

Школьное меню для организации питания обучающихся

31 мая 2022 г.

Бесплатное горячее питание с 7-11 лет

Завтрак

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Мясо птицы, припущенное в томатном соусе (филе грудки)	30/30	10,53	9,92	2,47	140,85	0,06	3,08	60	0,6	14,35	5,61	13,85	0,88	
Каша гречневая вязкая с маслом	150/5	4,77	4,86	21,48	148,55	0,16		23,25	0,35	11,64	113,25	75,18	2,55	
Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28		2,8	0,14	0,01	3,1	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	3,2	0,4	22	104	0,14			0,6	8	26	5,6	1	
Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	55,4	0,04	12	6	0,24	19,2	13,2	10,8	2,64	
<b>Итого</b>		<b>19,04</b>	<b>15,67</b>	<b>67,90</b>	<b>492,08</b>	<b>0,40</b>	<b>17,88</b>	<b>69,39</b>	<b>1,80</b>	<b>56,30</b>	<b>159,6</b>	<b>106,28</b>	<b>7,14</b>	<b>74,70</b>

Бесплатное горячее питание с 7-11 лет

Обед

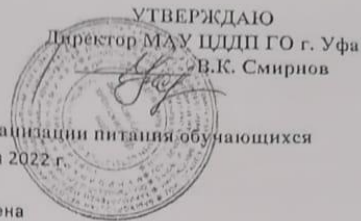
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами со сметаной	200/5	1,06	1,47	9,23	54,52	0,04	4,71	153,99	0,11	11,23	28,51	11,65	0,37	
Рыба, тушенная с овощами (филе горбуши)	90	11,79	7,4	2,64	124,59	0,13	3,82	423,27	2,63	22,22	127,39	26,98	0,63	
Макаронные изделия отварные с маслом	150/10	5,86	7,93	37,14	243,55	0,09		45	0,89	16,79	48,66	8,56	0,89	
Чай с сахаром	200			9,98	39,9					0,3			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66	0,12			0,51	8,7	39	12,6	0,9	
<b>Итого</b>		<b>23,51</b>	<b>17,40</b>	<b>89,20</b>	<b>606,55</b>	<b>0,48</b>	<b>8,53</b>	<b>622</b>	<b>4,59</b>	<b>65,24</b>	<b>263,08</b>	<b>64,09</b>	<b>3,57</b>	<b>82,06</b>

Начальник Оддл. Исламова Н.А.





СОГЛАСОВАНО  
Директор школы




УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ОДДП ГО г. Уфа  
В.К. Смирнов

Школьное меню для организации питания обучающихся  
31 мая 2022 г.

1 смена

Пример блюда, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды с 7-11 лет</b>														
Мясо птицы, припущенное в томатном соусе (Филе грудки)	40/40	10,53	9,32	2,47	140,95	0,09	3,09	60	0,6	14,39	5,61	13,95	0,99	
Каша гречневая вязкая с маслом	150/10	4,81	8,49	21,54	181,6	0,16		45,75	0,4	12,84	114,75	75,18	2,56	
Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28		2,8	0,14	0,01	3,1	1,54	0,94	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	12	6	0,24	19,2	13,2	10,8	2,64	
		18,28	19,20	62,46	499,13	0,36	17,88	111,89	1,70	55,60	154,6	104,98	6,90	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды с 7-11 лет</b>														
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами со сметаной	200/5	1,06	1,47	9,23	54,52	0,04	4,71	153,99	0,11	11,23	28,51	11,65	0,37	
Рыба, тушенная с овощами (Филе горбуши)	40/40	10,36	7,61	1,74	116,94	0,11	1,96	36,7	2,75	18,01	111,48	22,37	0,48	
Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	5,82	4,31	37,08	210,5	0,09		22,5	0,94	15,59	47,18	8,56	0,88	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,92	128,6					0,6			0,06	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66	0,12			0,51	8,7	39	12,6	0,9	
Сок фруктовый 0,2	200	0,2	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8	
<b>Итого</b>		23,49	14,26	131,47	746,56	0,48	10,67	543	4,86	74,13	259,67	67,48	6,24	
<b>Итого за рацион</b>														<b>187,49</b>

Начальник ОДДП  Утламова Н.А.



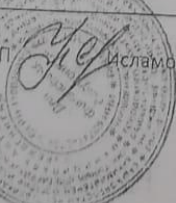


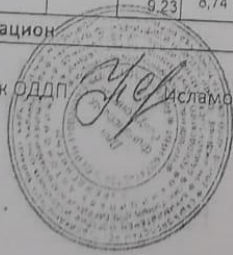
УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г. Уфа  
В.К. Смирнов

Школьное меню для организации питания обучающихся  
31 мая 2022 г.

2 смена

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая я	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды с 7-11 лет</b>														
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами со сметаной	250/5	1,06	1,47	9,23	54,52	0,04	4,71	153,99	0,11	11,23	28,51	11,65	0,37	
Рыба, тушеная с овощами (филе горбуши)	50/50	12,9	9	2,17	141,33	0,14	2,45	458,3	3,22	23,56	138,84	27,96	0,61	
Макаронные изделия отварные с маслом	150/10	5,86	7,93	37,14	243,55	0,09		45	0,89	16,79	48,68	8,66	0,89	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,92	128,6					0,6			0,06	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66	0,12			0,51	8,7	39	12,6	0,9	
Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	12	6	0,24	19,2	13,2	10,8	2,64	
<b>Итого</b>		<b>25,5</b>	<b>19,6</b>	<b>123,5</b>	<b>768</b>	<b>0,53</b>	<b>19,16</b>	<b>663,29</b>	<b>5,42</b>	<b>86,1</b>	<b>288</b>	<b>75,9</b>	<b>6,2</b>	
<b>Полдник ОВЗ, инвалиды с 7-11 лет</b>														
Курник	75	8,07	8,38	20,93	191,12	0,1	5,68			24,61		15,68	0,94	
Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	78,65	0,01	4	2	0,08	6,85	4,4	3,6	0,93	
Сок фруктовый 0,2	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8	
<b>Итого</b>		<b>9,23</b>	<b>8,74</b>	<b>60,02</b>	<b>361,77</b>	<b>0,13</b>	<b>13,68</b>	<b>2</b>	<b>0,28</b>	<b>45,46</b>	<b>18,40</b>	<b>27,28</b>	<b>4,67</b>	
<b>Итого за рацион</b>													<b>187,49</b>	

Начальник ОДП  Исламова Н.А.





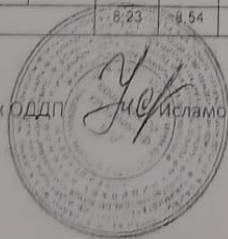
УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДШ ГО г. Уфа  
В.К. Смирнов

Школьное меню для организации питания обучающихся

31 мая 2022 г

Примечание, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед с 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами со сметаной	200/5	1,06	1,47	9,23	54,52	0,04	4,71	153,99	0,11	11,23	28,51	11,55	0,37	
Рыба, тушеная с овощами (филе горбуши)	35/35	10,36	7,61	1,74	116,54	0,11	1,96	366,7	2,75	18,01	111,48	22,37	0,48	
Макаронные изделия отварные с маслом	130/4	5,82	4,31	37,08	210,5	0,09		22,5	0,84	15,59	47,18	8,65	0,88	
Чай с сахаром	200			9,98	39,9					0,3			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66	0,12			0,51	8,7	39	12,6	0,9	
<b>Итого</b>		<b>22,04</b>	<b>13,99</b>	<b>88,33</b>	<b>565,66</b>	<b>0,46</b>	<b>6,67</b>	<b>543</b>	<b>4,66</b>	<b>59,83</b>	<b>245,67</b>	<b>59,48</b>	<b>3,41</b>	<b>65,00</b>
<b>Полдник с 7-18 лет (родительская плата)</b>														
Курник	75	8,07	8,38	20,93	191,12	0,1	5,68			24,61		15,68	0,94	
Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	78,65	0,01	4	2	0,08	6,85	4,4	3,6	0,93	
<b>Итого</b>		<b>8,23</b>	<b>8,54</b>	<b>39,82</b>	<b>269,77</b>	<b>0,11</b>	<b>9,68</b>	<b>2,0</b>	<b>0,08</b>	<b>31,46</b>	<b>4,4</b>	<b>19,28</b>	<b>1,87</b>	<b>45,00</b>

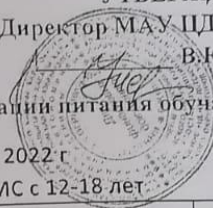
Начальник ОДП  Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО  
Директор школы



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г. Уфа  
В.К. Смирнов



Школьное меню для организации питания обучающихся

31 мая 2022 г

Завтрак ММС с 12-18 лет

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Мясо птицы, припущенное в томатном соусе (филе грудки)	40/40	10,53	9,92	2,47	140,85	0,06	3,08	60	0,6	14,36	5,61	13,86	0,88	
Каша гречневая вязкая с маслом	150/5	4,77	4,86	21,48	148,55	0,16		23,25	0,35	11,64	113,25	75,18	2,55	
Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28		2,8	0,14	0,01	3,1	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Яблоко	120	0,44	0,44	10,78	51,7	0,03	11	5,5	0,22	17,6	12,1	9,9	2,42	
<b>Итого</b>		18	15,5	61,4	461	0,35	16,88	88,9	1,63	53	152,0	104	6,67	<b>77,62</b>

Обед ММС с 12-18 лет

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами со сметаной	250/5	1,06	1,47	9,23	54,52	0,04	4,71	153,99	0,11	11,23	28,51	11,65	0,37	
Рыба, тушенная с овощами (филе горбуши)	45/45		5		44,95				3,12	20,42		25,14		
Макаронные изделия отварные с маслом	150/10	5,88	7,93	37,14	243,55	0,09		45	0,89	16,79	48,68	8,66	0,89	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,92	128,6					0,6			0,06	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66	0,12			0,51	8,7	39	12,6	0,9	
<b>Итого</b>		12,16	15,09	109,59	615,62	0,35	4,71	199	5,08	63,74	135,69	62,25	2,97	<b>87,95</b>

Начальник ОДП Исламова Н.А.





УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДП ГО г. Уфа  
 В.К. Смирнов

Школьное меню для организации питания обучающихся

31 мая 2022 г

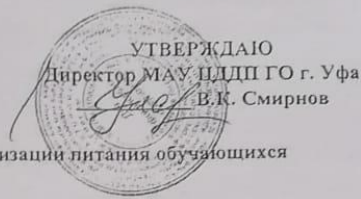
Завтрак СОП с 12-18 лет

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Мясо птицы, припущенное в томатном соусе (Филе грудки)	40/40	10,53	9,92	2,47	140,85	0,06	3,08	60	0,6	14,36	5,61	13,85	0,88	
Каша гречневая вязкая с маслом	150/5	4,77	4,86	21,48	148,55	0,16		23,25	0,35	11,64	113,25	75,18	2,55	
Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28		2,8	0,14	0,01	3,1	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	18,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Яблоко	120	0,48	0,48	11,75	56,4	0,04	12	6	0,24	19,2	13,2	10,8	2,64	
<b>Итого</b>		18	15,6	62,4	456	0,36	17,88	89,4	1,65	54	153,1	105	6,89	72,21

Обед СОП с 12-18 лет

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами со сметаной	250/5	1,06	1,47	9,23	54,52	0,04	4,71	153,99	0,11	11,23	28,51	11,65	0,37	
Рыба, тушенная с овощами (филе горбуши)	40/40	10,38	7,61	1,74	116,94	0,11	1,96	366,7	2,75	18,01	111,48	22,37	0,48	
Макаронные изделия отварные с маслом	150/10	5,86	7,93	37,14	243,55	0,09		45	0,89	16,79	48,68	8,66	0,89	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,52	128,6					0,6			0,06	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	18,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,6	66	0,12			0,51	8,7	39	12,6	0,9	
<b>Итого</b>		22,52	17,70	111,33	687,61	0,46	6,67	568	4,71	61,33	247,17	59,48	3,45	82,54

Начальник ОДП  Исмаилова Н.А.

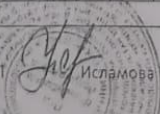


Школьное меню для организации питания обучающихся

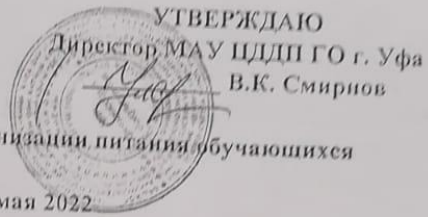
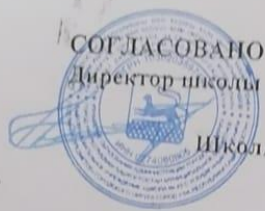
31 мая 2022 г

1 смена

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды с 12-18 лет</b>														
Мясо птицы, припущенное в томатном соусе (филе грудки)	40/40	10,53	9,92	2,47	140,85	0,06	3,08	60	0,6	14,36	5,61	13,66	0,38	
Каша гречневая вязкая с маслом	150/5	4,77	4,66	21,48	148,55	0,16		23,25	0,35	11,64	113,25	75,16	2,55	
Чай с лимоном и сахаром	200	0,08	0,01	10,18	42,28		2,8	0,14	0,01	3,1	1,54	0,84	0,57	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Яблоко	120	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	12	6	0,24	19,2	13,2	10,8	2,64	
		18,24	15,57	62,40	466,08	0,36	17,88	89,39	1,65	54,30	153,10	104,88	6,89	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды с 12-18 лет</b>														
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами со сметаной	250/5	1,06	1,47	9,23	54,52	0,04	4,71	153,99	0,11	11,23	28,51	11,65	0,37	
Рыба, тушенная с овощами (филе горбуши)	50/50	12,9	9	2,17	141,33	0,14	2,45	458,3	3,22	23,56	138,84	27,56	0,81	
Макаронные изделия отварные с маслом	180/5	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,5	1	18,32	56,31	10,39	1,06	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,92	129,6					0,6			0,06	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66	0,12			0,51	8,7	39	12,6	0,9	
Сок фруктовый 0,2	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8	
		27,12	15,60	139,30	806,44	0,53	11,16	635	5,49	82,41	298,16	74,80	6,55	
<b>Итого за рацион</b>												<b>196,23</b>		

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.





Школьное меню для организации питания обучающихся

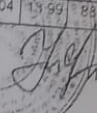
31 мая 2022

Завтрак с 12-18 лет (родительская плата)

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Мясо птицы, припущенное в томатном соусе (филе грудки)	40/40	10,53	9,92	2,47	140,85	0,06	3,08	60	0,6	14,30	5,61	13,86	0,88	
Каша гречневая вязкая с маслом	150/5	4,77	4,86	21,48	148,55	0,16		23,25	0,35	11,64	113,25	75,18	2,55	
Чай с сахаром	200			9,98	39,9									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
<b>Итого</b>		17,70	15,08	50,43	407,30	0,32	3,08	83,25	1,40	32,30	138,4	93,24	4,21	65,00

Обед с 12-18 лет (родительская плата)

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами со сметаной	250/5	1,06	1,47	9,23	54,52	0,04	4,71	153,99	0,11	11,23	28,51	11,65	0,37	
Рыба, тушенная с овощами (филе горбуши)	40/40	10,36	7,61	1,74	116,94	0,11	1,96	366,7	2,75	18,01	111,48	22,37	0,48	
Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	5,82	4,31	37,08	210,5	0,09		22,5	0,84	15,59	47,18	8,66	0,88	
Чай с сахаром	200			9,98	39,9									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	68	0,12			0,51	8,7	39	12,6	0,9	
<b>Итого</b>		22,04	13,99	88,33	565,86	0,46	6,67	543	4,66	59,83	245,67	59,48	3,41	70,00

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

