

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. Цопляева Т.В.; Филиппенко С.А. 5 "Г"

Дата проведения оценки: 17.02.2017

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ котлета	хороший аппетитный	приятный	Тяжелость продукта вообще, соотношение мясосодержа- щих продуктов к остальной составу неподходящ.	4
№ рожица	хороший	свежий аппетит.	не разварен- ный	5
№ котлет	объемная	основ вкусной	не пересолен следует в меру	5
№				

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. Сутанова Светлана Васильевна

Дата проведения оценки: 17.02.21

5,8<sup>4</sup>

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ котлета	5	3	без вкуса	4
№ Макарон соус	3	4	Переваренные	3,5
	5	5		5
№ сашат	4	4	крупная нарезка	4
№ чай	5	5	горьковатый +	5

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. Шыгина Татьяна Александровна

Дата проведения оценки: 17.02.2021г.

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ макарон	удовлетво- рительный 4	посред- ственный 4	теплые	4
№ котлета куриная полуфабрикат	Бледная 3	курица мало зубуется 3	холодная 3	3
№ компот	хороший 5	вкусный, насыщен- ный 5	-	5
№				

МАУ "ЦЕНТР ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГО г.Уфа РБ  
Школьное меню для организации питания обучающихся

17 февраля 2021  
Бесплатное горячее питание с 7-11 лет

1 смена

Примерный состав блюд по рецептам	Масса блюда (г)	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный состав (мг)				Минеральный состав (мг)				Цена
		Б	Ж	У	В		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	К	
Биточки из мяса птицы с томатным соусом	6040	10,85	9,38	9,1	162,99	0,36	3,36	30,18	1,17	33	95,18	10,3	1,58		
Макаронные изделия отварные с маслом	1505	8,10	4,31	37,08	218,8	0,69		23,4	0,54	10,36	47,18	8,69	0,89		
Чай с лимоном и сахаром	200	0,08	0,31	10,10	42,28		2,8	0,14	0,31	3,1	1,54	0,34	0,37		
Хлеб пшеничный обжаренный в масле	50	4	0,8	27,8	130	0,17				0,78	10	22,3	7	1,33	
<b>Итого:</b>		<b>19,01</b>	<b>14,41</b>	<b>83,87</b>	<b>543,34</b>	<b>0,92</b>	<b>3,36</b>	<b>105,81</b>	<b>2,17</b>	<b>63,80</b>	<b>179,4</b>	<b>19,31</b>	<b>3,02</b>	<b>37,43</b>	

Бесплатное горячее питание с 7-11 лет

2 смена

Примерный состав блюд по рецептам	Масса блюда (г)	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный состав (мг)				Минеральный состав (мг)				Цена
		Б	Ж	У	В		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	К	
Суп картофельный с капустой	200	1,49	0,58	6,49	38,71	0,36	0,2	184,84	1,10	13,17	27,12	14,13	0,37		
Рыба, тушеная в томатном соусе	45/45	8,30	4,30	3,94	97,92	0,38	0,81	412,10	1,87	33,36	138,91	48,82	0,74		
Рис отварной	130	1,77	4,30	36,33	228,89	0,34		23,95	0,28	10,80	69,34	26,36	0,30		
Чай с сахаром	200									0,3				0,36	
Хлеб пшеничный обжаренный в масле	40	4,0	0,8	27,8	130	0,17				0,78	10	22,3	7	1,33	
Хлеб ржаной-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	90	0,16				0,63	11,8	10	19,8	1,2	
<b>Итого:</b>		<b>19,06</b>	<b>10,2</b>	<b>121,96</b>	<b>687,39</b>	<b>0,84</b>	<b>10,81</b>	<b>627</b>	<b>4,08</b>	<b>77,40</b>	<b>362,77</b>	<b>194,63</b>	<b>4,13</b>	<b>47,43</b>	

Начальник ЦДПН: Милославская И.А.



