



УТВЕРЖДЕНО  
 Директор МАОУ «Лицей № 6 имени Н.Д. Сафина»

С.М. Никитина



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦП ГО г. Уфа

И.П. Крутикий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Пример питания аппетитизированное блюдо	Масса порции и, (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>														
Рыба запеченная с овощами; 591,19	60	6,32	4,22	2,16	68,96	0,05		219,30		24,32	100,08	25,36	0,42	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06		36,62	0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб ржаной- пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Кисломолочный продукт для детского питания (без сахара); 476,03	100	3,20	3,20	4,50	62,00	0,03	0,60			119,00		14,00	0,10	
<b>Итого</b>		<b>15,51</b>	<b>11,86</b>	<b>50,91</b>	<b>370,39</b>	<b>0,26</b>	<b>0,60</b>	<b>255,92</b>	<b>0,35</b>	<b>164,72</b>	<b>187,23</b>	<b>64,98</b>	<b>2,61</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 7-11 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и селедкой; 54,04	205	1,54	4,97	10,15	91,79	0,04		206,58		18,56	50,69	14,42	0,52	
Гуляш; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,35	129,45	17,82	1,95	
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	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб ржаной- 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>23,65</b>	<b>24,16</b>	<b>84,76</b>	<b>655,40</b>	<b>0,32</b>	<b>4,00</b>	<b>238,68</b>	<b>0,20</b>	<b>74,18</b>	<b>280,32</b>	<b>61,50</b>	<b>7,05</b>	<b>182,29</b>

Начальник ЦДЦП - И.К. Исламова Н.А.



УТВЕРЖДЕНО  
 Директор МАОУ «Лицей № 6 имени Н.Д. Сафина»

С.М. Никитина



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАУ ЦДЦПГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

12 апреля 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции и. (гр.)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe	
<b>Завтрак (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Рыба запеченная с овощами; 591,11	100	10,44	6,07	3,61	111,45	0,09		365,70		40,46	165,35	41,92	0,70	
Каша кукурузная вязкая с маслом; 548,02	155	3,59	4,14	30,45	173,43	0,06		36,62	0,35	12,70	48,15	13,02	1,19	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб ржаной- пшеничный для детского питания; 1,2	30	2,40	0,30	13,80	66,00	0,12				8,70	39,00	12,60	0,90	
Кисломолочный продукт для детского питания (без сахара); 476,03	100	3,20	3,20	4,50	62,00	0,03	0,60			119,00		14,00	0,10	
<b>Итого</b>		<b>19,63</b>	<b>13,71</b>	<b>52,36</b>	<b>412,88</b>	<b>0,30</b>	<b>0,60</b>	<b>402,32</b>	<b>0,35</b>	<b>180,86</b>	<b>252,50</b>	<b>81,54</b>	<b>2,89</b>	
<b>Обед (Сахарный диабет) 12-18 лет</b>														
Рассольник с перловой крупой и сметаной; 54,55	260	2,02	6,78	12,82	120,80	0,06		262,24		26,51	65,65	18,36	0,66	
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	
Гречка; 96,23	90	12,37	14,17	3,53	191,12	0,05		9,60		17,33	129,45	17,82	1,95	
Макаронные изделия отварные с маслом; 211,02	185	6,97	4,44	44,48	245,99	0,11		22,50		18,32	56,31	10,39	1,06	
Чай (б/сах); 282,08	200													
Хлеб ржаной- 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>30,86</b>	<b>31,78</b>	<b>74,98</b>	<b>708,05</b>	<b>0,38</b>	<b>1,00</b>	<b>309,46</b>	<b>0,12</b>	<b>78,74</b>	<b>352,28</b>	<b>66,80</b>	<b>5,10</b>	<b>188,01</b>

Подпись СДП: Исламова Н.А.