

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,85	160	8,88	8,34	35,43	253,01	0,09				120,02	109,74	14,02	0,91	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		12,28	8,84	84,11	470,89	0,21			0,20	140,38	143,24	26,22	4,50	82,08
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет ), ММС</b>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Рис отварной с маслом ; 58,38	150	3,83	3,47	38,95	203,24	0,04				8,43	79,20	26,20	0,55	
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	
Итого		21,66	20,79	108,45	707,47	0,33				51,98	207,61	64,08	3,16	91,19

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа


И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Рис отварной с маслом ; 58,38	150	3,83	3,47	38,95	203,24	0,04				8,43	79,20	26,20	0,55	
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>21,26</b>	<b>20,74</b>	<b>105,70</b>	<b>694,47</b>	<b>0,31</b>				<b>50,98</b>	<b>204,36</b>	<b>63,38</b>	<b>3,03</b>	<b>86,07</b>
<b>Полдник 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Учпочмак; 514,06	75	7,67	7,74	22,38	189,56	0,09				17,87	74,95	13,41	0,91	
Чай витаминизированный ; 282,15	200			9,40	38,50	0,25								
<b>Итого</b>		<b>7,67</b>	<b>7,74</b>	<b>31,78</b>	<b>228,06</b>	<b>0,34</b>				<b>17,87</b>	<b>74,95</b>	<b>13,41</b>	<b>0,91</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.

29 апреля 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 ( 1 СМЕНА )</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,85	160	8,88	8,34	35,43	253,01	0,09				120,02	109,74	14,02	0,91	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		12,28	8,84	84,11	470,89	0,21			0,20	140,38	143,24	26,22	4,50	
<b>Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Рис отварной с маслом ; 58,38	150	3,83	3,47	38,95	203,24	0,04				8,43	79,20	26,20	0,55	
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	
Итого		21,26	20,74	105,70	694,47	0,31				50,98	204,36	63,38	3,03	173,51

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Рис отварной с маслом ; 58,38	150	3,83	3,47	38,95	203,24	0,04				8,43	79,20	26,20	0,55	
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>21,26</b>	<b>20,74</b>	<b>105,70</b>	<b>694,47</b>	<b>0,31</b>				<b>50,98</b>	<b>204,36</b>	<b>63,38</b>	<b>3,03</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
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>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>69,91</b>	<b>407,09</b>	<b>0,20</b>			<b>0,20</b>	<b>132,21</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,40</b>	<b>173,51</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,85	160	8,88	8,34	35,43	253,01	0,09				120,02	109,74	14,02	0,91	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>12,28</b>	<b>8,84</b>	<b>84,11</b>	<b>470,89</b>	<b>0,21</b>			<b>0,20</b>	<b>140,38</b>	<b>143,24</b>	<b>26,22</b>	<b>4,50</b>	<b>82,08</b>
<b>Обед СВО 7-11 лет</b>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Рис отварной с маслом ; 58,38	150	3,83	3,47	38,95	203,24	0,04				8,43	79,20	26,20	0,55	
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>21,26</b>	<b>20,74</b>	<b>105,70</b>	<b>694,47</b>	<b>0,31</b>				<b>50,98</b>	<b>204,36</b>	<b>63,38</b>	<b>3,03</b>	<b>86,07</b>

Начальник ОДЦП

Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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 7-11 лет (2 смена)</b>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Рис отварной с маслом ; 58,38	150	3,83	3,47	38,95	203,24	0,04				8,43	79,20	26,20	0,55	
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>21,66</b>	<b>20,79</b>	<b>108,45</b>	<b>707,47</b>	<b>0,33</b>				<b>51,98</b>	<b>207,61</b>	<b>64,08</b>	<b>3,16</b>	<b>91,19</b>
<b>Полдник СВО 7-11 лет (2 смена)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
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>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>69,91</b>	<b>407,09</b>	<b>0,20</b>			<b>0,20</b>	<b>132,21</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,40</b>	<b>76,96</b>


Начальник ОДП  Исламова Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	9,42	8,99	37,67	270,02	0,09				128,49	116,27	14,96	0,97	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>12,82</b>	<b>9,49</b>	<b>86,35</b>	<b>487,90</b>	<b>0,21</b>			<b>0,20</b>	<b>148,85</b>	<b>149,77</b>	<b>27,16</b>	<b>4,56</b>	<b>89,47</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата,) , ММС</b>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Рис отварной с маслом ; 58,39	170	4,34	3,91	44,14	230,12	0,05				9,47	89,75	29,69	0,63	
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>21,83</b>	<b>21,78</b>	<b>111,12</b>	<b>727,98</b>	<b>0,33</b>				<b>53,71</b>	<b>215,93</b>	<b>67,68</b>	<b>3,14</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.

29 апреля 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>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	9,42	8,99	37,67	270,02	0,09				128,49	116,27	14,96	0,97	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>12,82</b>	<b>9,49</b>	<b>86,35</b>	<b>487,90</b>	<b>0,21</b>			<b>0,20</b>	<b>148,85</b>	<b>149,77</b>	<b>27,16</b>	<b>4,56</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет СОП</b>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Рис отварной с маслом ; 58,39	170	4,34	3,91	44,14	230,12	0,05				9,47	89,75	29,69	0,63	
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>21,83</b>	<b>21,78</b>	<b>111,12</b>	<b>727,98</b>	<b>0,33</b>				<b>53,71</b>	<b>215,93</b>	<b>67,68</b>	<b>3,14</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	9,42	8,99	37,67	270,02	0,09				128,49	116,27	14,96	0,97	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>12,82</b>	<b>9,49</b>	<b>86,35</b>	<b>487,90</b>	<b>0,21</b>			<b>0,20</b>	<b>148,85</b>	<b>149,77</b>	<b>27,16</b>	<b>4,56</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА )</b>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Рис отварной с маслом ; 58,39	170	4,34	3,91	44,14	230,12	0,05				9,47	89,75	29,69	0,63	
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>21,83</b>	<b>21,78</b>	<b>111,12</b>	<b>727,98</b>	<b>0,33</b>				<b>53,71</b>	<b>215,93</b>	<b>67,68</b>	<b>3,14</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



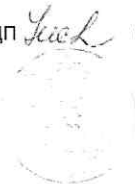
Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Рис отварной с маслом ; 58,39	170	4,34	3,91	44,14	230,12	0,05				9,47	89,75	29,69	0,63	
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>21,83</b>	<b>21,78</b>	<b>111,12</b>	<b>727,98</b>	<b>0,33</b>				<b>53,71</b>	<b>215,93</b>	<b>67,68</b>	<b>3,14</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
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>12,16</b>	<b>8,75</b>	<b>87,18</b>	<b>481,89</b>	<b>0,23</b>			<b>0,20</b>	<b>149,81</b>	<b>148,29</b>	<b>35,23</b>	<b>6,82</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.

29 апреля 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>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	9,42	8,99	37,67	270,02	0,09				128,49	116,27	14,96	0,97	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		12,82	9,49	86,35	487,90	0,21			0,20	148,85	149,77	27,16	4,56	88,63
<b>Обед СВО 12-18 лет</b>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Рис отварной с маслом ; 58,39	170	4,34	3,91	44,14	230,12	0,05				9,47	89,75	29,69	0,63	
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	
Итого		21,83	21,78	111,12	727,98	0,33				53,71	215,93	67,68	3,14	96,71

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа


И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Рис отварной с маслом ; 58,39	170	4,34	3,91	44,14	230,12	0,05				9,47	89,75	29,69	0,63	
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>21,83</b>	<b>21,78</b>	<b>111,12</b>	<b>727,98</b>	<b>0,33</b>				<b>53,71</b>	<b>215,93</b>	<b>67,68</b>	<b>3,14</b>	<b>96,71</b>
<b>Полдник СВО 12-18 лет (2 смена)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
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>11,72</b>	<b>8,31</b>	<b>69,91</b>	<b>407,09</b>	<b>0,20</b>			<b>0,20</b>	<b>132,21</b>	<b>136,19</b>	<b>25,33</b>	<b>4,40</b>	<b>88,63</b>

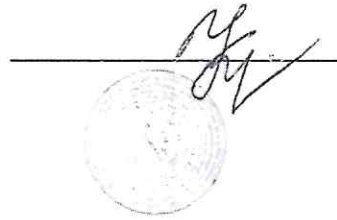
Начальник ОДП  Исламова Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>19,89</b>	<b>18,26</b>	<b>85,69</b>	<b>591,80</b>	<b>0,24</b>			<b>3,19</b>	<b>43,18</b>	<b>189,08</b>	<b>31,40</b>	<b>5,24</b>	<b>82,08</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05				17,71	59,55	17,46	0,64	
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	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
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>18,22</b>	<b>21,22</b>	<b>94,87</b>	<b>641,52</b>	<b>0,33</b>			<b>2,42</b>	<b>50,29</b>	<b>280,51</b>	<b>70,09</b>	<b>3,51</b>	<b>91,19</b>



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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) 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	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>19,89</b>	<b>18,26</b>	<b>85,69</b>	<b>591,80</b>	<b>0,24</b>			<b>3,19</b>	<b>43,18</b>	<b>189,08</b>	<b>31,40</b>	<b>5,24</b>	<b>89,47</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				17,71	59,55	17,46	0,64	
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	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
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>10,43</b>	<b>12,52</b>	<b>94,90</b>	<b>532,16</b>	<b>0,33</b>			<b>2,42</b>	<b>51,56</b>	<b>293,93</b>	<b>71,49</b>	<b>3,61</b>	<b>97,64</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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 (безглютен) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02				6,74	81,60	7,86	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 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>10,74</b>	<b>13,92</b>	<b>57,76</b>	<b>400,09</b>	<b>0,02</b>			<b>0,48</b>	<b>12,31</b>	<b>81,62</b>	<b>8,22</b>	<b>0,68</b>	<b>82,08</b>
<b>Обед (безглютен) 7-11 лет</b>														
Суп крестьянский с пшеном ; 65,86	200	1,59	3,50	8,58	72,59	0,06				22,18	37,46	16,10	0,58	
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	
Рис отварной с маслом ; 58,38	150	3,83	3,47	38,95	203,24	0,04				8,43	79,20	26,20	0,55	
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>13,30</b>	<b>17,96</b>	<b>72,41</b>	<b>505,83</b>	<b>0,12</b>			<b>0,48</b>	<b>39,81</b>	<b>198,04</b>	<b>50,92</b>	<b>1,78</b>	<b>91,19</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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 (безглютеновый) 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	
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 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>13,72</b>	<b>18,09</b>	<b>60,52</b>	<b>460,56</b>	<b>0,03</b>			<b>2,24</b>	<b>14,37</b>	<b>109,90</b>	<b>10,92</b>	<b>0,87</b>	<b>89,47</b>
<b>Обед (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Суп крестьянский с пшеном ; 65,91	250	1,99	4,37	10,73	90,74	0,07				27,73	46,83	20,12	0,72	
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	
Рис отварной с маслом ; 58,39	170	4,34	3,91	44,14	230,12	0,05				9,47	89,75	29,69	0,63	
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>6,42</b>	<b>10,57</b>	<b>79,78</b>	<b>441,50</b>	<b>0,14</b>			<b>0,48</b>	<b>47,67</b>	<b>231,38</b>	<b>59,83</b>	<b>2,10</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.

29 апреля 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) 7-11 лет</b>														
Каша из безбелковой крупки с растительным маслом; 666,58	150	0,08	5,15	20,24	127,53					0,23	0,10		0,02	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>1,14</b>	<b>7,06</b>	<b>69,79</b>	<b>352,59</b>	<b>0,02</b>			<b>0,20</b>	<b>16,53</b>	<b>14,13</b>	<b>8,21</b>	<b>2,89</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами (без сметаны) ; 65,03	200	1,06	1,47	9,23	54,52	0,04			0,11	11,23	28,51	11,65	0,37	
Котлеты морковные ; 692	200	4,52	9,48	13,36	159,29	0,12			3,81	93,98	144,45	70,15	1,47	
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	
<b>Итого</b>		<b>6,08</b>	<b>13,10</b>	<b>69,21</b>	<b>421,67</b>	<b>0,19</b>			<b>3,92</b>	<b>125,11</b>	<b>185,09</b>	<b>91,91</b>	<b>4,33</b>	<b>173,51</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа


И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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) 12-18 лет</b>														
Каша из безбелковой крупки с растительным маслом; 666,58	150	0,08	5,15	20,24	127,53					0,23	0,10		0,02	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		1,17	7,29	72,49	365,57	0,02			0,99	16,91	14,14	8,23	2,89	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами (без сметаны) ; 65,07	250	1,60	2,78	13,43	85,38	0,05				15,00	39,21	16,41	0,52	
Котлеты морковные ; 692	200	4,52	9,48	13,36	159,29	0,12			3,81	93,98	144,45	70,15	1,47	
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		6,65	14,64	76,11	465,51	0,20			4,60	129,26	195,80	96,69	4,48	177,11

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа


И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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	P	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	
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 (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>13,52</b>	<b>17,24</b>	<b>48,47</b>	<b>403,99</b>	<b>0,03</b>			<b>0,57</b>	<b>14,04</b>	<b>109,83</b>	<b>10,97</b>	<b>0,83</b>	<b>82,08</b>
<b>Обед (строгое 7-11 лет)</b>														
Суп крестьянский с пшеном; 65,86	200	1,59	3,50	8,58	72,59	0,06				22,18	37,46	16,10	0,58	
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	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
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	
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>13,77</b>	<b>20,69</b>	<b>81,40</b>	<b>567,15</b>	<b>0,15</b>			<b>2,99</b>	<b>59,23</b>	<b>212,05</b>	<b>62,04</b>	<b>4,20</b>	<b>91,19</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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 (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	
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													
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>13,72</b>	<b>18,09</b>	<b>48,54</b>	<b>412,68</b>	<b>0,03</b>			<b>2,24</b>	<b>14,01</b>	<b>109,90</b>	<b>10,92</b>	<b>0,83</b>	<b>89,47</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 2026 г.

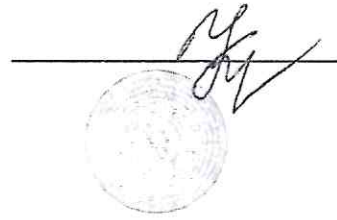
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак (строгое) СВО 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
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													
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>13,72</b>	<b>18,09</b>	<b>48,54</b>	<b>412,68</b>	<b>0,03</b>			<b>2,24</b>	<b>14,01</b>	<b>109,90</b>	<b>10,92</b>	<b>0,83</b>	<b>89,47</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа


И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,85	160	8,88	8,34	35,43	253,01	0,09				120,02	109,74	14,02	0,91	
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88				0,08	1,92	2,40		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	
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>11,78</b>	<b>14,88</b>	<b>66,60</b>	<b>446,69</b>	<b>0,24</b>			<b>0,08</b>	<b>148,24</b>	<b>163,24</b>	<b>36,52</b>	<b>4,25</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
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>18,62</b>	<b>21,11</b>	<b>68,72</b>	<b>538,78</b>	<b>0,23</b>			<b>0,35</b>	<b>48,89</b>	<b>153,81</b>	<b>46,00</b>	<b>2,88</b>	<b>173,51</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,61	170	9,42	8,99	37,67	270,02	0,09				128,49	116,27	14,96	0,97	
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	
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>12,34</b>	<b>16,98</b>	<b>68,87</b>	<b>476,92</b>	<b>0,24</b>				<b>157,19</b>	<b>170,37</b>	<b>37,46</b>	<b>4,31</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
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>18,68</b>	<b>21,71</b>	<b>68,95</b>	<b>545,41</b>	<b>0,24</b>			<b>0,35</b>	<b>50,58</b>	<b>154,83</b>	<b>46,81</b>	<b>2,91</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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	
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 (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>13,52</b>	<b>17,24</b>	<b>48,47</b>	<b>403,99</b>	<b>0,03</b>			<b>0,57</b>	<b>14,04</b>	<b>109,83</b>	<b>10,97</b>	<b>0,83</b>	
<b>Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Суп крестьянский с пшеном; 65,86	200	1,59	3,50	8,58	72,59	0,06				22,18	37,46	16,10	0,58	
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	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
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>13,33</b>	<b>20,25</b>	<b>64,13</b>	<b>492,35</b>	<b>0,12</b>			<b>2,99</b>	<b>41,63</b>	<b>199,95</b>	<b>52,14</b>	<b>1,78</b>	<b>173,51</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>19,89</b>	<b>18,26</b>	<b>85,69</b>	<b>591,80</b>	<b>0,24</b>			<b>3,19</b>	<b>43,18</b>	<b>189,08</b>	<b>31,40</b>	<b>5,24</b>	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05				17,71	59,55	17,46	0,64	
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	
Рис отварной с растительным маслом; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
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>18,22</b>	<b>21,22</b>	<b>94,87</b>	<b>641,52</b>	<b>0,33</b>			<b>2,42</b>	<b>50,29</b>	<b>280,51</b>	<b>70,09</b>	<b>3,51</b>	<b>173,51</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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 пшениная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,62	155	4,31	6,23	24,94	173,20	0,16				13,10	87,48	31,30	1,04	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
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>15,07</b>	<b>19,50</b>	<b>37,67</b>	<b>386,57</b>	<b>0,19</b>			<b>0,48</b>	<b>23,06</b>	<b>197,30</b>	<b>41,98</b>	<b>1,84</b>	
<b>обед ОВЗ,инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Рассольник с перловой крупой (без сметаны); 54,07	250	1,76	5,28	12,46	104,60	0,05				17,71	59,55	17,46	0,64	
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	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
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>5,71</b>	<b>13,33</b>	<b>68,04</b>	<b>415,00</b>	<b>0,11</b>			<b>2,99</b>	<b>38,43</b>	<b>235,46</b>	<b>54,90</b>	<b>1,94</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.

29 апреля 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>														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
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 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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02			0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого		14,72	18,29	80,72	552,56	0,05			2,44	28,37	123,90	18,92	3,67	
<b>обед ОВЗ,инвалиды 12-18 лет ( безглютеновое)</b>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
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	
Рис отварной с маслом ; 58,39	170	4,34	3,91	44,14	230,12	0,05				9,47	89,75	29,69	0,63	
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	
Итого		6,28	12,12	81,40	461,16	0,12			0,48	41,67	245,82	57,21	2,02	177,11

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа


И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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 строгое (родительская плата) 12-18 лет</b>														
Суп крестьянский с пшеном ; 65,91	250	1,99	4,37	10,73	90,74	0,07				27,73	46,83	20,12	0,72	
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	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
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>5,91</b>	<b>12,20</b>	<b>63,62</b>	<b>388,27</b>	<b>0,13</b>			<b>2,90</b>	<b>48,05</b>	<b>222,73</b>	<b>57,49</b>	<b>2,02</b>	<b>97,64</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 2026 г.

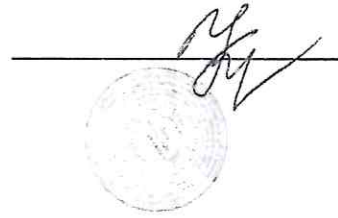
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед строгое СВО 12-18 лет</b>														
Суп крестьянский с пшеном ; 65,91	250	1,99	4,37	10,73	90,74	0,07				27,73	46,83	20,12	0,72	
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	
Рис отварной с растительным маслом ; 58,24	155	3,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
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>5,91</b>	<b>12,20</b>	<b>63,62</b>	<b>388,27</b>	<b>0,13</b>			<b>2,90</b>	<b>48,05</b>	<b>222,73</b>	<b>57,49</b>	<b>2,02</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.

29 апреля 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>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
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>18,62</b>	<b>21,11</b>	<b>68,72</b>	<b>538,78</b>	<b>0,23</b>			<b>0,35</b>	<b>48,89</b>	<b>153,81</b>	<b>46,00</b>	<b>2,88</b>	
<b>Полдник (Сахарный диабет) 7-11 лет (2 смена)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром ; 211,48	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08				112,21	102,69	13,13	0,85	
Масло сливочное ; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88				0,08	1,92	2,40		0,02	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01			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				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>11,38</b>	<b>14,51</b>	<b>68,30</b>	<b>449,57</b>	<b>0,24</b>			<b>0,16</b>	<b>146,83</b>	<b>160,59</b>	<b>39,23</b>	<b>5,07</b>	<b>165,60</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 апреля 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 (Сахарный диабет) 12-18 лет (2 смена)</b>														
Рассольник ленинградский со сметаной; 54,83	250	1,85	5,92	12,35	110,40	0,05				21,73	61,27	17,50	0,64	
Биточки мясные с томатным соусом; 445,64	60/40	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
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>18,68</b>	<b>21,71</b>	<b>68,95</b>	<b>545,41</b>	<b>0,24</b>			<b>0,35</b>	<b>50,58</b>	<b>154,83</b>	<b>46,81</b>	<b>2,91</b>	
<b>Полдник (Сахарный диабет) 12-18 лет (2 смена)</b>														
Макаронные изделия с тертым сыром; 211,5	200	10,44	10,15	44,17	310,68	0,11				148,64	136,58	17,43	1,12	
Масло сливочное ; 401	10	0,08	7,25	0,13	66,10					2,40	3,00		0,02	
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01			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				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>13,52</b>	<b>18,30</b>	<b>79,29</b>	<b>536,38</b>	<b>0,27</b>			<b>0,08</b>	<b>183,74</b>	<b>195,08</b>	<b>43,53</b>	<b>5,34</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.