



Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом; 470,03	134	5,58	5,97	27,89	188,20	0,16		32,70		87,29	133,09	35,87	0,98	
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	5	0,05	5,80	0,10	52,88			36,00	0,08	1,92	2,40		0,02	
Чай с лимоном и сахаром; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>15,90</b>	<b>18,48</b>	<b>75,05</b>	<b>535,76</b>	<b>0,32</b>	<b>4,00</b>	<b>209,24</b>	<b>0,28</b>	<b>142,01</b>	<b>274,21</b>	<b>55,39</b>	<b>5,97</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед ( горячее бесплатное питание 7-11 лет )</b>														
Суп-лапша; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,18	160	10,07	12,18	19,73	228,52	0,16		23,80		20,18	119,93	32,17	1,49	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>23,88</b>	<b>16,37</b>	<b>127,06</b>	<b>754,85</b>	<b>0,50</b>	<b>4,00</b>	<b>224,55</b>	<b>0,20</b>	<b>60,32</b>	<b>221,58</b>	<b>68,73</b>	<b>6,81</b>	<b>101,13</b>



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Пример 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-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,18	160	10,07	12,18	19,73	228,52	0,16		23,80		20,18	119,93	32,17	1,49	
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>22,48</b>	<b>16,12</b>	<b>104,11</b>	<b>649,85</b>	<b>0,46</b>		<b>224,55</b>		<b>45,32</b>	<b>204,33</b>	<b>60,03</b>	<b>3,88</b>	<b>78,02</b>
<b>Полдник (родительская плата)</b>														
Булочка домашняя; 273,03	100	8,72	13,42	62,98	407,44	0,13		82,94		54,72	95,37	15,59	1,03	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50		5,10	3,30	2,70	0,69	
<b>Итого</b>		<b>8,84</b>	<b>13,54</b>	<b>77,67</b>	<b>467,74</b>	<b>0,14</b>		<b>84,44</b>		<b>59,82</b>	<b>98,67</b>	<b>18,29</b>	<b>1,72</b>	<b>45,00</b>

Начальник ОДП *Ислюмова Н.А.* Ислюмова Н.А.

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного ; 684,2	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; 293,03	200	0,44	0,09	23,14	89,90					0,30			0,03	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>26,84</b>	<b>19,50</b>	<b>145,15</b>	<b>861,98</b>	<b>0,54</b>	<b>4,00</b>	<b>230,50</b>	<b>0,20</b>	<b>65,36</b>	<b>251,56</b>	<b>76,78</b>	<b>7,19</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Булочка домашняя; 273,03	100	8,72	13,42	62,98	407,44	0,13		82,94		54,72	95,37	15,59	1,03	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50		5,10	3,30	2,70	0,69	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>9,84</b>	<b>13,74</b>	<b>97,87</b>	<b>559,74</b>	<b>0,16</b>	<b>4,00</b>	<b>84,44</b>	<b>0,20</b>	<b>73,82</b>	<b>112,67</b>	<b>26,29</b>	<b>4,52</b>	<b>190,59</b>

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



Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОБЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом; 470,03	134	5,58	5,97	27,89	188,20	0,16		32,70		87,29	133,09	35,87	0,98	
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 с лимоном и сахаром; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>15,90</b>	<b>18,48</b>	<b>75,05</b>	<b>535,76</b>	<b>0,32</b>	<b>4,00</b>	<b>209,24</b>	<b>0,28</b>	<b>142,01</b>	<b>274,21</b>	<b>55,39</b>	<b>5,97</b>	
<b>Обед ОБЗ, инвалиды 7-11 лет ( 1 СМЕНА )</b>														
Суп-лапша; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,18	160	10,07	12,18	19,73	228,52	0,16		23,80		20,18	119,93	32,17	1,49	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>23,88</b>	<b>16,37</b>	<b>127,06</b>	<b>754,85</b>	<b>0,50</b>	<b>4,00</b>	<b>224,55</b>	<b>0,20</b>	<b>60,32</b>	<b>221,58</b>	<b>68,73</b>	<b>6,81</b>	<b>190,59</b>

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

Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 12-18 лет (родительская плата,) 3-СОП</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом ; 470,02	185	7,72	7,87	38,54	256,75	0,22		42,86		120,48	184,11	49,64	1,35	
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 с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>18,04</b>	<b>20,38</b>	<b>85,70</b>	<b>604,31</b>	<b>0,38</b>	<b>4,00</b>	<b>219,40</b>	<b>0,28</b>	<b>175,20</b>	<b>325,23</b>	<b>69,16</b>	<b>6,34</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед 12-18 лет (родительская плата,) 0-СОП</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного ; 684,2	200	12,59	15,23	24,66	285,65	0,20		29,75		25,23	149,91	40,21	1,86	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>26,00</b>	<b>19,36</b>	<b>129,24</b>	<b>798,98</b>	<b>0,52</b>	<b>4,00</b>	<b>230,50</b>	<b>0,20</b>	<b>64,36</b>	<b>248,31</b>	<b>76,08</b>	<b>7,06</b>	<b>93,10</b>

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

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом ; 470,02	185	7,72	7,87	38,54	256,75	0,22		42,86		120,48	184,11	49,64	1,35	
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	10	0,08	7,25	0,13	66,10			45,00		2,40	3,00		0,02	
Чай с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Кекс; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>18,56</b>	<b>23,53</b>	<b>90,93</b>	<b>652,23</b>	<b>0,38</b>	<b>4,00</b>	<b>228,40</b>	<b>0,20</b>	<b>175,68</b>	<b>325,83</b>	<b>69,16</b>	<b>6,34</b>	<b>92,43</b>
<b>Обед 12-18 лет СВО, ММС</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного ; 684,2	200	12,59	15,23	24,66	285,65	0,20		29,75		25,23	149,91	40,21	1,86	
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	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>25,44</b>	<b>19,60</b>	<b>26,31</b>	<b>781,78</b>	<b>0,53</b>		<b>236,00</b>		<b>67,96</b>	<b>246,41</b>	<b>77,98</b>	<b>6,68</b>	<b>104,05</b>

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



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак ОБЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом ; 470,02	185	7,72	7,87	38,54	256,75	0,22		42,86		120,48	184,11	49,64	1,35	
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 с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>18,04</b>	<b>20,38</b>	<b>85,70</b>	<b>604,31</b>	<b>0,38</b>	<b>4,00</b>	<b>219,40</b>	<b>0,28</b>	<b>175,20</b>	<b>325,23</b>	<b>69,16</b>	<b>6,34</b>	
<b>Обед ОБЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного ; 684,2	200	12,59	15,23	24,66	285,65	0,20		29,75		25,23	149,91	40,21	1,86	
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	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>25,44</b>	<b>19,60</b>	<b>126,31</b>	<b>781,78</b>	<b>0,53</b>		<b>236,00</b>		<b>67,96</b>	<b>246,41</b>	<b>77,98</b>	<b>6,68</b>	<b>196,31</b>

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>обед ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
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	61,87	7,63	0,53	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного ; 684,2	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; 293,03	200	0,44	0,09	23,14	89,90					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	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>32,98</b>	<b>25,78</b>	<b>39,82</b>	<b>915,92</b>	<b>0,57</b>	<b>1,00</b>	<b>251,12</b>	<b>0,12</b>	<b>75,84</b>	<b>308,28</b>	<b>85,61</b>	<b>7,21</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Булочка домашняя; 273,03	100	8,72	13,42	62,98	407,44	0,13		82,94		54,72	95,37	15,59	1,03	
Компот из свежих плодов; 294,28	200	0,12	0,12	14,69	60,30	0,01		1,50		5,10	3,30	2,70	0,69	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>9,84</b>	<b>13,74</b>	<b>97,87</b>	<b>559,74</b>	<b>0,16</b>	<b>4,00</b>	<b>84,44</b>	<b>0,20</b>	<b>73,82</b>	<b>112,67</b>	<b>26,29</b>	<b>4,52</b>	<b>196,31</b>

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



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Каша пшеничная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,39	134	3,74	5,07	21,61	147,11	0,14		0,98		11,35	75,81	27,13	0,90	
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	
Чай с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания; 1,1	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
Кеко; 583,45	28	0,50	1,70	5,20	34,70									
<b>Итого</b>		<b>14,50</b>	<b>13,48</b>	<b>73,87</b>	<b>476,49</b>	<b>0,30</b>	<b>4,00</b>	<b>141,52</b>	<b>0,20</b>	<b>64,15</b>	<b>214,53</b>	<b>46,65</b>	<b>5,87</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Суп-лапша ; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного ; 684,16	209	12,59	15,23	24,66	285,65	0,20		29,75		25,23	149,91	40,21	1,86	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
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	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>25,84</b>	<b>19,65</b>	<b>129,06</b>	<b>794,78</b>	<b>0,55</b>		<b>236,00</b>		<b>68,96</b>	<b>249,66</b>	<b>78,68</b>	<b>6,81</b>	<b>101,13</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции в. (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>														
Каша пшеничная вязкая без молока с растительным маслом	155	4,31	6,23	24,94	173,20	0,16		1,13		13,10	87,48	31,30	1,04	
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	
Чай с лимоном и сахаром; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания;	40	3,20	0,40	22,00	104,00	0,14			0,60	8,00	26,00	5,60	1,00	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>15,37</b>	<b>13,04</b>	<b>77,50</b>	<b>493,88</b>	<b>0,36</b>	<b>4,00</b>	<b>141,67</b>	<b>0,80</b>	<b>67,90</b>	<b>232,70</b>	<b>52,22</b>	<b>6,26</b>	<b>81,36</b>
<b>Обед (безмолочное) 12-18 лет</b>														
Суп-лапша; 66,88	250	7,61	3,34	44,10	237,43	0,08		200,75		10,14	25,90	11,06	0,71	
Жаркое подомашнему из мяса птицы отварного;	200	12,59	15,23	24,66	285,65	0,20		29,75		25,23	149,91	40,21	1,86	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для	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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>26,00</b>	<b>19,36</b>	<b>129,24</b>	<b>798,98</b>	<b>0,52</b>	<b>4,00</b>	<b>230,50</b>	<b>0,20</b>	<b>64,36</b>	<b>248,31</b>	<b>76,08</b>	<b>7,06</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП:  Исламова Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безглютен) 7-11 лет</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом; 470,03	134	5,58	5,97	27,89	188,20	0,16		32,70		87,29	133,09	35,87	0,98	
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 с лимоном и сахаром ; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,19	46	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>13,59</b>	<b>20,12</b>	<b>78,62</b>	<b>555,92</b>	<b>0,22</b>	<b>4,00</b>	<b>209,24</b>	<b>1,07</b>	<b>138,33</b>	<b>254,75</b>	<b>51,42</b>	<b>5,25</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (безглютен) 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	56,12	29,47	1,03	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного; 684,14	160	10,07	12,18	19,73	228,52	0,16		23,80		20,18	119,93	32,17	1,49	
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	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>13,33</b>	<b>16,32</b>	<b>78,27</b>	<b>518,52</b>	<b>0,27</b>	<b>4,00</b>	<b>185,16</b>	<b>0,77</b>	<b>48,49</b>	<b>190,08</b>	<b>69,85</b>	<b>5,37</b>	<b>101,13</b>

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





## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет</b>														
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом ; 470,02	185	7,72	7,87	38,54	256,75	0,22		42,86		120,48	184,11	49,64	1,35	
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	
Чай с сахаром ; 283,17	200			4,99	19,95					0,15			0,02	
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>15,66</b>	<b>15,69</b>	<b>79,53</b>	<b>528,20</b>	<b>0,28</b>	<b>4,00</b>	<b>183,26</b>	<b>0,77</b>	<b>166,26</b>	<b>301,82</b>	<b>64,33</b>	<b>5,54</b>	<b>92,43</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		201,70		20,16	70,15	37,14	1,33	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы отварного ; 684,15	180	2,99	6,32	21,60	155,47	0,17		11,48		30,74	73,72	33,13	1,22	
Компот из смеси сухофруктов; 293,03	200	0,44	0,09	23,14	89,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>6,65</b>	<b>11,20</b>	<b>90,92</b>	<b>486,25</b>	<b>0,31</b>		<b>218,68</b>	<b>0,48</b>	<b>70,33</b>	<b>155,99</b>	<b>80,31</b>	<b>5,02</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДП *Исламов Н.А.* Исламов Н.А.



Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции н. (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>														
Картофельные котлеты : 666,09	150	2,10	6,41	17,12	134,79	0,13	21,00	3,15	2,75	10,50	61,02	24,15	0,95	
Чай с лимоном и сахаром : 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб из безбелковой смеси : 667,32	45	0,08	2,15	22,75	110,71					2,69	0,04	0,26	0,03	
Яблоко : 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>2,62</b>	<b>9,00</b>	<b>67,12</b>	<b>360,20</b>	<b>0,16</b>	<b>21,00</b>	<b>8,79</b>	<b>2,75</b>	<b>33,89</b>	<b>74,70</b>	<b>35,15</b>	<b>3,47</b>	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Суп с макаронными изделиями (безбелковый) : 66,64	200	1,50	2,31	17,79	98,90	0,08	13,20	161,80	0,99	13,58	43,88	18,14	0,68	
Каша из пшеничной с рапительным маслом : 666,51	130		3,50		31,47						0,07			
Картофель запеченный : 662,01	150	3,53	2,40	28,77	151,19	0,21		5,30		18,26	102,40	40,63	1,59	
Компот из смеси сухофруктов : 293,03	200	0,44	0,09	23,14	89,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси : 667,32	45	0,08	2,15	22,75	110,71					2,69	0,04	0,26	0,03	
Сок фруктовый : 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>6,55</b>	<b>10,65</b>	<b>112,65</b>	<b>574,17</b>	<b>0,31</b>	<b>17,20</b>	<b>167,10</b>	<b>1,19</b>	<b>48,83</b>	<b>160,39</b>	<b>67,03</b>	<b>5,13</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, н, (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>														
Картофельные котлеты : 666.09	150	2,10	6,41	17,12	134,79	0,13	21,00	3,15	2,75	10,50	61,02	24,15	0,95	
Чай с лимоном и сахаром : 285.05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
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		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>2,63</b>	<b>8,79</b>	<b>64,44</b>	<b>347,65</b>	<b>0,16</b>	<b>21,00</b>	<b>8,79</b>	<b>3,54</b>	<b>33,52</b>	<b>74,70</b>	<b>35,12</b>	<b>3,47</b>	
<b>Обед (Фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Суп с макаронными изделиями (Безбелковый) : 56.68	250	1,87	2,89	22,24	123,63	0,10	16,50	202,25	1,24	16,98	54,85	22,67	0,85	
Киш низкобелковый с растительным маслом : 666.48	150		5,00		44,95				2,20		0,10			
Картофель запеченный : 662.03	180	4,24	2,85	34,52	181,07	0,25	42,36	6,35	1,09	21,92	122,88	48,76	1,91	
Компот из смеси сухофруктов : 293.03	200	0,44	0,09	23,14	89,90					0,30			0,03	
Хлеб из безбелковой смеси : 667.19	40	0,09	1,94	20,07	98,16				0,79	2,32	0,04	0,23	0,03	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>7,64</b>	<b>12,97</b>	<b>120,17</b>	<b>629,71</b>	<b>0,37</b>	<b>62,86</b>	<b>208,60</b>	<b>5,52</b>	<b>55,52</b>	<b>191,87</b>	<b>79,66</b>	<b>5,62</b>	<b>196,31</b>

Начальник ОДДП:  Исламова Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое 7-11)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша пшениная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,7	134	3,74	5,07	21,61	147,11	0,14		0,98		11,35	75,81	27,13	0,90	
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		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>14,97</b>	<b>19,00</b>	<b>54,30</b>	<b>448,15</b>	<b>0,20</b>		<b>11,97</b>	<b>0,57</b>	<b>39,31</b>	<b>197,74</b>	<b>47,78</b>	<b>4,12</b>	<b>90,31</b>
<b>Обед (строгое 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	56,12	29,47	1,03	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы (филе индейки); 684,04	180	8,63	12,74	17,12	217,96	0,14	21,00	6,33	2,42	19,86	130,50	30,89	1,47	
Компот из смеси сухофруктов (б/сах); 293,05	200	0,44	0,09	12,96	48,80									
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		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>11,77</b>	<b>17,21</b>	<b>75,71</b>	<b>499,66</b>	<b>0,26</b>	<b>21,00</b>	<b>173,19</b>	<b>2,99</b>	<b>51,47</b>	<b>198,75</b>	<b>70,47</b>	<b>4,94</b>	<b>101,13</b>

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

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (строгое) 12-18 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		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		1,13		13,10	87,48	31,30	1,04	
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>15,10</b>	<b>19,72</b>	<b>40,36</b>	<b>399,44</b>	<b>0,19</b>		<b>6,62</b>	<b>0,57</b>	<b>23,46</b>	<b>197,31</b>	<b>42,05</b>	<b>1,84</b>	<b>81,36</b>

Начальник ОДП *Исламов Н.А.* Исламов Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Каша пшенная молочная вязкая с маслом (б/с) ; 470,71	134	5,51	5,89	24,48	173,59	0,16		32,18		84,31	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	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>15,31</b>	<b>18,68</b>	<b>57,60</b>	<b>458,85</b>	<b>0,36</b>		<b>214,58</b>	<b>0,08</b>	<b>143,83</b>	<b>289,21</b>	<b>65,41</b>	<b>5,88</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	56,12	29,47	1,03	
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	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	74,80	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>190,59</b>





Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Примем пищу, наименование блюда	Масса порции н, (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 (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Каша пшенная 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	153,68	41,38	1,12	
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	
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04		6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	
<b>Итого</b>		<b>16,24</b>	<b>19,96</b>	<b>61,51</b>	<b>489,76</b>	<b>0,39</b>	<b>0,94</b>	<b>221,87</b>	<b>0,24</b>	<b>160,19</b>	<b>311,96</b>	<b>71,26</b>	<b>6,03</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		201,70		20,16	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	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	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>25,70</b>	<b>25,31</b>	<b>85,22</b>	<b>663,62</b>	<b>0,50</b>	<b>1,00</b>	<b>252,07</b>	<b>0,12</b>	<b>79,57</b>	<b>333,03</b>	<b>107,48</b>	<b>7,04</b>	<b>196,31</b>

Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прим. 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		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша пшениная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,39	134	3,74	5,07	21,61	147,11	0,14		0,98		11,35	75,81	27,13	0,90	
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		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>14,97</b>	<b>19,00</b>	<b>54,30</b>	<b>448,15</b>	<b>0,20</b>		<b>11,97</b>	<b>0,57</b>	<b>39,31</b>	<b>197,74</b>	<b>47,78</b>	<b>4,12</b>	
<b>Обед ОВЗ, инвалиды 7-11 лет ( строгое )</b>														
Суп картофельный с гречневой крупой; 65,08	200	2,18	2,53	12,94	83,38	0,09		161,36		12,08	56,12	29,47	1,03	
Жаркое по-домашнему из мяса птицы (филе индейки); 684,1	200	3,39	7,49	24,99	180,98	0,19		8,44		25,25	174,00	41,12	1,95	
Компот из смеси сухофруктов (б/сах); 293,05	200	0,44	0,09	12,96	48,80									
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>6,09</b>	<b>11,52</b>	<b>66,31</b>	<b>387,88</b>	<b>0,28</b>		<b>169,80</b>	<b>0,57</b>	<b>39,26</b>	<b>230,15</b>	<b>70,80</b>	<b>3,00</b>	<b>190,59</b>

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



Цельное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г. (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 ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( строгое )</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 109,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		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		1,13		13,10	87,48	31,30	1,04	
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>15,10</b>	<b>19,72</b>	<b>40,36</b>	<b>399,44</b>	<b>0,19</b>		<b>6,62</b>	<b>0,57</b>	<b>23,46</b>	<b>197,31</b>	<b>42,05</b>	<b>1,84</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		201,70		20,16	70,15	37,14	1,33	
Жаркое домашнему из мяса птицы (филе индейки); 684,1	200	3,39	7,49	24,99	180,98	0,19		8,44		25,25	174,00	41,12	1,95	
Компот из смеси сухофруктов (б/сах); 203,05	200	0,44	0,09	12,96	48,80									
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	
<b>Итого</b>		<b>6,65</b>	<b>12,68</b>	<b>74,20</b>	<b>432,17</b>	<b>0,30</b>		<b>210,14</b>	<b>0,79</b>	<b>47,73</b>	<b>244,19</b>	<b>78,49</b>	<b>3,31</b>	<b>196,31</b>

Начальник отдела  Исламова Н.А.



## Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, к. (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>														
Каша пшениная вязкая без молока с растительным маслом	134	3,74	5,07	21,61	147,11	0,14		0,98		11,35	75,81	27,13	0,90	
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	
Чай с лимоном и сахаром; 285,05	207			9,98	39,90			0,14		3,10	1,54	0,84	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10				6,00	19,50	4,20	0,75	
Сок фруктовый; 86,02	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00		0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	
<b>Итого</b>		<b>14,00</b>	<b>11,78</b>	<b>68,67</b>	<b>441,79</b>	<b>0,30</b>	<b>4,00</b>	<b>141,52</b>	<b>0,20</b>	<b>64,15</b>	<b>214,53</b>	<b>46,65</b>	<b>5,87</b>	
<b>Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)</b>														
Суп-лапша; 66,63	200	6,09	2,67	35,28	190,10	0,06		160,60		8,11	20,72	8,85	0,57	
Филе грудки отварное (на суп); 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03		12,60		6,57	51,56	6,36	0,44	
Жаркое домашнему из мяса птицы отварного;	200	12,59	15,23	24,66	285,65	0,20		29,75		25,23	149,91	40,21	1,86	
Чай с сахаром; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для	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	
Яблоко; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>29,84</b>	<b>24,01</b>	<b>117,79</b>	<b>804,57</b>	<b>0,54</b>		<b>208,45</b>		<b>72,50</b>	<b>292,79</b>	<b>82,12</b>	<b>6,98</b>	<b>190,59</b>

Начальник ОДП: Исламова Н.А.

Школьное меню для организации питания обучающихся.

03 сентября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак СВО 12-18 (строгое)</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03		5,49		8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша пшеничная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,62	155	4,31	6,23	24,94	173,20	0,16		1,13		13,10	87,48	31,30	1,04	
Чай (б/сах); 282,08	200													
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		5,50		17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>15,52</b>	<b>20,46</b>	<b>59,58</b>	<b>484,70</b>	<b>0,22</b>		<b>12,12</b>		<b>41,07</b>	<b>209,41</b>	<b>51,95</b>	<b>4,27</b>	<b>92,43</b>

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

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ЦЕНТР ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Акт  
замены готового блюда (продукта), согласно 2-х недельному примерному меню  
от «03 » сентября 2024 г.

Комиссия в составе:

заместителя директора по производству – Бахтияева А.Д.

заместителя главного бухгалтера-Хасановой С.М.

врача- диетолога – Исламовой Н.А.

составила настоящий акт о том, что произведена замена готового блюда (продукта) из 2-х недельного примерного меню, согласованного Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан, согласно СанПиН 2.3./2.4.359-20

Прием пищи \_\_\_\_\_ завтрак \_\_\_\_\_  
(завтрак, обед)


Наименование заменяемого блюда (продукта)


Кисломолочный продукт 100г (476,01)


Наименование заменяющего блюда (продукта)

Сок фруктовый 0,2г (86, 02 )

Содержание данного акта подтверждаем личными подписями:

Заместителя директора по производству /  / Бахтияева А.Д.  
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Зам. главного бухгалтера /  / Хасанова С.М.  
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Врача- диетолога /  / Исламова Н.А.  
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)