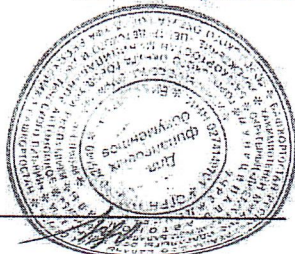


Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г), (г,р.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный состав (мкг)					Минеральный состав (мг)			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
Плов из мяса птицы ;	150	12,00	14,72	32,21	308,96	0,08	217,69	16,98	136,90	34,05	1,14			
Чай витаминизированный ; 282,11	200		9,80	39,40	0,15									
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания ; 420,02	40	3,20	0,40	22,00	104,00	0,14	0,60	8,00	26,00	5,60	1,00			
Яблоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04	6,00	19,20	13,20	10,80	2,64			
Итого		15,68	15,60	82,85	533,96	0,41	223,69	0,60	44,18	176,10	50,45	4,78		
Обед ОБЗ, инвалиды 7-11 лет (1 СМЕНА)														
Растворник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	3,10	11,38	14,80	136,00	0,04	206,58	18,56	50,69	14,42	0,52			
Раци, тушенная в томатном соусе; 80,21	90	8,41	5,46	5,01	113,65	0,08	458,04	32,02	137,64	38,86	0,74			
Макаронные изделия отварные с маслом ; 211,05	155	6,34	4,52	37,08	214,49	0,09	22,50	15,59	47,18	8,66	0,88			
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			
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				
Леченье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02	12,96	7,38	15,66	2,70	0,18			
Итого		24,30	24,11	114,43	744,96	0,46	701,58	93,35	312,97	84,14	4,66	161,53		

20 марта 2024 г.

Исполнительное меню для организации питания обучающихся.



И.Л. Крытин

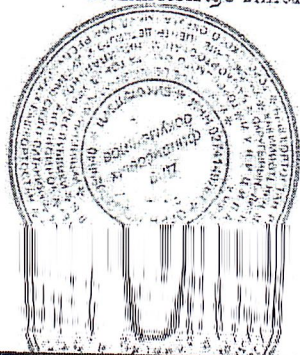
Директор МАУ ЦИЛТ ГО р.Уфа



Применяемые блюда	Масса порции (гр.)	Липиды (г)			Углеводы (г)	Белки (г)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)	Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	К			А	С	Е	Ca	P		
Пирог из мяса птицы ;	170	13,60	16,68	36,51	350,15	0,09	246,71	19,24	155,15	38,59	1,29		
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15							
Хлеб пшеничный обогатщенный ; 282,11	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10		6,00	19,50	4,20	0,75		
Хлеб витаминизированный ; 282,11	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10		6,00	19,50	4,20	0,75		
Хлеб ржанно-пшеничный ; 282,11	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		
Итого		16,48	17,46	81,65	549,15	0,38	252,71	44,44	187,85	53,59	4,68		80,60
Обед 12-18 лет СВО													
Расходник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06	256,89	22,11	62,60	17,91	0,65		
Риса, тушенная в томатном соусе; 80,14	100	10,37	5,71	2,93	105,40	0,09	458,15	36,76	167,16	45,48	0,83		
Мясорные изделия открытые с маслом ; 211,41	165	6,20	4,35	39,55	222,33	0,10	22,50	0,89	16,62	50,22	9,25	0,94	
Чай витаминизированный ; 282,11	200			9,80	39,40	0,15							
Хлеб пшеничный обогатщенный ; 282,11	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10		6,00	19,50	4,20	0,75		
Хлеб ржанно-пшеничный ; 282,11	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12		8,70	39,00	12,60	0,90		
Итого		23,26	16,69	95,22	623,83	0,62	737,54	90,19	338,48	89,44	4,07		92,22

20 марта 2024 г.

Щкольное меню для организации питания обучающихся.



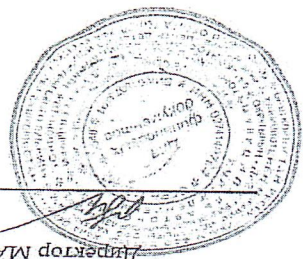
С. К. Сорокина

Принимать блюда, наименование блюда	Масса порции, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Итого
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	
Завтрак ОБЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)													
Плов из мяса птицы ;	170	13,60	16,68	36,51	350,15	0,09	246,71		19,24	155,15	38,59	1,29	131,18
Масло сливочное ; 40г	10	0,08	7,25	0,13	66,10		45,00	0,10	2,40	3,00		0,02	
Чай	200				39,40	0,15							282,11
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10			6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб пшеничный витаминизированный													38,01
Яблоко ; 38,0г	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04	6,00		19,20	13,20	10,80	2,64	16,56
Обед ОБЗ, инвалиды 12-18 лет (1 СМЕНА)													
Расольник с перловой крупой и сметаной; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06	256,89		22,11	62,60	17,91	0,65	
Рыба, тушенная в томатном соусе; 80,14	100	10,37	5,71	2,93	105,40	0,09	458,15		36,76	167,16	45,48	0,83	
Мясоронные изделия отварные с маслом ; 211,4г	165	6,20	4,35	39,55	222,33	0,10	22,50	0,89	16,62	50,22	9,25	0,94	
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	
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	16,50	78,00	0,10			6,00	19,50	4,20	0,75	
Хлеб пшеничный витаминизированный													490,15
Хлеб ржанно-пшеничный	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12			8,70	39,00	12,60	0,90	
Печенье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02	12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
Итого		24,91	18,84	112,66	721,25	0,50	752,00	0,89	102,67	357,44	94,84	4,94	188,01

20 марта 2024 г.

Щкольное меню для организации питания обучающихся.

И.П. Крутин
 Директор МАУ ЦУПТ ГО Р.Уфа
 УТВЕРЖАЮ



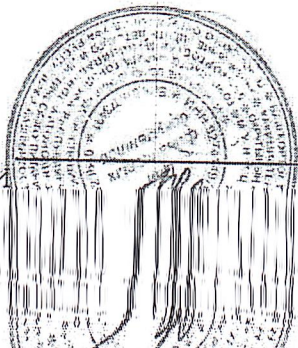
Сотисовано
 И.И. Сотисов

Применение блюда	Масса порции и, (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)	Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг		
Плов из мяса птицы ;	170	12,20	5,51	36,51	334,08	0,09	246,71	19,24	155,15	38,59	1,29			
Сыр (попцвми) ;	10	2,63	2,66	35,00			23,80	100,00	60,00	5,50	0,07			
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ;	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12		8,70	39,00	12,60	0,90			
Кромоко ; 38,01	120	0,48	0,48	18,84	81,60	0,04	6,00	19,20	13,20	10,80	2,64			
Итого		17,71	18,95	69,15	516,68	0,25	276,51	147,14	267,35	67,49	4,90			
Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет														
Расольник с перловой крупой и сметаной ; 54,04	205	3,10	11,38	14,80	136,00	0,04	206,58	18,56	50,69	14,42	0,52			
Рыба тушеная в томатном соусе; 80,21	90	8,41	5,46	5,01	113,65	0,08	458,04	32,02	137,64	38,86	0,74			
Каша пшениная вязкая с маслом ; 470,13	155	4,35	4,86	25,00	161,30	0,16	23,63	0,16	14,27	88,88	31,30	1,05		
Компот из свежих плодов (б/сах) ; 294,09	200	0,16	0,16	3,92	18,80	0,01	4,00	2,00	0,08	6,40	3,60	0,88		
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ;	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12		8,70	39,00	12,60	0,90			
Итого		18,42	22,16	62,53	495,75	0,41	4,00	690,25	0,24	79,95	320,61	100,78	4,09	161,55

20 марта 2024 г.

Щкольное меню для организации питания обучающихся.

И.И. Куртний



Наименование блюда	Масса порции (г)	Липиды			Углеводы			Белки			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
		Жиры	Углеводы	Белки	Вит. А	Вит. С	Вит. Е	Са	Р	Мг	Fe					
Плов из мяса птицы ;	170	12,20	15,51	36,51	334,08	0,09	246,71	19,24	155,15	38,59	1,29					
Сыр (попчимми) ;	10	2,63	2,66	35,00			23,80	100,00	60,00	5,50	0,07					
Чай (6/сах) ; 282,08	200															
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ;	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					
Итого		17,71	18,95	69,15	516,68	0,25	276,51	147,14	267,35	67,49	4,90					
Завтрак (Сахарный диабет) 12-18 лет																
Расольник с перловой крупой и сметаной ; 54,05	255	1,89	6,03	12,64	112,70	0,06	256,89	22,11	62,60	17,91	0,65					
Филе рыбы отварное (на суш) ; 108,02	25	5,92	5,08	0,29	70,12	0,03	12,60	6,57	51,56	6,36	0,44					
Рис, тушеная в томатном соусе ; 80,14	100	10,37	5,71	2,93	105,40	0,09	458,15	36,76	167,16	45,48	0,83					
Каша пшенная вязкая с маслом ; 470,13	155	4,35	4,86	25,00	161,30	0,16	23,63	0,16	14,27	88,88	31,30	1,05				
Чай (6/сах) ; 282,08	200															
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания ;	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12		8,70	39,00	12,60	0,90					
Итого		24,93	21,98	54,66	515,52	0,46	751,27	0,16	88,41	409,20	113,65	3,87			188,01	

20 марта 2024 г.

Исключное меню для организации питания обучающихся.

И. И. Крыгин

