

В.К. Смирнов



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,16	150	12,00	14,72	32,21	308,96	0,08		217,69		16,98	136,90	34,05	1,14	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 420,02	40	3,20	0,40	22,00	104,00	0,14			0,60	8,00	26,00	5,60	1,00	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>15,64</b>	<b>15,56</b>	<b>81,28</b>	<b>527,16</b>	<b>0,40</b>		<b>223,19</b>	<b>0,60</b>	<b>42,58</b>	<b>175,00</b>	<b>49,55</b>	<b>4,56</b>	<b>69,57</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	3,10	11,38	14,80	136,00	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба, тушенная в томатном соусе; 80,21	90	8,41	5,46	5,01	113,65	0,08		458,04		32,02	137,64	38,86	0,74	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 420,02	40	3,20	0,40	22,00	104,00	0,14			0,60	8,00	26,00	5,60	1,00	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 421,11	40	3,20	0,40	18,40	88,00	0,16			0,68	11,60	52,00	16,80	1,20	
<b>Итого</b>		<b>24,25</b>	<b>22,16</b>	<b>107,09</b>	<b>695,54</b>	<b>0,66</b>		<b>687,12</b>	<b>1,28</b>	<b>85,77</b>	<b>313,51</b>	<b>84,34</b>	<b>4,34</b>	<b>78,02</b>





## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,16	150	12,00	14,72	32,21	308,96	0,08		217,69		16,98	136,90	34,05	1,14	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 420,02	40	3,20	0,40	22,00	104,00	0,14			0,60	8,00	26,00	5,60	1,00	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
Итого		15,68	15,60	82,85	533,96	0,41		223,69	0,60	44,18	176,10	50,45	4,78	
<b>Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	3,10	11,38	14,80	136,00	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба, тушеная в томатном соусе; 80,21	90	8,41	5,46	5,01	113,65	0,08		458,04		32,02	137,64	38,86	0,74	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50		5,10	3,30	2,70	0,69	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
Печенье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
Итого		24,30	24,11	114,43	744,96	0,46		701,58	0,51	93,35	312,97	84,14	4,66	161,55





## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	3,10	11,38	14,80	136,00	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба, тушенная в томатном соусе; 80,21	90	8,41	5,46	5,01	113,65	0,08		458,04		32,02	137,64	38,86	0,74	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50		5,10	3,30	2,70	0,69	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
Печенье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
<b>Итого</b>		<b>24,30</b>	<b>24,11</b>	<b>114,43</b>	<b>744,96</b>	<b>0,46</b>		<b>701,58</b>	<b>0,51</b>	<b>93,35</b>	<b>312,97</b>	<b>84,14</b>	<b>4,66</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Учпочмак; 514,06	75	7,67	7,94	22,38	191,35	0,09		38,81		17,87	74,95	13,41	0,91	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Кисломолочный продукт для детского питания ; 476,01	100	3,20	3,20	9,10	78,00	0,03				119,00		14,00	0,10	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>11,35</b>	<b>11,62</b>	<b>60,12</b>	<b>390,35</b>	<b>0,31</b>		<b>44,81</b>		<b>156,07</b>	<b>88,15</b>	<b>38,21</b>	<b>3,65</b>	<b>161,55</b>

Начальник ОДЦП Исламова Н.А.



В.К. Смирнов



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	3,10	11,38	14,80	136,00	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба, тушенная в томатном соусе; 80,21	90	8,41	5,46	5,01	113,65	0,08		458,04		32,02	137,64	38,86	0,74	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09		22,50		15,59	47,18	8,66	0,88	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 420,02	40	3,20	0,40	22,00	104,00	0,14			0,60	8,00	26,00	5,60	1,00	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 421,11	40	3,20	0,40	18,40	88,00	0,16			0,68	11,60	52,00	16,80	1,20	
<b>Итого</b>		<b>24,25</b>	<b>22,16</b>	<b>107,09</b>	<b>695,54</b>	<b>0,66</b>		<b>687,12</b>	<b>1,28</b>	<b>85,77</b>	<b>313,51</b>	<b>84,34</b>	<b>4,34</b>	<b>78,02</b>
<b>Полдник (родительская плата)</b>														
Учпочмак; 514,06	75	7,67	7,94	22,38	191,35	0,09		38,81		17,87	74,95	13,41	0,91	
Чай с сахаром ; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Кисломолочный продукт для детского питания ; 476,01	100	3,20	3,20	9,10	78,00	0,03				119,00		14,00	0,10	
<b>Итого</b>		<b>10,87</b>	<b>11,14</b>	<b>41,46</b>	<b>309,25</b>	<b>0,12</b>		<b>38,81</b>		<b>137,17</b>	<b>74,95</b>	<b>27,41</b>	<b>1,04</b>	<b>45,00</b>

Начальник ОДП Исламова Н.А.





## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 12-18 лет (родительская плата, ММС)</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,18	170	13,60	16,68	36,51	350,15	0,09		246,71		19,24	155,15	38,59	1,29	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>16,48</b>	<b>17,46</b>	<b>81,65</b>	<b>549,15</b>	<b>0,38</b>		<b>252,71</b>		<b>44,44</b>	<b>187,85</b>	<b>53,59</b>	<b>4,68</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата, ММС)</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба, тушенная в томатном соусе; 80,14	100	10,37	5,71	2,93	105,40	0,09		458,15		36,76	167,16	45,48	0,83	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,41	165	6,20	4,35	39,55	222,33	0,10		22,50	0,89	16,62	50,22	9,25	0,94	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
Печенье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
<b>Итого</b>		<b>24,79</b>	<b>18,72</b>	<b>107,77</b>	<b>700,35</b>	<b>0,64</b>		<b>750,50</b>	<b>1,40</b>	<b>97,57</b>	<b>354,14</b>	<b>92,14</b>	<b>4,25</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП Исламова Н.А.





## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 12-18 лет СВО</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,18	170	13,60	16,68	36,51	350,15	0,09		246,71		19,24	155,15	38,59	1,29	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>16,48</b>	<b>17,46</b>	<b>81,65</b>	<b>549,15</b>	<b>0,38</b>		<b>252,71</b>		<b>44,44</b>	<b>187,85</b>	<b>53,59</b>	<b>4,68</b>	<b>80,60</b>
<b>Обед 12-18 лет СВО</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба, тушеная в томатном соусе; 80,14	100	10,37	5,71	2,93	105,40	0,09		458,15		36,76	167,16	45,48	0,83	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,41	165	6,20	4,35	39,55	222,33	0,10		22,50	0,89	16,62	50,22	9,25	0,94	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>23,26</b>	<b>16,69</b>	<b>95,22</b>	<b>623,83</b>	<b>0,62</b>		<b>737,54</b>	<b>1,40</b>	<b>90,19</b>	<b>338,48</b>	<b>89,44</b>	<b>4,07</b>	<b>92,22</b>

Начальник ОДЦП Исламова Н.А.





## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,18	170	13,60	16,68	36,51	350,15	0,09		246,71		19,24	155,15	38,59	1,29	
Масло сливочное ; 401	10	0,08	7,25	0,13	66,10			45,00	0,10	2,40	3,00		0,02	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
Итого		16,56	24,71	81,78	615,25	0,38		297,71	0,10	46,84	190,85	53,59	4,70	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба, тушенная в томатном соусе; 80,14	100	10,37	5,71	2,93	105,40	0,09		458,15		36,76	167,16	45,48	0,83	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,41	165	6,20	4,35	39,55	222,33	0,10		22,50	0,89	16,62	50,22	9,25	0,94	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50		5,10	3,30	2,70	0,69	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
Печенье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
Итого		24,91	18,84	112,66	721,25	0,50		752,00	1,40	102,67	357,44	94,84	4,94	188,01



В.К. Смирнов



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба, тушенная в томатном соусе; 80,14	100	10,37	5,71	2,93	105,40	0,09		458,15		36,76	167,16	45,48	0,83	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,41	165	6,20	4,35	39,55	222,33	0,10		22,50	0,89	16,62	50,22	9,25	0,94	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50		5,10	3,30	2,70	0,69	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
Печенье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
<b>Итого</b>		<b>24,91</b>	<b>18,84</b>	<b>112,66</b>	<b>721,25</b>	<b>0,50</b>		<b>752,00</b>	<b>1,40</b>	<b>102,67</b>	<b>357,44</b>	<b>94,84</b>	<b>4,94</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Учпочмак; 514,08	100	10,24	10,62	29,84	255,48	0,12		51,92		23,85	100,02	17,89	1,21	
Кисломолочный продукт для детского питания ; 476,01	100	3,20	3,20	9,10	78,00	0,03				119,00		14,00	0,10	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>14,44</b>	<b>14,02</b>	<b>59,14</b>	<b>425,48</b>	<b>0,17</b>	<b>4,00</b>	<b>51,92</b>	<b>0,20</b>	<b>156,85</b>	<b>114,02</b>	<b>39,89</b>	<b>4,11</b>	<b>188,01</b>

Начальник ОДДП Исламова Н.А.







## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак СОП 12-18 лет</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,18	170	13,60	16,68	36,51	350,15	0,09		246,71		19,24	155,15	38,59	1,29	
Чай с сахаром ; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,59	120	0,48	0,48	18,85	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>16,48</b>	<b>17,46</b>	<b>81,84</b>	<b>549,65</b>	<b>0,23</b>		<b>252,71</b>		<b>44,74</b>	<b>187,85</b>	<b>53,59</b>	<b>4,71</b>	<b>72,21</b>
<b>Обед СОП 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба, тушеная в томатном соусе; 80,14	100	10,37	5,71	2,93	105,40	0,09		458,15		36,76	167,16	45,48	0,83	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211	134	5,04	3,49	32,13	180,23	0,08		18,00		13,65	40,79	7,52	0,77	
Чай с сахаром ; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>22,10</b>	<b>15,83</b>	<b>87,98</b>	<b>582,23</b>	<b>0,45</b>		<b>733,04</b>	<b>0,51</b>	<b>87,52</b>	<b>329,05</b>	<b>87,71</b>	<b>3,93</b>	<b>82,54</b>

Начальник ОДЦП Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

В.К. Смирнов



Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,17	170	12,20	15,51	36,51	334,08	0,09		246,71		19,24	155,15	38,59	1,29	
Сыр (порциями) ; 27,01	10	2,63	2,66		35,00			23,80		100,00	60,00	5,50	0,07	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>17,71</b>	<b>18,95</b>	<b>69,15</b>	<b>516,68</b>	<b>0,25</b>		<b>276,51</b>	<b>0,51</b>	<b>147,14</b>	<b>267,35</b>	<b>67,49</b>	<b>4,90</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	3,10	11,38	14,80	136,00	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Рыба, тушенная в томатном соусе; 80,21	90	8,41	5,46	5,01	113,65	0,08		458,04		32,02	137,64	38,86	0,74	
Каша пшенная вязкая с маслом ; 470,13	155	4,35	4,86	25,00	161,30	0,16		23,63	0,16	14,27	88,88	31,30	1,05	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	4,40	3,60	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>18,42</b>	<b>22,16</b>	<b>62,53</b>	<b>495,75</b>	<b>0,41</b>	<b>4,00</b>	<b>690,25</b>	<b>0,75</b>	<b>79,95</b>	<b>320,61</b>	<b>100,78</b>	<b>4,09</b>	<b>161,55</b>

Начальник ОДП

Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

В.К. Смирнов



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,17	170	12,20	15,51	36,51	334,08	0,09		246,71		19,24	155,15	38,59	1,29	
Сыр (порциями) ; 27,01	10	2,63	2,66		35,00			23,80		100,00	60,00	5,50	0,07	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>17,71</b>	<b>18,95</b>	<b>69,15</b>	<b>516,68</b>	<b>0,25</b>		<b>276,51</b>	<b>0,51</b>	<b>147,14</b>	<b>267,35</b>	<b>67,49</b>	<b>4,90</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Филе грудки отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03		12,60		6,57	51,56	6,36	0,44	
Рыба, тушеная в томатном соусе; 80,14	100	10,37	5,71	2,93	105,40	0,09		458,15		36,76	167,16	45,48	0,83	
Каша пшеничная вязкая с маслом ; 470,13	155	4,35	4,86	25,00	161,30	0,16		23,63	0,16	14,27	88,88	31,30	1,05	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>24,93</b>	<b>21,98</b>	<b>54,66</b>	<b>515,52</b>	<b>0,46</b>		<b>751,27</b>	<b>0,67</b>	<b>88,41</b>	<b>409,20</b>	<b>113,65</b>	<b>3,87</b>	<b>188,01</b>

Начальник ОДДП Исламова Н.А.






## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,17	170	12,20	15,51	36,51	334,08	0,09		246,71		19,24	155,15	38,59	1,29	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>15,08</b>	<b>16,29</b>	<b>81,65</b>	<b>533,08</b>	<b>0,38</b>		<b>252,71</b>		<b>44,44</b>	<b>187,85</b>	<b>53,59</b>	<b>4,68</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05		251,54		17,71	59,55	17,46	0,64	
Рыба, тушеная в томатном соусе; 80,14	100	10,37	5,71	2,93	105,40	0,09		458,15		36,76	167,16	45,48	0,83	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>23,19</b>	<b>17,75</b>	<b>111,34</b>	<b>697,40</b>	<b>0,64</b>		<b>715,69</b>	<b>3,50</b>	<b>102,76</b>	<b>344,19</b>	<b>99,20</b>	<b>6,63</b>	<b>93,10</b>






## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,15	150	10,76	13,68	32,21	294,77	0,08		217,69		16,98	136,90	34,05	1,14	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>13,64</b>	<b>14,46</b>	<b>77,35</b>	<b>493,77</b>	<b>0,37</b>		<b>223,69</b>		<b>42,18</b>	<b>169,60</b>	<b>49,05</b>	<b>4,53</b>	<b>69,57</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Рыба, тушеная в томатном соусе; 80,21	90	8,41	5,46	5,01	113,65	0,08		458,04		32,02	137,64	38,86	0,74	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 1,27	35	2,80	0,35	19,25	91,00	0,12				7,00	22,75	4,90	0,88	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 421,09	35	2,80	0,35	16,10	77,00	0,14			0,60	10,15	45,50	14,70	1,05	
<b>Итого</b>		<b>21,20</b>	<b>16,06</b>	<b>97,14</b>	<b>627,13</b>	<b>0,62</b>		<b>659,27</b>	<b>3,59</b>	<b>77,72</b>	<b>299,31</b>	<b>81,09</b>	<b>4,05</b>	<b>78,02</b>



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

В.К. Смирнов



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,17	170	12,20	15,51	36,51	334,08	0,09		246,71		19,24	155,15	38,59	1,29	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>12,73</b>	<b>17,18</b>	<b>77,88</b>	<b>516,93</b>	<b>0,28</b>		<b>252,71</b>	<b>0,48</b>	<b>39,97</b>	<b>168,37</b>	<b>49,53</b>	<b>3,95</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06		256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02		40,00		7,31	81,36	8,48	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
<b>Итого</b>		<b>12,50</b>	<b>20,77</b>	<b>68,39</b>	<b>511,97</b>	<b>0,23</b>		<b>296,89</b>	<b>0,48</b>	<b>34,63</b>	<b>143,98</b>	<b>26,75</b>	<b>1,29</b>	<b>93,10</b>


Начальник ОДДП Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа



В.К. Смирнов



Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безглютен) 7-11 лет</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,15	150	10,76	13,68	32,21	294,77	0,08		217,69		16,98	136,90	34,05	1,14	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>11,24</b>	<b>14,16</b>	<b>60,85</b>	<b>415,77</b>	<b>0,27</b>		<b>223,69</b>		<b>36,18</b>	<b>150,10</b>	<b>44,85</b>	<b>3,78</b>	<b>69,57</b>
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	3,10	11,38	14,80	136,00	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02		40,00		7,31	81,36	8,48	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен); 211,34	123	2,73	3,75	33,05	177,75					3,68		0,22	0,03	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>14,14</b>	<b>25,41</b>	<b>76,66</b>	<b>555,02</b>	<b>0,25</b>		<b>252,58</b>		<b>48,75</b>	<b>145,25</b>	<b>33,92</b>	<b>3,78</b>	<b>78,02</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

В.К. Смирнов



Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Каша низкобелковая с растительным маслом ; 666,48	150		5,00		44,95				2,20		0,10			
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>0,56</b>	<b>6,89</b>	<b>44,06</b>	<b>240,67</b>	<b>0,19</b>		<b>6,00</b>	<b>2,77</b>	<b>21,13</b>	<b>13,33</b>	<b>11,01</b>	<b>2,66</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Салат "Здоровье"; 34,05	100	1,68	5,11	7,25	82,14	0,05	7,69	766,76	2,43	30,84	49,63	27,08	0,96	
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами (без сметаны) ; 65,03	200	1,06	1,47	9,23	54,52	0,04	4,71	153,99	0,11	11,23	28,51	11,65	0,37	
Котлеты морковные ; 692	200	4,52	9,48	13,36	159,29	0,12	8,88	3 398,40	3,81	93,98	144,45	70,15	1,47	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50		5,10	3,30	2,70	0,69	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>8,46</b>	<b>17,79</b>	<b>80,15</b>	<b>522,97</b>	<b>0,24</b>	<b>25,28</b>	<b>4 320,65</b>	<b>7,12</b>	<b>157,08</b>	<b>239,92</b>	<b>119,79</b>	<b>6,31</b>	<b>161,55</b>

Начальник ОДП

Исламова Н.А.





СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

В.К. Смирнов



Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Каша низкобелковая с растительным маслом ; 666,48	150		5,00		44,95				2,20		0,10			
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>0,57</b>	<b>7,42</b>	<b>48,71</b>	<b>264,11</b>	<b>0,19</b>		<b>6,00</b>	<b>2,99</b>	<b>21,52</b>	<b>13,34</b>	<b>11,03</b>	<b>2,67</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Салат "Здоровье"; 34,05	100	1,68	5,11	7,25	82,14	0,05	7,69	766,76	2,43	30,84	49,63	27,08	0,96	
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами (без сметаны) ; 65,07	250	1,60	2,78	13,43	85,38	0,05		203,78		15,00	39,21	16,41	0,52	
Котлеты морковные ; 692	200	4,52	9,48	13,36	159,29	0,12	8,88	3 398,40	3,81	93,98	144,45	70,15	1,47	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50		5,10	3,30	2,70	0,69	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>9,01</b>	<b>19,63</b>	<b>89,00</b>	<b>577,27</b>	<b>0,25</b>	<b>20,57</b>	<b>4 370,44</b>	<b>7,23</b>	<b>161,24</b>	<b>250,63</b>	<b>124,57</b>	<b>6,47</b>	<b>188,01</b>

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

В.К. Смирнов



Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое 7-11)</b>														
Плов из мяса птицы (филе индейки)* ; 131,34	150	12,78	20,41	30,44	356,62	0,07	1,35	185,00	4,32	17,12	169,30	34,00	1,25	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>13,26</b>	<b>20,89</b>	<b>49,28</b>	<b>438,22</b>	<b>0,11</b>	<b>1,35</b>	<b>191,00</b>	<b>4,32</b>	<b>36,32</b>	<b>182,50</b>	<b>44,80</b>	<b>3,89</b>	<b>69,57</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02		40,00		7,31	81,36	8,48	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен) ; 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
<b>Итого</b>		<b>12,20</b>	<b>18,84</b>	<b>45,95</b>	<b>403,26</b>	<b>0,06</b>		<b>241,23</b>	<b>1,76</b>	<b>25,52</b>	<b>129,08</b>	<b>22,69</b>	<b>1,13</b>	<b>78,02</b>

Начальник ОДЦП Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа




В.К. Смирнов



Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Плов из мяса птицы (филе индейки)* ; 131,34	150	12,78	20,41	30,44	356,62	0,07	1,35	185,00	4,32	17,12	169,30	34,00	1,25	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>13,26</b>	<b>20,89</b>	<b>49,28</b>	<b>438,22</b>	<b>0,11</b>	<b>1,35</b>	<b>191,00</b>	<b>4,32</b>	<b>36,32</b>	<b>182,50</b>	<b>44,80</b>	<b>3,89</b>	
<b>Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( строгое)</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02		40,00		7,31	81,36	8,48	0,59	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом (безглютен) ; 211,35	134	2,96	4,82	35,81	199,31				1,76	4,05	0,08	0,24	0,03	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
<b>Итого</b>		<b>12,20</b>	<b>18,84</b>	<b>45,95</b>	<b>403,26</b>	<b>0,06</b>		<b>241,23</b>	<b>1,76</b>	<b>25,52</b>	<b>129,08</b>	<b>22,69</b>	<b>1,13</b>	<b>161,55</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

В.К. Смирнов



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Плов из мяса птицы ; 131,15	150	10,76	13,68	32,21	294,77	0,08		217,69		16,98	136,90	34,05	1,14	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15								
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>14,16</b>	<b>14,18</b>	<b>78,71</b>	<b>504,17</b>	<b>0,35</b>	<b>4,00</b>	<b>217,69</b>	<b>0,20</b>	<b>36,98</b>	<b>170,40</b>	<b>46,25</b>	<b>4,69</b>	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,54	200	1,41	4,22	9,97	83,68	0,04		201,23		14,16	47,64	13,97	0,51	
Рыба, тушеная в томатном соусе; 80,21	90	8,41	5,46	5,01	113,65	0,08		458,04		32,02	137,64	38,86	0,74	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,29	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50		5,10	3,30	2,70	0,69	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
Печенье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
<b>Итого</b>		<b>22,05</b>	<b>18,11</b>	<b>109,53</b>	<b>700,55</b>	<b>0,46</b>		<b>673,73</b>	<b>3,50</b>	<b>87,75</b>	<b>308,52</b>	<b>83,69</b>	<b>4,64</b>	<b>161,55</b>

Начальник ОДП Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа



В.К. Смирнов



Школьное меню для организации питания обучающихся.

21 февраля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак СВО 12-18 (строгое)</b>														
Плов из мяса птицы (филе индейки)* ; 131,34	150	12,78	20,41	30,44	356,62	0,07	1,35	185,00	4,32	17,12	169,30	34,00	1,25	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>13,26</b>	<b>20,89</b>	<b>49,28</b>	<b>438,22</b>	<b>0,11</b>	<b>1,35</b>	<b>191,00</b>	<b>4,32</b>	<b>36,32</b>	<b>182,50</b>	<b>44,80</b>	<b>3,89</b>	<b>80,60</b>

Начальник ОДДП



Исламова Н.А.

