



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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 ( горячее бесплатное питание 7-11 лет ), ММС</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,4	90	9,08	8,00	6,28	134,37	0,09				46,74	153,29	44,10	0,81	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211	170	7,00	3,89	41,01	227,23	0,10				17,15	51,75	9,60	0,98	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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	
<b>Итого</b>		<b>19,28</b>	<b>12,29</b>	<b>81,27</b>	<b>513,48</b>	<b>0,33</b>			<b>0,60</b>	<b>72,25</b>	<b>231,04</b>	<b>59,30</b>	<b>2,83</b>	<b>76,96</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет ), ММС</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,25	90	9,40	10,38	7,74	162,42	0,01				2,41	5,26	2,59	0,12	
Картофельное пюре; 138,6	170	4,36	4,94	28,19	174,90	0,19				49,72	110,57	38,30	1,42	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>22,89</b>	<b>19,28</b>	<b>104,49</b>	<b>681,43</b>	<b>0,61</b>			<b>1,28</b>	<b>92,25</b>	<b>263,98</b>	<b>100,43</b>	<b>5,11</b>	<b>86,07</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

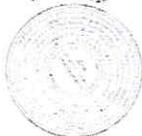
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,08	200	2,18	2,53	13,20	84,58	0,09				12,08	56,12	29,47	1,03	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,25	90	9,40	10,38	7,74	162,42	0,01				2,41	5,26	2,59	0,12	
Картофельное пюре*; 138,54	150	3,85	4,39	24,90	154,65	0,17				43,74	97,69	33,82	1,26	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>20,23</b>	<b>17,90</b>	<b>86,12</b>	<b>585,55</b>	<b>0,49</b>				<b>73,23</b>	<b>217,57</b>	<b>82,68</b>	<b>4,09</b>	<b>86,07</b>
<b>Полдник 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Шанежка наливная ; 434,06	75	5,84	5,36	35,12	212,27	0,09				29,91	57,95	9,68	0,70	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Творог детский фасованный ; 833	50	63,49	63,49	89,29	123,16	0,60				2361,11		277,78	1,99	
<b>Итого</b>		<b>69,33</b>	<b>68,85</b>	<b>133,81</b>	<b>373,93</b>	<b>0,94</b>				<b>2391,02</b>	<b>57,95</b>	<b>287,46</b>	<b>2,69</b>	<b>45,00</b>

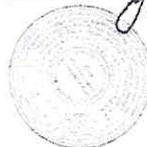
Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



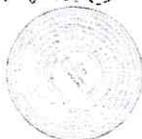
Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,25	90	9,40	10,38	7,74	162,42	0,01				2,41	5,26	2,59	0,12	
Картофельное пюре; 138,6	170	4,36	4,94	28,19	174,90	0,19				49,72	110,57	38,30	1,42	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>22,89</b>	<b>19,28</b>	<b>104,49</b>	<b>681,43</b>	<b>0,61</b>			<b>1,28</b>	<b>92,25</b>	<b>263,98</b>	<b>100,43</b>	<b>5,11</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Шанежка наливная ; 434,06	75	5,84	5,36	35,12	212,27	0,09				29,91	57,95	9,68	0,70	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Творог детский фасованный ; 833	50	63,49	63,49	89,29	123,16	0,60				2361,11		277,78	1,99	
<b>Итого</b>		<b>69,33</b>	<b>68,85</b>	<b>133,81</b>	<b>373,93</b>	<b>0,94</b>				<b>2391,02</b>	<b>57,95</b>	<b>287,46</b>	<b>2,69</b>	<b>160,48</b>

Начальник ОДП

Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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 ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,4	90	9,08	8,00	6,28	134,37	0,09				46,74	153,29	44,10	0,81	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211	170	7,00	3,89	41,01	227,23	0,10				17,15	51,75	9,60	0,98	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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	
Итого		19,28	12,29	81,27	513,48	0,33			0,60	72,25	231,04	59,30	2,83	
<b>Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,25	90	9,40	10,38	7,74	162,42	0,01				2,41	5,26	2,59	0,12	
Картофельное пюре; 138,6	170	4,36	4,94	28,19	174,90	0,19				49,72	110,57	38,30	1,42	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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	
Итого		22,89	19,28	104,49	681,43	0,61			1,28	92,25	263,98	100,43	5,11	160,48

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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 7-11 лет</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,4	90	9,08	8,00	6,28	134,37	0,09				46,74	153,29	44,10	0,81	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211	170	7,00	3,89	41,01	227,23	0,10				17,15	51,75	9,60	0,98	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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	
<b>Итого</b>		<b>19,28</b>	<b>12,29</b>	<b>81,27</b>	<b>513,48</b>	<b>0,33</b>			<b>0,60</b>	<b>72,25</b>	<b>231,04</b>	<b>59,30</b>	<b>2,83</b>	<b>76,96</b>
<b>Обед СВО 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,08	200	2,18	2,53	13,20	84,58	0,09				12,08	56,12	29,47	1,03	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,25	90	9,40	10,38	7,74	162,42	0,01				2,41	5,26	2,59	0,12	
Картофельное пюре*; 138,54	150	3,85	4,39	24,90	154,65	0,17				43,74	97,69	33,82	1,26	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>20,23</b>	<b>17,90</b>	<b>86,12</b>	<b>585,55</b>	<b>0,49</b>				<b>73,23</b>	<b>217,57</b>	<b>82,68</b>	<b>4,09</b>	<b>86,07</b>

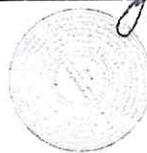
Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

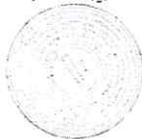
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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>Обед СВО 7-11 лет (2 смена)</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,25	90	9,40	10,38	7,74	162,42	0,01				2,41	5,26	2,59	0,12	
Картофельное пюре; 138,6	170	4,36	4,94	28,19	174,90	0,19				49,72	110,57	38,30	1,42	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>22,89</b>	<b>19,28</b>	<b>104,49</b>	<b>681,43</b>	<b>0,61</b>			<b>1,28</b>	<b>92,25</b>	<b>263,98</b>	<b>100,43</b>	<b>5,11</b>	<b>86,07</b>
<b>Полдник СВО 7-11 лет (2 смена)</b>														
Шанежка наливная ; 434,06	75	5,84	5,36	35,12	212,27	0,09				29,91	57,95	9,68	0,70	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Творог детский фасованный ; 833	50	63,49	63,49	89,29	123,16	0,60				2 361,11		277,78	1,99	
<b>Итого</b>		<b>69,33</b>	<b>68,85</b>	<b>133,81</b>	<b>373,93</b>	<b>0,94</b>				<b>2 391,02</b>	<b>57,95</b>	<b>287,46</b>	<b>2,69</b>	<b>76,96</b>

Начальник ОДЦП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,4	90	9,08	8,00	6,28	134,37	0,09				46,74	153,29	44,10	0,81	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211	170	7,00	3,89	41,01	227,23	0,10				17,15	51,75	9,60	0,98	
Масло сливочное ; 401	10	0,08	7,25	0,13	66,10					2,40	3,00		0,02	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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	
<b>Итого</b>		<b>19,36</b>	<b>19,54</b>	<b>81,40</b>	<b>579,58</b>	<b>0,33</b>			<b>0,60</b>	<b>74,65</b>	<b>234,04</b>	<b>59,30</b>	<b>2,85</b>	<b>89,47</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата), ММС</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,81	100	9,46	10,83	8,00	167,82	0,01				3,09	6,45	3,35	0,15	
Картофельное пюре; 138,6	170	4,36	4,94	28,19	174,90	0,19				49,72	110,57	38,30	1,42	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>21,35</b>	<b>19,53</b>	<b>94,65</b>	<b>638,83</b>	<b>0,53</b>				<b>88,03</b>	<b>245,67</b>	<b>95,59</b>	<b>4,59</b>	<b>97,64</b>

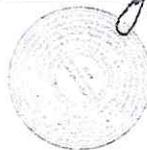
Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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 СОП</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,4	90	9,08	8,00	6,28	134,37	0,09				46,74	153,29	44,10	0,81	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211	170	7,00	3,89	41,01	227,23	0,10				17,15	51,75	9,60	0,98	
Масло сливочное ; 401	10	0,08	7,25	0,13	66,10					2,40	3,00		0,02	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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	
<b>Итого</b>		<b>18,56</b>	<b>19,44</b>	<b>75,90</b>	<b>553,58</b>	<b>0,29</b>				<b>72,65</b>	<b>227,54</b>	<b>57,90</b>	<b>2,60</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет СОП</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,81	100	9,46	10,83	8,00	167,82	0,01				3,09	6,45	3,35	0,15	
Картофельное пюре*; 138,54	150	3,85	4,39	24,90	154,65	0,17				43,74	97,69	33,82	1,26	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>20,84</b>	<b>18,98</b>	<b>89,36</b>	<b>610,60</b>	<b>0,51</b>				<b>81,99</b>	<b>232,79</b>	<b>91,11</b>	<b>4,42</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 г.

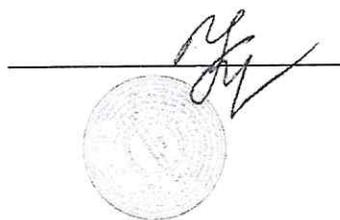
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,4	90	9,08	8,00	6,28	134,37	0,09				46,74	153,29	44,10	0,81	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211	170	7,00	3,89	41,01	227,23	0,10				17,15	51,75	9,60	0,98	
Масло сливочное ; 401	10	0,08	7,25	0,13	66,10					2,40	3,00		0,02	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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	
<b>Итого</b>		<b>19,36</b>	<b>19,54</b>	<b>81,40</b>	<b>579,58</b>	<b>0,33</b>			<b>0,60</b>	<b>74,65</b>	<b>234,04</b>	<b>59,30</b>	<b>2,85</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,81	100	9,46	10,83	8,00	167,82	0,01				3,09	6,45	3,35	0,15	
Картофельное пюре; 138,6	170	4,36	4,94	28,19	174,90	0,19				49,72	110,57	38,30	1,42	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>21,35</b>	<b>19,53</b>	<b>94,65</b>	<b>638,83</b>	<b>0,53</b>				<b>88,03</b>	<b>245,67</b>	<b>95,59</b>	<b>4,59</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДДП Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 г.

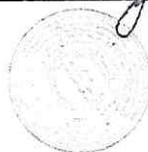
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,81	100	9,46	10,83	8,00	167,82	0,01				3,09	6,45	3,35	0,15	
Картофельное пюре; 138,6	170	4,36	4,94	28,19	174,90	0,19				49,72	110,57	38,30	1,42	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>21,35</b>	<b>19,53</b>	<b>94,65</b>	<b>638,83</b>	<b>0,53</b>				<b>88,03</b>	<b>245,67</b>	<b>95,59</b>	<b>4,59</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Шанежка наливная; 434,12	100	7,81	7,14	47,02	283,83	0,12				39,90	77,34	12,94	0,93	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Творог детский фасованный ; 833	50	63,49	63,49	89,29	123,16	0,60				2 361,11		277,78	1,99	
<b>Итого</b>		<b>71,30</b>	<b>70,63</b>	<b>145,71</b>	<b>445,49</b>	<b>0,97</b>				<b>2 401,01</b>	<b>77,34</b>	<b>290,72</b>	<b>2,92</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 г.

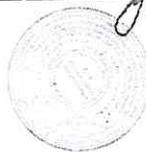
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак СВО 12-18 лет</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,4	90	9,08	8,00	6,28	134,37	0,09				46,74	153,29	44,10	0,81	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211	170	7,00	3,89	41,01	227,23	0,10				17,15	51,75	9,60	0,98	
Масло сливочное ; 401	10	0,08	7,25	0,13	66,10					2,40	3,00		0,02	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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	
<b>Итого</b>		<b>19,36</b>	<b>19,54</b>	<b>81,40</b>	<b>579,58</b>	<b>0,33</b>			<b>0,60</b>	<b>74,65</b>	<b>234,04</b>	<b>59,30</b>	<b>2,85</b>	<b>88,63</b>
<b>Обед СВО 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,81	100	9,46	10,83	8,00	167,82	0,01				3,09	6,45	3,35	0,15	
Картофельное пюре; 138,6	170	4,36	4,94	28,19	174,90	0,19				49,72	110,57	38,30	1,42	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>21,35</b>	<b>19,53</b>	<b>94,65</b>	<b>638,83</b>	<b>0,53</b>				<b>88,03</b>	<b>245,67</b>	<b>95,59</b>	<b>4,59</b>	<b>96,71</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

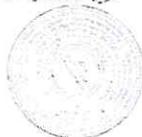
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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 СВО 12-18 лет (2 смена)</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,81	100	9,46	10,83	8,00	167,82	0,01				3,09	6,45	3,35	0,15	
Картофельное пюре; 138,6	170	4,36	4,94	28,19	174,90	0,19				49,72	110,57	38,30	1,42	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>21,35</b>	<b>19,53</b>	<b>94,65</b>	<b>638,83</b>	<b>0,53</b>				<b>88,03</b>	<b>245,67</b>	<b>95,59</b>	<b>4,59</b>	<b>96,71</b>
<b>Полдник СВО 12-18 лет (2 смена)</b>														
Шанежка наливная; 434,12	100	7,81	7,14	47,02	283,83	0,12				39,90	77,34	12,94	0,93	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
Творог детский фасованный ; 833	50	63,49	63,49	89,29	123,16	0,60				361,11		277,78	1,99	
<b>Итого</b>		<b>71,30</b>	<b>70,63</b>	<b>145,71</b>	<b>445,49</b>	<b>0,97</b>				<b>361,01</b>	<b>77,34</b>	<b>290,72</b>	<b>2,92</b>	<b>88,63</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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>														
Рыба отварная ; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09				37,02		47,51	0,71	
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 с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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	
<b>Итого</b>		<b>21,87</b>	<b>6,75</b>	<b>65,49</b>	<b>410,27</b>	<b>0,28</b>			<b>2,99</b>	<b>57,77</b>	<b>65,28</b>	<b>60,37</b>	<b>2,37</b>	<b>76,96</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,25	90	9,40	10,38	7,74	162,42	0,01				2,41	5,26	2,59	0,12	
Картофельное пюре с растительным маслом ; 138,12	150	2,57	5,81	20,91	146,44	0,15			2,46	23,87	74,52	30,17	1,24	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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 ; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>19,90</b>	<b>20,00</b>	<b>89,86</b>	<b>617,97</b>	<b>0,51</b>			<b>2,46</b>	<b>62,50</b>	<b>211,68</b>	<b>87,40</b>	<b>4,51</b>	<b>86,07</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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	Ca	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Рыба отварная ; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09				37,02		47,51	0,71	
Макаронные изделия отварные с растительным маслом; 211,20	155	5,78	5,68	37,01	222,40	0,09			2,99	14,39	45,78	8,66	0,87	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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 ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>22,31</b>	<b>7,19</b>	<b>82,76</b>	<b>485,07</b>	<b>0,31</b>			<b>2,99</b>	<b>75,37</b>	<b>77,38</b>	<b>70,27</b>	<b>4,79</b>	<b>89,47</b>
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,81	100	9,46	10,83	8,00	167,82	0,01				3,09	6,45	3,35	0,15	
Картофельное пюре с растительным маслом 138,12	150	2,57	5,81	20,91	146,44	0,15			2,46	23,87	74,52	30,17	1,24	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>19,56</b>	<b>20,40</b>	<b>87,37</b>	<b>610,37</b>	<b>0,49</b>			<b>2,46</b>	<b>62,18</b>	<b>209,62</b>	<b>87,46</b>	<b>4,41</b>	<b>97,64</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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>														
Рыба запеченная с овощами (без муки); 591,42	90	8,68	7,95	3,69	122,01	0,08				46,07	150,11	43,51	0,77	
Каша кукурузная вязкая без молока с растительным маслом; 547,01	134	3,08	4,44	26,34	157,65	0,05				10,00	40,52	11,28	1,02	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>11,81</b>	<b>13,58</b>	<b>54,74</b>	<b>389,39</b>	<b>0,13</b>			<b>0,48</b>	<b>57,96</b>	<b>190,65</b>	<b>54,93</b>	<b>1,85</b>	<b>76,96</b>
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02				7,31	81,36	8,48	0,59	
Картофельное пюре; 138,6	170	4,36	4,94	28,19	174,90	0,19				49,72	110,57	38,30	1,42	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>14,97</b>	<b>19,09</b>	<b>69,25</b>	<b>509,13</b>	<b>0,32</b>			<b>0,48</b>	<b>79,08</b>	<b>262,10</b>	<b>84,06</b>	<b>3,40</b>	<b>86,07</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

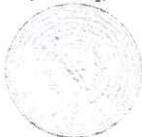
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 г.

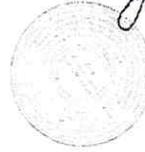
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Рыба запеченная с овощами (без муки); 591,42	90	8,68	7,95	3,69	122,01	0,08				46,07	150,11	43,51	0,77	
Каша кукурузная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах) 150/5 ед.; 548,01	150/5	3,55	5,51	30,39	185,33	0,06			2,50	11,50	46,75	13,02	1,18	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>12,28</b>	<b>14,65</b>	<b>58,79</b>	<b>417,07</b>	<b>0,14</b>			<b>2,98</b>	<b>59,46</b>	<b>196,88</b>	<b>56,67</b>	<b>2,01</b>	<b>89,47</b>
<b>Обед (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02				8,58	94,78	9,88	0,69	
Картофельное пюре; 138,6	170	4,36	4,94	28,19	174,90	0,19				49,72	110,57	38,30	1,42	
Чай с сахаром; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>7,18</b>	<b>10,39</b>	<b>69,28</b>	<b>399,77</b>	<b>0,32</b>			<b>0,48</b>	<b>80,35</b>	<b>275,52</b>	<b>85,46</b>	<b>3,50</b>	<b>97,64</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

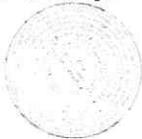
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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 (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Каша из безбелковой крупки с растительным маслом; 666,63	175	0,09	5,17	23,94	142,64					0,27	0,10		0,03	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Итого		0,15	6,88	53,29	275,70					2,57	0,13	0,21	0,10	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Суп с макаронами (ракушки) безбелковые; 84,85	200	1,83	2,46	18,20	102,48	0,08				13,58	43,88	18,14	0,68	
Картофельное пюре с растительным маслом ; 138,12	150	2,57	5,81	20,91	146,44	0,15			2,46	23,87	74,52	30,17	1,24	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		4,90	10,42	85,73	456,78	0,26			2,46	57,35	130,53	58,42	4,41	159,71

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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 из безбелковой крупки с растительным маслом; 666,63	175	0,09	5,17	23,94	142,64					0,27	0,10		0,03	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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	
Итого		0,18	7,11	55,99	288,68				0,79	2,95	0,14	0,23	0,10	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Суп с макаронами (ракушки) безбелковые; 84,01	250	2,29	3,08	22,75	128,10	0,10				16,98	54,85	22,68	0,85	
Картофельное пюре с растительным маслом ; 138,13	180	3,08	6,91	25,09	175,14	0,18				28,27		36,17	1,49	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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 ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		5,90	12,37	97,16	524,08	0,31			0,79	65,53	66,99	68,98	4,83	177,11

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 г.

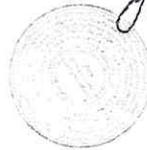
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое 7-11)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша кукурузная вязкая без молока с растительным маслом; 547,01	134	3,08	4,44	26,34	157,65	0,05				10,00	40,52	11,28	1,02	
Чай (б/сах); 282,08	200													
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	
<b>Итого</b>		<b>13,87</b>	<b>17,93</b>	<b>41,76</b>	<b>383,89</b>	<b>0,08</b>			<b>0,57</b>	<b>20,36</b>	<b>150,35</b>	<b>22,03</b>	<b>1,82</b>	<b>76,96</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02				7,31	81,36	8,48	0,59	
Картофельное пюре с растительным маслом; 138,12	150	2,57	5,81	20,91	146,44	0,15			2,46	23,87	74,52	30,17	1,24	
Чай (б/сах); 282,08	200													
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	
<b>Итого</b>		<b>13,21</b>	<b>20,18</b>	<b>52,68</b>	<b>445,66</b>	<b>0,28</b>			<b>3,03</b>	<b>53,27</b>	<b>226,06</b>	<b>76,00</b>	<b>3,18</b>	<b>86,07</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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 (строгое) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша кукурузная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах) 150/5 ед.; 548,01	150/5	3,55	5,51	30,39	185,33	0,06			2,50	11,50	46,75	13,02	1,18	
Чай (б/сах); 282,08	200													
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	
<b>Итого</b>		<b>14,34</b>	<b>19,00</b>	<b>45,81</b>	<b>411,57</b>	<b>0,09</b>			<b>3,07</b>	<b>21,86</b>	<b>156,58</b>	<b>23,77</b>	<b>1,98</b>	<b>89,47</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 г.

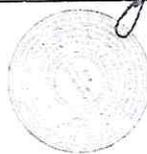
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,4	90	9,08	8,00	6,28	134,37	0,09				46,74	153,29	44,10	0,81	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06			0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>15,07</b>	<b>12,44</b>	<b>50,53</b>	<b>373,80</b>	<b>0,27</b>			<b>0,35</b>	<b>68,14</b>	<b>240,44</b>	<b>69,72</b>	<b>2,90</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,25	90	9,40	10,38	7,74	162,42	0,01				2,41	5,26	2,59	0,12	
Каша пшеничная вязкая с маслом ; 470,13	155	4,35	4,86	25,00	161,30	0,16				13,17	88,88	31,24	1,04	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>19,32</b>	<b>19,14</b>	<b>79,99</b>	<b>568,75</b>	<b>0,43</b>				<b>62,04</b>	<b>215,39</b>	<b>93,47</b>	<b>5,81</b>	<b>160,48</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,4	90	9,08	8,00	6,28	134,37	0,09				46,74	153,29	44,10	0,81	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06			0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Масло сливочное ; 401	10	0,08	7,25	0,13	66,10					2,40	3,00		0,02	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>15,15</b>	<b>19,69</b>	<b>50,66</b>	<b>439,90</b>	<b>0,27</b>			<b>0,35</b>	<b>70,54</b>	<b>243,44</b>	<b>69,72</b>	<b>2,92</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Мясо птицы отварное (на суп); 108,02	20	5,52	4,87	0,23	66,43	0,02				5,25	41,25	5,09	0,35	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,81	100	9,46	10,83	8,00	167,82	0,01				3,09	6,45	3,35	0,15	
Каша пшеничная вязкая с маслом ; 470,61	165	4,64	4,95	26,67	169,85	0,17				13,84	94,70	33,31	1,10	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>25,19</b>	<b>24,55</b>	<b>82,15</b>	<b>649,13</b>	<b>0,46</b>				<b>68,64</b>	<b>263,65</b>	<b>101,39</b>	<b>6,25</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 г.

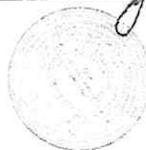
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша кукурузная вязкая без молока с растительным маслом ; 547,01	134	3,08	4,44	26,34	157,65	0,05				10,00	40,52	11,28	1,02	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
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	
<b>Итого</b>		<b>13,87</b>	<b>17,93</b>	<b>41,76</b>	<b>383,89</b>	<b>0,08</b>			<b>0,57</b>	<b>20,36</b>	<b>150,35</b>	<b>22,03</b>	<b>1,82</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,43	60	7,83	9,80	0,17	120,27	0,02				7,31	81,36	8,48	0,59	
Картофельное пюре с растительным маслом ; 138,12	150	2,57	5,81	20,91	146,44	0,15			2,46	23,87	74,52	30,17	1,24	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
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	
<b>Итого</b>		<b>13,21</b>	<b>20,18</b>	<b>52,68</b>	<b>445,66</b>	<b>0,28</b>			<b>3,03</b>	<b>53,27</b>	<b>226,06</b>	<b>76,00</b>	<b>3,18</b>	<b>160,48</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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>														
Рыба отварная ; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09				37,02		47,51	0,71	
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 с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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	
<b>Итого</b>		<b>21,87</b>	<b>6,75</b>	<b>65,49</b>	<b>410,27</b>	<b>0,28</b>			<b>2,99</b>	<b>57,77</b>	<b>65,28</b>	<b>60,37</b>	<b>2,37</b>	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,25	90	9,40	10,38	7,74	162,42	0,01				2,41	5,26	2,59	0,12	
Картофельное пюре с растительным маслом ; 138,12	150	2,57	5,81	20,91	146,44	0,15			2,46	23,87	74,52	30,17	1,24	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>19,50</b>	<b>19,95</b>	<b>87,11</b>	<b>604,97</b>	<b>0,49</b>			<b>2,46</b>	<b>61,50</b>	<b>208,43</b>	<b>86,70</b>	<b>4,38</b>	<b>160,48</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша кукурузная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах) 150/5 ед.; 510,07	150/5	3,55	5,51	30,39	185,33	0,06			2,50	11,50	46,75	13,02	1,18	
Чай (б/сах); 282,08	200													
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	
<b>Итого</b>		<b>14,34</b>	<b>19,00</b>	<b>45,81</b>	<b>411,57</b>	<b>0,09</b>			<b>3,07</b>	<b>21,86</b>	<b>156,58</b>	<b>23,77</b>	<b>1,98</b>	<b>88,63</b>
<b>Обед СВО 12-18 (строгое)</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами: 222,59	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02				8,58	94,78	9,88	0,69	
Картофельное пюре с растительным маслом : 138,12	150	2,57	5,81	20,91	146,44	0,15			2,46	23,87	74,52	30,17	1,24	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
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	
<b>Итого</b>		<b>5,42</b>	<b>11,48</b>	<b>62,69</b>	<b>376,20</b>	<b>0,28</b>			<b>3,03</b>	<b>54,84</b>	<b>239,48</b>	<b>77,40</b>	<b>3,31</b>	<b>96,71</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

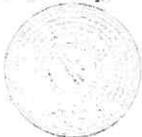
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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 ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша кукурузная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах) 150/5 ед.; 548,01	150/5	3,55	5,51	30,39	185,33	0,06			2,50	11,50	46,75	13,02	1,18	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
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	
<b>Итого</b>		<b>14,34</b>	<b>19,00</b>	<b>45,81</b>	<b>411,57</b>	<b>0,09</b>			<b>3,07</b>	<b>21,86</b>	<b>156,58</b>	<b>23,77</b>	<b>1,98</b>	
<b>обед ОВЗ,инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02				8,58	94,78	9,88	0,69	
Картофельное пюре с растительным маслом ; 138,12	150	2,57	5,81	20,91	146,44	0,15			2,46	23,87	74,52	30,17	1,24	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
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	
<b>Итого</b>		<b>5,42</b>	<b>11,48</b>	<b>62,69</b>	<b>376,20</b>	<b>0,28</b>			<b>3,03</b>	<b>54,84</b>	<b>239,48</b>	<b>77,40</b>	<b>3,31</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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 ( безглютеновое )</b>														
Рыба запеченная с овощами (без муки) ; 591,42	90	8,68	7,95	3,69	122,01	0,08				46,07	150,11	43,51	0,77	
Каша кукурузная вязкая без молока с растительным маслом ; 547,01	134	3,08	4,44	26,34	157,65	0,05				10,00	40,52	11,28	1,02	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>11,81</b>	<b>13,58</b>	<b>54,74</b>	<b>389,39</b>	<b>0,13</b>			<b>0,48</b>	<b>57,96</b>	<b>190,65</b>	<b>54,93</b>	<b>1,85</b>	
<b>обед ОВЗ,инвалиды 12-18 лет ( безглютеновое)</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02				8,58	94,78	9,88	0,69	
Картофельное пюре; 138,6	170	4,36	4,94	28,19	174,90	0,19				49,72	110,57	38,30	1,42	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>7,18</b>	<b>10,39</b>	<b>69,28</b>	<b>399,77</b>	<b>0,32</b>			<b>0,48</b>	<b>80,35</b>	<b>275,52</b>	<b>85,46</b>	<b>3,50</b>	<b>177,11</b>

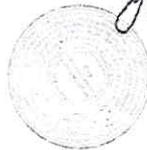
Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

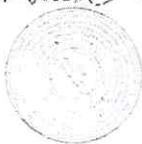
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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>Обед строгое (родительская плата) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Мясо птицы (филе индейки), припущенное с овощами ; 233,58	70	0,04	1,10	0,20	10,91	0,02				8,58	94,78	9,88	0,69	
Картофельное пюре с растительным маслом ; 138,12	150	2,57	5,81	20,91	146,44	0,15			2,46	23,87	74,52	30,17	1,24	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
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	
<b>Итого</b>		<b>5,42</b>	<b>11,48</b>	<b>52,71</b>	<b>336,30</b>	<b>0,28</b>			<b>3,03</b>	<b>54,54</b>	<b>239,48</b>	<b>77,40</b>	<b>3,28</b>	<b>97,64</b>

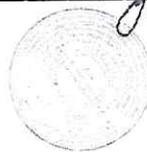
Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

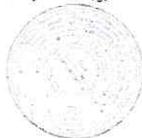
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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 (Сахарный диабет) 7-11 лет (2 смена)</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,25	90	9,40	10,38	7,74	162,42	0,01				2,41	5,26	2,59	0,12	
Каша пшеничная вязкая с маслом ; 470,13	155	4,35	4,86	25,00	161,30	0,16				13,17	88,88	31,24	1,04	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>19,32</b>	<b>19,14</b>	<b>79,99</b>	<b>568,75</b>	<b>0,43</b>				<b>62,04</b>	<b>215,39</b>	<b>93,47</b>	<b>5,81</b>	
<b>Полдник (Сахарный диабет) 7-11 лет (2 смена)</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,4	90	9,08	8,00	6,28	134,37	0,09				46,74	153,29	44,10	0,81	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06			0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>15,07</b>	<b>12,44</b>	<b>50,53</b>	<b>373,80</b>	<b>0,27</b>			<b>0,35</b>	<b>68,14</b>	<b>240,44</b>	<b>69,72</b>	<b>2,90</b>	<b>160,48</b>

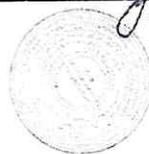
Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

26 февраля 2026 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 (Сахарный диабет) 12-18 лет (2 смена)</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой ; 65,11	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11				20,16	70,15	37,14	1,33	
Мясо птицы отварное (на суп); 108,02	20	5,52	4,87	0,23	66,43	0,02				5,25	41,25	5,09	0,35	
Тефтели из говядины с томатным соусом ; 502,81	100	9,46	10,83	8,00	167,82	0,01				3,09	6,45	3,35	0,15	
Каша пшеничная вязкая с маслом ; 470,61	165	4,64	4,95	26,67	169,85	0,17				13,84	94,70	33,31	1,10	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>25,19</b>	<b>24,55</b>	<b>82,15</b>	<b>649,13</b>	<b>0,46</b>				<b>68,64</b>	<b>263,65</b>	<b>101,39</b>	<b>6,25</b>	
<b>Полдник (Сахарный диабет) 12-18 лет (2 смена)</b>														
Рыба запеченная с овощами ; 591,4	90	9,08	8,00	6,28	134,37	0,09				46,74	153,29	44,10	0,81	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06			0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
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				8,70	39,00	12,60	0,90	
<b>Итого</b>		<b>15,07</b>	<b>12,44</b>	<b>50,53</b>	<b>373,80</b>	<b>0,27</b>			<b>0,35</b>	<b>68,14</b>	<b>240,44</b>	<b>69,72</b>	<b>2,90</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.