

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Завтрак (безмолочное) 7-11 лет														
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	
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	
Итого		19,89	18,26	85,69	591,80	0,24			3,19	43,18	189,08	31,40	5,24	82,08
Обед (безмолочное) 7-11 лет														
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; 233,43	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 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	
Итого		18,22	21,22	94,87	641,52	0,33			2,42	50,29	280,51	70,09	3,51	91,19

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

СОГЛАСОВАНО

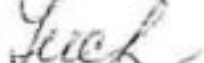
УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Завтрак (безмолочное) 12-18 лет														
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	
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	
Итого		19,89	18,26	85,69	591,80	0,24			3,19	43,18	189,08	31,40	5,24	89,47
Обед (безмолочное) 12-18 лет														
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 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	
Итого		10,43	12,52	94,90	532,16	0,33			2,42	51,56	293,93	71,49	3,61	97,64

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

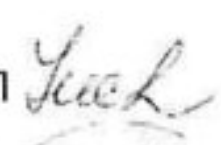
УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Завтрак (безглютен) 7-11 лет														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,88	30	7,96	8,98		112,61	0,02				6,74	81,60	7,86	0,59	
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	
Итого		10,74	13,92	57,76	400,09	0,02			0,48	12,31	81,62	8,22	0,68	82,08
Обед (безглютен) 7-11 лет														
Суп крестьянский с пшеном ; 65,86	200	1,59	3,50	8,58	72,59	0,06				22,18	37,46	16,10	0,58	
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 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	
Итого		13,30	17,96	72,41	505,83	0,12			0,48	39,81	198,04	50,92	1,78	91,19

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа


И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Завтрак (безглютеновый) 12-18 лет														
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	
Итого		13,72	18,09	60,52	460,56	0,03			2,24	14,37	109,90	10,92	0,87	89,47
Обед (безглютеновый) 12-18 лет														
Суп крестьянский с пшеном ; 65,91	250	1,99	4,37	10,73	90,74	0,07				27,73	46,83	20,12	0,72	
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 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	
Итого		6,42	10,57	79,78	441,50	0,14			0,48	47,67	231,38	59,83	2,10	97,64

Начальник ОДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

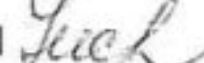
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Завтрак (строгое 7-11)														
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	
Итого		13,52	17,24	48,47	403,99	0,03			0,57	14,04	109,83	10,97	0,83	82,08
Обед (строгое 7-11 лет)														
Суп крестьянский с пшеном ; 65,86	200	1,59	3,50	8,58	72,59	0,06				22,18	37,46	16,10	0,58	
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	
Яблоко ; 38,85	110	0,44	0,44	17,27	74,80	0,03				17,60	12,10	9,90	2,42	
Итого		13,77	20,69	81,40	567,15	0,15			2,99	59,23	212,05	62,04	4,20	91,19

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

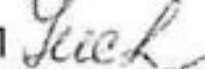
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Завтрак (строгое) 12-18 лет														
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; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Итого		13,72	18,09	48,54	412,68	0,03			2,24	14,01	109,90	10,92	0,83	89,47

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

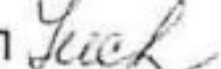
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Завтрак (строгое) СВО 12-18 лет														
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; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Итого		13,72	18,09	48,54	412,68	0,03			2,24	14,01	109,90	10,92	0,83	89,47

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

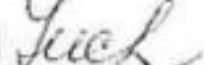
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Завтрак ОВЗ,инвалиды 7-11 лет (строгое)														
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	
Итого		13,52	17,24	48,47	403,99	0,03			0,57	14,04	109,83	10,97	0,83	
Обед ОВЗ,инвалиды 7-11 лет (строгое)														
Суп крестьянский с пшеном ; 65,86	200	1,59	3,50	8,58	72,59	0,06				22,18	37,46	16,10	0,58	
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	
Итого		13,33	20,25	64,13	492,35	0,12			2,99	41,63	199,95	52,14	1,78	173,51

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

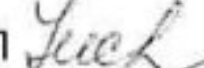
И.П. Круглий



Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Завтрак 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)														
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	
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	
Итого		19,89	18,26	85,69	591,80	0,24			3,19	43,18	189,08	31,40	5,24	
Обед 7-11 лет (безмолочное ОВЗ, инвалиды)														
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 ; 233,43	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 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	
Итого		18,22	21,22	94,87	641,52	0,33			2,42	50,29	280,51	70,09	3,51	173,51

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий



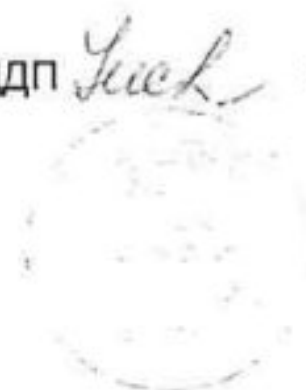
Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Завтрак ОВЗ,инвалиды 12-18 лет (строгое)														
Мясо птицы отварное (филе индейки) ; 108,37	40	10,71	12,08		151,52	0,03				8,43	109,80	10,54	0,78	
Каша пшенная вязкая без молока с растительным маслом (б/сах); 470,62	155	4,31	6,23	24,94	173,20	0,16				13,10	87,48	31,30	1,04	
Чай (б/сах) ; 282,08	200													
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	
Итого		15,07	19,50	37,67	386,57	0,19			0,48	23,06	197,30	41,98	1,84	
обед ОВЗ,инвалиды 12-18 лет (строгое)														
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	
Итого		5,71	13,33	68,04	415,00	0,11			2,99	38,43	235,46	54,90	1,94	177,11

Начальник ОДДП

Исламова Н.А.



СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Завтрак ОВЗ,инвалиды 12-18 лет (безглютеновое)														
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	
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	
Итого		14,72	18,29	80,72	552,56	0,05			2,44	28,37	123,90	18,92	3,67	
обед ОВЗ,инвалиды 12-18 лет (безглютеновое)														
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 (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 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	
Итого		6,28	12,12	81,40	461,16	0,12			0,48	41,67	245,82	57,21	2,02	177,11

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

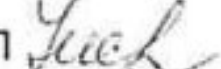
УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

И.П. Круглий

Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Обед строгое (родительская плата) 12-18 лет														
Суп крестьянский с пшеном ; 65,91	250	1,99	4,37	10,73	90,74	0,07				27,73	46,83	20,12	0,72	
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; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Итого		5,91	12,20	63,62	388,27	0,13			2,90	48,05	222,73	57,49	2,02	97,64

Начальник ОДДП  Исламова Н.А.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДЦП ГО г.Уфа

И.П. Круглий




Школьное меню для организации питания обучающихся.

29 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	
Обед строгое СВО 12-18 лет														
Суп крестьянский с пшеном ; 65,91	250	1,99	4,37	10,73	90,74	0,07				27,73	46,83	20,12	0,72	
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 раст ; 58		0,83	5,54	39,96	224,77	0,04			2,42	10,21	81,10	27,35	0,59	
Чай														
Хлеб из бездрожжевой смеси; 667,17	25	0,05	1,19	12,73	61,85				0,48	1,53	0,02	0,14	0,02	
Итого		5,91	12,20	63,62	388,27	0,13			2,90	48,05	222,73	57,49	2,02	97,64

Начальник ОДЦП  Исламова Н.А.