

Согласовано:

Директор

Моисеев Е.Н.

« сентябрь » 2026г

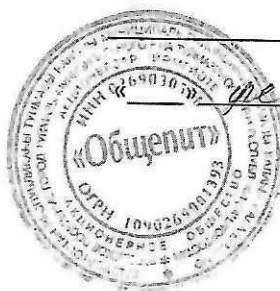


Утверждаю:

Генеральный директор АО «Общепит» г.Туймазы

Аминева Т.М.

февраль 2026г



Основное 10-дневное меню

для организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в общеобразовательных учреждениях муниципального района Туймазинский район Республики

Башкортостан на 2025-2026 учебный год

на сумму 177,11 рублей

с 12 лет и старше

(весенний сезон)

Рацион: Сахарный диабет с 12лет и старше 2026г(весенний)

День: 1

Сезон: 01.03 - 31.05 (весенний)

Неделя: 1

Возраст: с 12лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
80,11	Рыба, тушеная с овощами*	60/50	12	6	2	109			2	7		38	194	50	1	
175,03	Каша гречневая вязкая с маслом 150/4*	150/4	5	5	21	145				24		8	113	75	3	
282,06	Чай 200	200										2	3	2		
71,5	Хлеб ржаной для детского питания //"	40	2		16	72										
38,03	Яблоко 200	200	1	1	20	94			20			32	22	18	4	
Итого за Завтрак		704	20	12	59	420	0	22	31	0	80	332	145	145	8	
Обед																
27,04	Салат из свежеты с яблоками**/	100	1	5	9	86			10			29	31	17	2	
53,23	Щи из свежей капусты (без картофеля) 250/5	250/5	2	5	6	76			30	5		45	44	20	1	
233,01	Мясо птицы, припущенное в томатном соусе 60/50	60/50	26	24	3	332			5	55		24	225	29	2	
429,01	Каша Артек вязкая с маслом 200/5	200/5	6	5	34	202				30		21	139	30	2	
294,17	Напиток лимонный (б/сах) 200	200				2			3			3	2	1		
71,32	Хлеб ржаной для детского питания***	50	3		20	89										
Итого за Обед		920	38	39	72	787	0	48	90	0	122	441	97	7		
Итого за День			58	51	131	1207	0	70	121	0	202	773	242	15		

Рацион: Сахарный диабет с 12лет и старше 2026г(весенний)

День: 2

Неделя: 1

Сезон: 01.03 - 31.05 (весенний)

Возраст: с 12лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Возраст: с 12 лет и старше													
			Б	Ж	У	В1		Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)									
								С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15							
Завтрак																					
649,03	Морковь отварная с растительным маслом 100	100	1	5	8	86		5				29	60	41	1						
470,02	Каша пшеничная вязкая с маслом 180/5	180/5	5	6	30	191			30			13	106	37	1						
282,06	Чай 200	200																			
71,5	Хлеб ржаной для детского питания //"	40	2		16	72						2	3	2							
38	Яблоко 100	100			10	47		10				16	11	9	2						
Итого за Завтрак		625	8	11	64	396	0	15	30	0	60	180	89	4							
Обед																					
66	Суп - лапша Домашняя 250	250	3	6	15	123		2	13		9	37	9	1							
118,16	Рагу овощное с отварным мясом 230	230	20	22	19	347		32			48	201	56	4							
282,06	Чай 200	200																			
71,32	Хлеб ржаной для детского питания""	50	3		20	89					2	3	2								
38	Яблоко 100	100			10	47		10			16	11	9	2							
Итого за Обед		830	26	28	64	606	0	44	13	0	75	252	76	7							
Итого за День			34	39	128	1002	0	59	43	0	135	432	165	11							

Рацион: Сахарный диабет с 12лет и старше 2026г(весенний)

День: 3

Сезон: 01.03 - 31.05 (весенний)

Неделя: 1

Возраст: с 12лет и старше

Неделя: 1															Возраст: с 12 лет и старше												
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)														
			Б	Ж	У			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15													
Завтрак																											
445,14	Биточки мясные паровые 60	60	10	10	6	151			3		23	104	15	1													
211,01	Макаронные изделия отварные с маслом 150/4	150/4	6	4	37	207			24		10	46	8	1													
282,06	Чай 200	200																									
71,5	Хлеб ржаной для детского питания //"	40	2		16	72					2	3	2														
38,03	Яблоко 200	200	1	1	20	94		20			32	22	18	4													
Итого за Завтрак															654	19	15	79	524	0	20	27	0	67	175	43	6
Обед																											
33,04	Салат "Пестрый"	100	1	5	11	97		9			29	32	17	2													
65,36	Суп с гречневой крупой (без картофеля) 250	250	2	6	11	111		5			22	69	38	1													
80,11	Рыба, тушеная с овощами*	60/50	12	6	2	109		2	7		38	194	50	1													
136,02	Картофель отварной с маслом 200/5	200/5	4	4	42	213		42	30		22	1	49	2													
282,06	Чай 200	200																									
71,32	Хлеб ржаной для детского питания""	50	3		20	89					2	3	2														
Итого за Обед															915	22	21	86	619	0	58	37	0	113	299	156	6
Итого за день																41	36	165	1143	0	78	64	0	180	474	199	12

Рацион: Сахарный диабет с 12лет и старше 2026г(весенний)

День: 4

Неделя: 1

Сезон: 01.03 - 31.05 (весенний)

Возраст: с 12лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																	
227,02	Запеканка творожная 150	150	31	14	13		306		1	51		232	326	35	1		
282,06	Чай 200	200										2	3	2			
3,3	Хлеб ржаной для детского питания с маслом и сахаром 40/10/10	40/10/10	5	11	18		194			80		130	112	22	1		
38,02	Яблоко 150	150	1	1	15		71		15			24	17	14	3		
Итого за Завтрак		560	37	26	46		571	0	16	131	0	388	458	73	5		
Обед																	
56,41	Борщ с капустой (без картофеля) со сметаной 250/5	250/5	2	5	8		84		19	5		44	47	23	1		
445,35	Котлеты мясные с томатным соусом 60/30	60/30	10	12	8		175		2	3		27	108	17	1		
302,54	Каша гречневая вязкая с маслом 200/5	200/5	6	6	29		191			30		11	150	100	3		
282,06	Чай 200	200															
71,32	Хлеб ржаной для детского питания""	50	3		20		89					2	3	2			
Итого за Обед		800	21	23	65		539	0	21	38	0	84	308	142	5		
Итого за День			58	49	111		1110	0	37	169	0	472	766	215	10		

Рацион: Сахарный диабет с 12лет и старше 2026г(весенний)

День: 5

Сезон: 01.03 - 31.05 (весенний)

Неделя: 1

Возраст: с 12лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																	
34,01	Салат "Здоровье"!	100	2	5	9		83		8			32	42	29	1		
96,2	Мясо тушеное с овощами (без муки) 45/45	45/45	14	16	2		204		2			13	144	21	2		
470,03	Каша пшеница вязкая с маслом 150/4	150/4	4	5	20		100			24		11	88	31	1		
282,06	Чай 200	200										2	3	2			
71,5	Хлеб ржаной для детского питания //"	40	2		16		72										
Итого за Завтрак		584	22	26	52		517	0	10	24	0	58	277	83	4		
Обед																	
54,4	Рассольник домашний (без картофеля) со сметаной	250/5	2	7	8		103		26	5		50	60	28	1		
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом 60/30	60/30	10	9	8		155		3	21		31	97	16	1		
167,01	Пюре гороховое 200/5	200/5	23	7	48		344	1				89	226	88	7		
282,06	Чай 200	200										2	3	2			
71,32	Хлеб ржаной для детского питания ""	50	3		20		89										
Итого за Обед		800	38	23	84		691	1	29	26	0	172	386	134	9		
Итого за день			60	49	136		1208	1	39	50	0	230	663	217	13		

Рацион: Сахарный диабет с 12лет и старше 2026г(весенний)

День: 1

Сезон: 01.03 - 31.05 (весенний)

Неделя: 2

Возраст: с 12лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е		Са	Р	Мg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12	13	14	15	
Завтрак																
51,1	Салат из свежих с растительным маслом"	100	1	10	8	128		9				36	40	20	1	
600	Финя грулья, приправленные в маринадом соусом 40/40	40/40	11	15	4	100		1	00			32	109	14	1	
136,03	Картофель отварной с маслом 150/4	150/4	3	3	31	162		32	24			16	1	37	1	
282,06	Чай 200	200														
71,5	Хлеб ржаной для детского питания //"	40	2		16	72						2	3	2		
38,03	Яблоко 200	200	1	1	20	94		20				32	22	18	4	
Итого за Завтрак		774	18	28	79	639	0	62	79	0		118	175	91	7	
Обед																
56,36	Суп с мелконашинкованными овощами (без картофеля) со сметаной 250/5	250/5	2	6	6	87		21	5			39	45	22	1	
445,35	Котлеты мясные с томатным соусом 60/30	60/30	10	12	8	175		2	3			27	108	17	1	
594,01	Каца перловая вязкая с маслом 200/5	200/5	4	5	30	177			30			17	144	18	3	
284,04	Чай с лимоном 200	200				3		3				5	5	3		
71,32	Хлеб ржаной для детского питания""	50	3		20	89										
Итого за Обед		800	19	23	64	531	0	26	38	0		88	302	60	5	
Итого за День			37	51	143	1170	0	88	117	0		206	477	151	12	

Рацион: Сахарный диабет с 12лет и старше 2026г(весенний)

День: 2

Неделя: 2

Сезон: 01.03 - 31.05 (весенний)

Возраст: с 12лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
96,2	Мясо тушеное с овощами (без муки) 45/45	45/45	14	16	2	204		2			13	144	21	2		
175,03	Каша гречневая вязкая с маслом 150/4*	150/4	5	5	24	145			24		8	119	79	3		
282,06	Чай 200	200														
71,5	Хлеб ржаной для детского питания //"	40	2		16	72							2	2		
15	Йогурт питьевой для питания детей	100	2,9	2,5	12,6	85										
Итого за Завтрак		584	23,9	23,5	51,6	506	0	2	24	0	23	260	98	5		
Обед																
649,03	Морковь отварная с растительным маслом 100	100	1	5	8	86		5			29	60	41	1		
65,39	Суп крестьянский с пшеном (без картофеля) со сметаной 250/5	250/5	2	5	8	86		20	6		35	47	20	1		
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом 60/30	60/30	10	9	8	155		3	21		31	97	16	1		
547,03	Каша кукурузная вязкая без молока с растительным маслом 200/5	200/5	5	6	41	232					11	62	17	2		
294,17	Напиток лимонный (б/сах) 200	200				2		3								
71,32	Хлеб ржаной для детского питания""	50	3		20	89					3	2	1			
Итого за Обед		900	21	25	85	650	0	31	27	0	109	268	95	5		
Итого за День			44,9	48,5	136,6	1156	0	33	51	0	132	528	193	10		

Рацион: Сахарный диабет с 12 лет и старше 2026(весенний)

День: 3

Неделя: 2

Сезон: 01.03 - 31.05 (весенний)

Возраст: с 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
429,01	Каша Артек вязкая с маслом 200/5	100	1	8	7	108		8			30	33	19	1		
282,06	Чай 200	200/5	6	5	34	202			30		21	139	30	2		
71,5	Хлеб ржаной для детского питания //"	200									2	3	2			
38,01	Яблоко 120	40	2		16	72										
		120			12	56		12			19	13	11	3		
Итого за Завтрак		665	9	13	69	438	0	20	30	0	72	188	62	6		
Обед																
53,23	Щи из свежей капусты (без картофеля) 250/5	250/5	2	5	6	76		30	5		45	44	20	1		
96,73	Гуляш из отварного мяса (Без муки и томат - пасты, с растительным маслом), 45/45	45/45	15	16	1	206		1			12	147	21	2		
211,02	Макаронные изделия отварные с маслом 200/5	200/5	8	5	49	274			30		14	62	11	1		
284,04	Чай с лимоном 200	200				3		3			5	5	3			
71,32	Хлеб ржаной для детского питания ""	50	3		20	89										
Итого за Обед		800	28	26	76	648	0	34	35	0	76	258	55	4		
Итого за день			37	39	145	1086	0	54	65	0	148	446	117	10		

Рацион: Сахарный диабет с 12лет и старше 2026г(весенний)

День: 4
Неделя: 2

Сезон: 01.03 - 31.05 (весенний)
Возраст: с 12лет и старше

№ реп.	Примем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
469,03	Фрикардольки вареные (без хлеба и молока) 00															
136,03	Картофель отварной с маслом 150/4	60	10	10		130					6	97	12	1		
282,06	Чай 200	150/4	3	3	31	162		32	24		16	1	37	1		
71,5	Хлеб ржаной для детского питания //"	200									2	3	2			
38	Хлеб ржаной для детского питания //"	40	2		16	72										
	Рблого 100	100			10	47		10			16	11	9	2		
Итого за Завтрак																
Обед		554	15	13	57	411	0	42	24	0	40	112	60	4		
67,26	Свекольник со сметаной250/5	250/5	3	5	20	131		19	5		47	52	35	2		
80,11	Рыба, тушеная с овощами*	60/50	12	6	2	109		2	7		38	194	50	1		
175,03	Каша гречневая вязкая с маслом 150/4*	150/4	5	5	21	145			24		8	113	75	3		
282,06	Чай 200	200														
71,32	Хлеб ржаной для детского питания ""	50	3		20	89					2	3	2			
38,01	Рблого 120	120			12	56		12			19	13	11	3		
Итого за Обед		889	23	16	75	530	0	33	36	0	114	375	173	9		
Итого за День			38	29	132	941	0	75	60	0	154	487	233	13		

Рацион: Сахарный диабет с 12 лет и старше 2026г(весенний)

День: 5

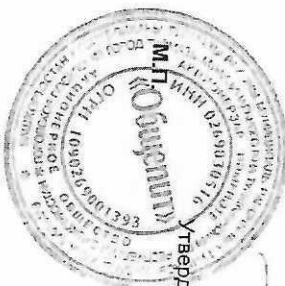
Неделя: 2

Сезон: 01.03 - 31.05 (весенний)

Возраст: с 12 лет и старше

№ реп.	Примем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У			В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																	
675	Масса отпущено 45																
470,02	Каша пшеничная вязкая с маслом 180/5	45	14	12			159					10	138	16	2		
282,06	Чай 200	180/5	5	6	30		191			30		13	106	37	1		
71,5	Хлеб ржаной для детского питания //"	200										2	3	2			
15	Йогурт питьевой для питания детей	40	2		16		72										
		100	2,9	2,5	12,6		85										
Итого за Завтрак																	
		570	23,9	20,5	58,6		507	0	0	30	0	25	247	55	3		
Обед																	
66,39	Суп с макаронными изделиями (без картофеля) 250	250	5	7	30		199		5			27	70	24	1		
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом 60/30	60/30	10	9	8		155		3	21		31	97	16	1		
150,08	Рату из овощей 210	210	4	9	26		194		41			43	35	42	2		
282,06	Чай 200	200															
71,32	Хлеб ржаной для детского питания""	50	3		20		89					2	3	2			
Итого за Обед																	
		800	22	25	84		637	0	49	21	0	103	205	84	4		
Итого за день			45,9	45,5	142,6		1144	0	49	51	0	128	452	139	7		
Среднее значение за период			453,8	437	1370,2		11167	1	582	791	0	1987	5498	1871	113		
			45,4	43,7	137,0		1116,7	0,1	58,2	79,1	0,0	198,7	549,8	187,1	11,3		

Составил Альтеева Альфия Идрисовна



Утвердил

Примечание:

- в качестве заправок для салатов применяется только растительное масло;
- соль используется только йодированная;
- хлеб обогащенный йодказеином;
- дополнительное обогащение напитков витамином «С»;
- примерное меню составлен согласно сборника технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма «Партнер» г.Уфа 2016г, сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ» Москва 2004г.