



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

В.К. Смирнов

Школьное меню для организации питания обучающихся.

24 ноября 2023 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	Ca	P	Mg	Fe	
Завтрак (горячее бесплатное питание 7-11 лет)														
Рыба запеченная с овощами ; 591,19	60	6,32	3,85	2,16	68,96	0,05		219,30		24,32	100,08	25,36	0,42	
Картофельное пюре*; 138,4	150	3,79	4,04	31,15	176,32	0,16		24,63		44,59	96,75	32,97	1,21	
Чай с сахаром ; 283	200			9,98	39,90					0,30			0,03	
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	
Печенье ; 490,15	18	1,53	2,03	12,55	76,52	0,02		12,96		7,38	15,66	2,70	0,18	
Пряники ; 16 551,07	30	0,39	0,31	5,00	24,40	0,01				0,73		0,60	0,05	
Мандарины ; 140,49	70	0,56	0,14	9,75	44,60	0,04	26,60			24,50		7,70	0,07	
Итого		14,99	10,67	87,09	508,70	0,38	26,60	256,89		107,82	231,99	73,53	2,71	102,05
Обед (горячее бесплатное питание 7-11 лет)														
Рассольник 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	
Суфле из мяса птицы с молочным соусом; 110,62	90	13,02	12,48	5,97	187,75	0,07		49,25		53,33	125,74	15,56	0,98	
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			0,51	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	
Пряники ; 16 551,07	30	0,39	0,31	5,00	24,40	0,01				0,73		0,60	0,05	
Мандарины ; 140,49	70	0,56	0,14	9,75	44,60	0,04	26,60			24,50		7,70	0,07	
Итого		29,86	31,58	130,14	888,06	0,50	26,60	292,79	0,51	139,89	301,07	69,14	5,02	109,14

Начальник ОДДП Исламова Н.А.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ООО «Самарта» _____
« 27/11 » 2020 г.
И.В. Сидорова

Министерство здравоохранения Самарской области

24 ноября 2020 г.

Питание (наименование блюда)	Масса нетто (г)	Энергетическая ценность (ккал)					Содержание (г)							Вит. С (мг)	
		Б	Ж	У	С	Д	Б	С	А	В	Р	К	Са		Мg
Завтрак (суммарное содержание питательных веществ)															
Пшеничная мука высшего сорта	100	11,2	1,0	7,5	34,9	70,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Сметана 20%	100	3,0	20,0	0,1	283,0	10,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Сыр 40%	100	25,0	30,0	0,1	380,0	10,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Сливочное масло 82%	100	0,1	82,0	0,1	884,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Соль поваренная	100	0,1	0,1	0,1	0,1	39,3	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого:	400	40,3	113,1	7,9	1601,9	90,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4



СОГЛАСОВАНО


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор МАУ ЦДДП ГО г.Уфа

В.К. Смирнов

Школьное меню для организации питания обучающихся.

24 ноября 2023 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порци- 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	
Завтрак 12-18 лет (родительская плата, ММС)														
Рыба запеченная с овощами ; 591,12	80	8,42	5,13	2,89	91,90	0,07		292,39		32,76	133,27	33,79	0,57	
Картофельное пюре*; 138,4	150	3,79	4,04	31,15	176,32	0,16		24,63		44,59	96,75	32,97	1,21	
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	
Яблоко; 38	100	0,40	0,40	15,70	68,00	0,03		5,00		16,00	11,00	9,00	2,20	
Итого		15,01	9,87	76,22	454,12	0,36		322,02		99,65	260,52	79,96	4,76	78,20
Обед 12-18 лет (родительская плата, ММС)														
Рассольник 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	
Суфле из мяса птицы с молочным соусом; 110,62	90	13,02	12,48	5,97	187,75	0,07		49,25		53,33	125,74	15,56	0,98	
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	
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			0,51	8,70	39,00	12,60	0,90	
Итого		26,80	23,67	108,08	750,74	0,47		330,14	0,51	113,56	306,45	63,36	5,03	89,45

Начальник ОДП *Исламова И.А.* Исламова И.А.

...от пыли и копоти.

...технологии приготовления пищи, а также в случае готовности блюд допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Ссылка 2.12.4.3190-20 «Санитарно-эпидемиологический надзор в организации общественного питания»

...от пыли и копоти.

- Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Ссылка 2.12.4.3190-20 «Санитарно-эпидемиологический надзор в организации общественного питания»

УТВЕРЖДЕНО
Директор ООО "СЭ" _____
С.И.Евдокимов

№ _____

14 апреля 2021 г.

Наименование	Единица измерения	Составляющие											Итого		
		А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И	К	Л			
Суп куриный с овощами	л	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Макароны с сыром	г	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Хлеб	г	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Чай	мл	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

