

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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>														
Биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,9	175	7,18	4,64	42,01	238,68	0,10				17,66	53,27	9,83	1,00	
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	
<b>Итого</b>		<b>20,76</b>	<b>15,74</b>	<b>85,36</b>	<b>566,51</b>	<b>0,22</b>				<b>30,78</b>	<b>81,41</b>	<b>17,61</b>	<b>2,07</b>	<b>82,08</b>
<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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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	
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>19,66</b>	<b>18,40</b>	<b>115,32</b>	<b>705,48</b>	<b>0,41</b>				<b>102,33</b>	<b>349,63</b>	<b>104,15</b>	<b>5,92</b>	<b>91,19</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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>														
Биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,9	175	7,18	4,64	42,01	238,68	0,10				17,66	53,27	9,83	1,00	
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	
<b>Итого</b>		<b>20,76</b>	<b>15,74</b>	<b>85,36</b>	<b>566,51</b>	<b>0,22</b>				<b>30,78</b>	<b>81,41</b>	<b>17,61</b>	<b>2,07</b>	
<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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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>19,22</b>	<b>17,96</b>	<b>98,05</b>	<b>630,68</b>	<b>0,38</b>				<b>84,73</b>	<b>337,53</b>	<b>94,25</b>	<b>3,50</b>	<b>165,60</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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	
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>19,66</b>	<b>18,40</b>	<b>115,32</b>	<b>705,48</b>	<b>0,41</b>				<b>102,33</b>	<b>349,63</b>	<b>104,15</b>	<b>5,92</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 7-11 лет (2 СМЕНА)</b>														
Пирожки печеные с яблоками ; 453,4	75	4,67	5,08	38,07	216,41	0,07				15,37	44,07	8,98	1,18	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
<b>Итого</b>		<b>4,67</b>	<b>5,08</b>	<b>50,05</b>	<b>264,29</b>	<b>0,07</b>				<b>15,73</b>	<b>44,07</b>	<b>8,98</b>	<b>1,22</b>	<b>165,60</b>

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа


И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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>19,22</b>	<b>17,96</b>	<b>98,05</b>	<b>630,68</b>	<b>0,38</b>				<b>84,73</b>	<b>337,53</b>	<b>94,25</b>	<b>3,50</b>	<b>86,07</b>
<b>Полдник 7-11 лет (родительская плата)</b>														
Пирожки печеные с яблоками ; 453,4	75	4,67	5,08	38,07	216,41	0,07				15,37	44,07	8,98	1,18	
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>5,67</b>	<b>5,28</b>	<b>58,27</b>	<b>308,41</b>	<b>0,09</b>			<b>0,20</b>	<b>29,37</b>	<b>58,07</b>	<b>16,98</b>	<b>3,98</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.

20 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>														
Биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,9	175	7,18	4,64	42,01	238,68	0,10				17,66	53,27	9,83	1,00	
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	
<b>Итого</b>		<b>20,76</b>	<b>15,74</b>	<b>85,36</b>	<b>566,51</b>	<b>0,22</b>				<b>30,78</b>	<b>81,41</b>	<b>17,61</b>	<b>2,07</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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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>19,22</b>	<b>17,96</b>	<b>98,05</b>	<b>630,68</b>	<b>0,38</b>				<b>84,73</b>	<b>337,53</b>	<b>94,25</b>	<b>3,50</b>	<b>86,07</b>

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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>19,22</b>	<b>17,96</b>	<b>98,05</b>	<b>630,68</b>	<b>0,38</b>				<b>84,73</b>	<b>337,53</b>	<b>94,25</b>	<b>3,50</b>	<b>91,19</b>
<b>Полдник СВО 7-11 лет (2 смена)</b>														
Пирожки печеные с яблоками ; 453,4	75	4,67	5,08	38,07	216,41	0,07				15,37	44,07	8,98	1,18	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>5,11</b>	<b>5,52</b>	<b>67,32</b>	<b>339,09</b>	<b>0,10</b>				<b>33,33</b>	<b>56,17</b>	<b>18,88</b>	<b>3,64</b>	<b>76,96</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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>														
Биточки мясные с томатным соусом; 445,64	100	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	7,60	4,70	44,48	250,78	0,11				18,32	56,31	10,39	1,06	
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	
<b>Итого</b>		<b>21,24</b>	<b>16,40</b>	<b>88,06</b>	<b>585,24</b>	<b>0,24</b>				<b>33,13</b>	<b>85,47</b>	<b>18,98</b>	<b>2,16</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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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>19,73</b>	<b>18,40</b>	<b>103,24</b>	<b>657,56</b>	<b>0,39</b>				<b>85,77</b>	<b>348,08</b>	<b>97,74</b>	<b>3,58</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.

20 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>														
Биточки мясные с томатным соусом; 445,64	100	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	7,60	4,70	44,48	250,78	0,11				18,32	56,31	10,39	1,06	
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	
<b>Итого</b>		<b>21,24</b>	<b>16,40</b>	<b>88,06</b>	<b>585,24</b>	<b>0,24</b>				<b>33,13</b>	<b>85,47</b>	<b>18,98</b>	<b>2,16</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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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>19,73</b>	<b>18,40</b>	<b>103,24</b>	<b>657,56</b>	<b>0,39</b>				<b>85,77</b>	<b>348,08</b>	<b>97,74</b>	<b>3,58</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.

20 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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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>19,73</b>	<b>18,40</b>	<b>103,24</b>	<b>657,56</b>	<b>0,39</b>				<b>85,77</b>	<b>348,08</b>	<b>97,74</b>	<b>3,58</b>	
<b>полдник ОВЗ, инвалиды 12-18 лет ( 2 СМЕНА )</b>														
Пирожки печеные с яблоками ; 453,05	100	6,26	6,76	48,67	281,21	0,10			3,12	20,65	58,52	11,97	1,58	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>7,26</b>	<b>6,96</b>	<b>80,85</b>	<b>421,09</b>	<b>0,12</b>			<b>3,32</b>	<b>35,01</b>	<b>72,52</b>	<b>19,97</b>	<b>4,42</b>	<b>177,11</b>

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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>														
Биточки мясные с томатным соусом; 445,64	100	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	7,60	4,70	44,48	250,78	0,11				18,32	56,31	10,39	1,06	
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>20,84</b>	<b>16,35</b>	<b>85,31</b>	<b>572,24</b>	<b>0,22</b>				<b>32,13</b>	<b>82,22</b>	<b>18,28</b>	<b>2,03</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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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>19,73</b>	<b>18,40</b>	<b>103,24</b>	<b>657,56</b>	<b>0,39</b>				<b>85,77</b>	<b>348,08</b>	<b>97,74</b>	<b>3,58</b>	<b>93,10</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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>														
Биточки мясные с томатным соусом; 445,64	100	10,84	11,35	12,35	195,58	0,01				7,45	6,41	3,69	0,18	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	7,60	4,70	44,48	250,78	0,11				18,32	56,31	10,39	1,06	
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	
<b>Итого</b>		<b>21,24</b>	<b>16,40</b>	<b>88,06</b>	<b>585,24</b>	<b>0,24</b>				<b>33,13</b>	<b>85,47</b>	<b>18,98</b>	<b>2,16</b>	<b>88,63</b>
<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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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>19,73</b>	<b>18,40</b>	<b>103,24</b>	<b>657,56</b>	<b>0,39</b>				<b>85,77</b>	<b>348,08</b>	<b>97,74</b>	<b>3,58</b>	<b>96,71</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

## Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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>19,73</b>	<b>18,40</b>	<b>103,24</b>	<b>657,56</b>	<b>0,39</b>				<b>85,77</b>	<b>348,08</b>	<b>97,74</b>	<b>3,58</b>	<b>96,71</b>
<b>Полдник СВО 12-18 лет (2 смена)</b>														
Пирожки печеные с яблоками ; 453,05	100	6,26	6,76	48,67	281,21	0,10			3,12	20,65	58,52	11,97	1,58	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
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>6,70</b>	<b>7,20</b>	<b>77,92</b>	<b>403,89</b>	<b>0,13</b>			<b>3,12</b>	<b>38,61</b>	<b>70,62</b>	<b>21,87</b>	<b>4,04</b>	<b>88,63</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 апреля 2026 г.

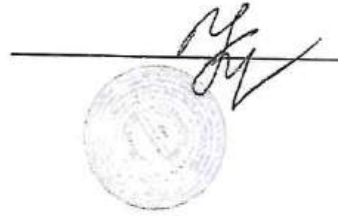
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Завтрак (безмолочное) 7-11 лет</b>														
Мясо птицы отварное (филе индейки); 108,37	40	10,71	12,08		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	
<b>Итого</b>		<b>18,89</b>	<b>18,06</b>	<b>65,49</b>	<b>499,80</b>	<b>0,22</b>			<b>2,99</b>	<b>29,18</b>	<b>175,08</b>	<b>23,40</b>	<b>2,44</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	
Рыба отварная; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09				37,02		47,51	0,71	
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	
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>24,52</b>	<b>12,63</b>	<b>111,97</b>	<b>658,04</b>	<b>0,43</b>			<b>2,42</b>	<b>97,60</b>	<b>211,25</b>	<b>119,02</b>	<b>6,05</b>	<b>91,19</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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	
<b>Итого</b>		<b>18,89</b>	<b>18,06</b>	<b>65,49</b>	<b>499,80</b>	<b>0,22</b>			<b>2,99</b>	<b>29,18</b>	<b>175,08</b>	<b>23,40</b>	<b>2,44</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	
Рыба отварная; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09				37,02		47,51	0,71	
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; 1,29	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				17,60	12,10	9,90	2,42	
<b>Итого</b>		<b>24,52</b>	<b>12,63</b>	<b>111,97</b>	<b>658,04</b>	<b>0,43</b>			<b>2,42</b>	<b>97,60</b>	<b>211,25</b>	<b>119,02</b>	<b>6,05</b>	<b>97,64</b>

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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 (безглютен) 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 (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>13,49</b>	<b>17,02</b>	<b>57,76</b>	<b>439,00</b>	<b>0,03</b>			<b>0,48</b>	<b>14,00</b>	<b>109,82</b>	<b>10,90</b>	<b>0,87</b>	<b>82,08</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	
Рыба запеченная с овощами (без муки); 591,46	90	8,33	7,92	1,85	112,63	0,07				38,83	135,33	33,15	0,58	
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>14,94</b>	<b>15,74</b>	<b>81,69</b>	<b>529,83</b>	<b>0,22</b>			<b>0,48</b>	<b>69,31</b>	<b>284,70</b>	<b>96,63</b>	<b>2,52</b>	<b>91,19</b>

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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 (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 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	
Рыба запеченная с овощами (без муки); 591,46	90	8,33	7,92	1,85	112,63	0,07				38,83	135,33	33,15	0,58	
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>15,45</b>	<b>16,18</b>	<b>86,88</b>	<b>556,71</b>	<b>0,23</b>			<b>0,48</b>	<b>70,35</b>	<b>295,25</b>	<b>100,12</b>	<b>2,60</b>	<b>97,64</b>

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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 (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 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	
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>14,47</b>	<b>19,91</b>	<b>71,73</b>	<b>523,99</b>	<b>0,17</b>			<b>2,99</b>	<b>39,61</b>	<b>232,64</b>	<b>73,18</b>	<b>2,53</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.

20 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; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,75</b>	<b>18,31</b>	<b>51,23</b>	<b>425,55</b>	<b>0,03</b>			<b>2,33</b>	<b>14,41</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,83</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.

20 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 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	
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>6,68</b>	<b>11,21</b>	<b>71,76</b>	<b>414,63</b>	<b>0,17</b>			<b>2,99</b>	<b>40,88</b>	<b>246,06</b>	<b>74,58</b>	<b>2,63</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.

20 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 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	
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>14,47</b>	<b>19,91</b>	<b>71,73</b>	<b>523,99</b>	<b>0,17</b>			<b>2,99</b>	<b>39,61</b>	<b>232,64</b>	<b>73,18</b>	<b>2,53</b>	<b>165,60</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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	
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; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,75</b>	<b>18,31</b>	<b>51,23</b>	<b>425,55</b>	<b>0,03</b>			<b>2,33</b>	<b>14,41</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,83</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.

20 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	
<b>Итого</b>		<b>18,89</b>	<b>18,06</b>	<b>65,49</b>	<b>499,80</b>	<b>0,22</b>			<b>2,99</b>	<b>29,18</b>	<b>175,08</b>	<b>23,40</b>	<b>2,44</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	
Рыба отварная; 589,01	70	13,69	0,77		61,99	0,09				37,02		47,51	0,71	
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>24,08</b>	<b>12,19</b>	<b>94,70</b>	<b>583,24</b>	<b>0,40</b>			<b>2,42</b>	<b>80,00</b>	<b>199,15</b>	<b>109,12</b>	<b>3,63</b>	<b>165,60</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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	
<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>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	
Рыба запеченная с овощами (без муки); 591,46	90	8,33	7,92	1,85	112,63	0,07				38,83	135,33	33,15	0,58	
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>15,45</b>	<b>16,18</b>	<b>86,88</b>	<b>556,71</b>	<b>0,23</b>			<b>0,48</b>	<b>70,35</b>	<b>295,25</b>	<b>100,12</b>	<b>2,60</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.

20 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 (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); 211,35	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; 667,18	30	0,08	1,41	15,42	74,72				0,57	1,93	0,03	0,21	0,02	
<b>Итого</b>		<b>13,75</b>	<b>18,31</b>	<b>51,23</b>	<b>425,55</b>	<b>0,03</b>			<b>2,33</b>	<b>14,41</b>	<b>109,91</b>	<b>10,99</b>	<b>0,83</b>	<b>88,63</b>
<b>Обед СВО 12-18 (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>96,71</b>

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

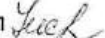
УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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>														
Макароны безбелковые (ракушки) с растительным маслом; 211,91	155	0,44	5,20	15,60	110,95					4,42	0,10	0,26	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		0,50	6,91	44,95	244,01					6,72	0,13	0,47	0,10	
<b>Обед (фенилкетонурия) 7-11 лет</b>														
Салат из припущенной моркови с яблоками ; 20,19	80	0,95	4,33	9,32	80,90	0,05				21,05	39,38	27,37	0,84	
Суп-пюре картофельный вегетарианский ; 666,1	250	1,79	10,30	13,48	154,30	0,10			4,59	15,10	57,30	27,50	0,84	
Каша из крупки безбелковая с растительным маслом ; 666,55	175	0,10	5,20	17,00	115,15					0,02	0,10			
Хлеб из безбелковой смеси ; 667,31	35	0,06	1,71	17,37	85,18					1,94	0,03	0,21	0,03	
Чай с сахаром ; 283,01	200			11,98	47,88					0,36			0,04	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		3,34	21,98	86,42	558,21	0,18			4,59	56,07	108,91	64,98	4,17	165,60

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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) 12-18 лет</b>														
Макароны безбелковые (ракушки) с растительным маслом; 211,91	155	0,44	5,20	15,60	110,95					4,42	0,10	0,26	0,03	
Котлеты морковные; 692,02	110	2,26	4,74	6,68	79,65	0,06			1,91	46,99	72,23	35,08	0,73	
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		2,79	11,88	54,33	336,64	0,06			2,70	54,09	72,37	35,57	0,83	
<b>Обед (фенилкетонурия) 12-18 лет</b>														
Салат из припущенной моркови с яблоками ; 20,19	80	0,95	4,33	9,32	80,90	0,05				21,05	39,38	27,37	0,84	
Суп-пюре картофельный вегетарианский ; 666,1	250	1,79	10,30	13,48	154,30	0,10			4,59	15,10	57,30	27,50	0,84	
Каша из крупки безбелковая с растительным маслом ; 666,55	175	0,10	5,20	17,00	115,15					0,02	0,10			
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		3,37	22,21	89,12	571,19	0,18			5,38	56,45	108,92	65,00	4,17	177,11

Начальник ОДДП *Исламова Н.А.* Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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>														
Биточки мясные с томатным соусом; 445,12	90	10,78	10,75	12,12	188,95					5,76	5,39	2,88	0,15	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,9	175	7,18	4,64	42,01	238,68	0,10				17,66	53,27	9,83	1,00	
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>20,36</b>	<b>15,69</b>	<b>67,93</b>	<b>493,63</b>	<b>0,22</b>				<b>32,12</b>	<b>97,66</b>	<b>25,31</b>	<b>2,05</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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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	
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>17,02</b>	<b>18,77</b>	<b>78,34</b>	<b>549,79</b>	<b>0,33</b>			<b>0,35</b>	<b>100,24</b>	<b>299,08</b>	<b>86,77</b>	<b>5,77</b>	<b>165,60</b>

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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	
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>17,02</b>	<b>18,77</b>	<b>78,34</b>	<b>549,79</b>	<b>0,33</b>			<b>0,35</b>	<b>100,24</b>	<b>299,08</b>	<b>86,77</b>	<b>5,77</b>	
<b>Полдник (Сахарный диабет) 7-11 лет (2 смена)</b>														
Мясо птицы, припущенное с овощами ; 108,93	60	9,49	10,98	3,26	149,43	0,05				12,88	74,66	12,11	0,71	
Каша гречневая вязкая с маслом; 175,39	165	5,08	4,95	22,91	156,25	0,17				11,04	120,70	80,11	2,70	
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>16,97</b>	<b>16,23</b>	<b>39,97</b>	<b>371,68</b>	<b>0,34</b>				<b>32,62</b>	<b>234,36</b>	<b>104,82</b>	<b>4,31</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.

20 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>														
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	
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,02	185	7,60	4,70	44,48	250,78	0,11				18,32	56,31	10,39	1,06	
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>20,84</b>	<b>16,35</b>	<b>70,63</b>	<b>512,36</b>	<b>0,24</b>				<b>34,47</b>	<b>101,72</b>	<b>26,68</b>	<b>2,14</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	
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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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>22,10</b>	<b>23,20</b>	<b>61,30</b>	<b>541,42</b>	<b>0,32</b>			<b>0,35</b>	<b>87,89</b>	<b>328,23</b>	<b>81,96</b>	<b>3,70</b>	<b>177,11</b>

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

20 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) 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	
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	
Рыба запеченная с овощами ; 591,45	90	8,74	7,97	4,47	125,16	0,07				39,51	138,56	33,75	0,62	
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>22,10</b>	<b>23,20</b>	<b>61,30</b>	<b>541,42</b>	<b>0,32</b>			<b>0,35</b>	<b>87,89</b>	<b>328,23</b>	<b>81,96</b>	<b>3,70</b>	
<b>Полдник (Сахарный диабет) 12-18 лет (2 смена)</b>														
Мясо птицы, припущенное с овощами ; 101,93	90	12,83	15,66	5,38	213,29	0,07				18,94	102,52	17,54	0,99	
Каша гречневая вязкая с маслом ; 175,49	180	5,56	5,07	25,07	167,95	0,19				14,74	132,02	87,89	2,98	
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>20,79</b>	<b>21,03</b>	<b>44,25</b>	<b>447,24</b>	<b>0,38</b>				<b>42,38</b>	<b>273,54</b>	<b>118,03</b>	<b>4,87</b>	<b>177,11</b>

Начальник ОДП  Исламова Н.А.