



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ДУ ДПО г.Уфа

И.П. Крутлий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом (б/с); 470,71	134	5,51	5,89	24,48	173,59	0,16		32,18		84,51	130,93	35,53	0,97	
Яйцо отварное; 7,24	54	6,86	6,21	0,38	84,78	0,04		140,40		29,70	103,68	6,48	1,35	
Масло сливочное; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	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	
Кисломолочный продукт для детского питания (без сахара); 476,03	100	3,20	3,20	4,50	62,00	0,03	0,60			119,00		14,00	0,10	
<b>Итого</b>		<b>18,03</b>	<b>21,40</b>	<b>42,26</b>	<b>439,25</b>	<b>0,35</b>	<b>0,60</b>	<b>208,58</b>	<b>0,08</b>	<b>243,63</b>	<b>276,01</b>	<b>68,61</b>	<b>3,34</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой; 65,08	200	2,18	2,53	12,94	83,38	0,09		161,36		12,08	55,12	29,47	1,03	
Филе грудки отварное (на суп); 103,06	20	7,10	6,09	0,35	84,14	0,04	1,00	15,12	0,12	7,88	61,87	7,63	0,53	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,16	200	12,59	15,23	24,66	285,65	0,20		29,75		25,23	149,91	40,21	1,86	
Компот из смеси сухофруктов (б/сах); 293,05	200	0,44	0,09	12,96	48,80									
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	74,60	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>25,15</b>	<b>24,68</b>	<b>81,98</b>	<b>642,77</b>	<b>0,48</b>	<b>1,00</b>	<b>211,73</b>	<b>0,12</b>	<b>71,49</b>	<b>319,00</b>	<b>99,81</b>	<b>6,74</b>	<b>182,2</b>

Начальник ОДП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖАЮ

Директор МАУ ЦДТТГО -Уфа

И.П. Крутий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

16 апреля 2014 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>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом (б/с); 470,12	185	6,44	7,17	28,39	204,50	0,19	0,94	39,47	0,16	100,67	53,68	41,38	1,12	
Яйцо отварное; 7,24	54	6,86	6,21	0,38	84,78	0,04		140,40		29,70	33,48	6,48	1,35	
Масло сливочное; 401,08	8	0,06	5,80	0,10	52,88			36,00	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	13,30	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Кисломолочный продукт для детского питания (без сахара); 476,03	100	3,20	3,20	4,50	62,00	0,03	0,60			119,00		14,00	0,10	
<b>Итого</b>		<b>18,96</b>	<b>22,68</b>	<b>47,17</b>	<b>470,15</b>	<b>0,38</b>	<b>1,54</b>	<b>215,87</b>	<b>0,24</b>	<b>259,98</b>	<b>98,76</b>	<b>74,46</b>	<b>1,47</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой; 65,11	250	2,53	3,06	15,37	99,38	0,11	11,50	201,70	1,29	20,15	70,15	37,14	1,33	
Филе грудки отварное (на суп); 108,06	20	7,10	6,09	0,35	84,14	0,04	1,00	15,12	0,12	7,88	31,87	7,63	0,53	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,16	200	12,59	5,23	24,66	285,65	0,20		29,75		25,23	149,91	40,21	1,86	
Компот из смеси сухофруктов (б/сах); 293,05	200	0,44	0,09	12,96	48,30									
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,30	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		5,50		17,60	3,10	9,50	0,42	
<b>Итого</b>		<b>25,50</b>	<b>15,21</b>	<b>84,61</b>	<b>658,77</b>	<b>0,50</b>	<b>12,50</b>	<b>252,07</b>	<b>1,41</b>	<b>79,57</b>	<b>333,03</b>	<b>107,48</b>	<b>7,04</b>	<b>138,01</b>

Начальник ОДП *Исламов Н.А.*