

СОГЛАСОВАНО

Директор школы

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ЦДП ГО г. Уфа

В.К. Смирнов

Меню приготавливаемых блюд в учреждениях с дневным пребыванием детей в период весенних каникул

01 апреля 2022 г.

Завтрак

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Цена
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Каша рисовая молочная вязкая с маслом	150/5	4,56	6,33	32,19	204,42	0,06	0,96	38,82	0,18	95,97	118,23	27,21	0,45	
Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1			45	0,1	2,4	3		0,02	
Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35		0,07	23,8	0,04	100	60	5,5	0,07	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Чай витаминизирован	200			9,7	39	0,15	10							
Кисломолочный продукт для детского	100	3,2	3,2	4,5	62	0,03	0,6			119		14	0,1	
Яблоко	130	0,52	0,52	12,74	61,1	0,04	13	6,5	0,26	20,8	14,3	11,7	2,86	
Итого		13,39	20,26	75,76	545,62	0,38	24,63	114,12	1,03	344,17	215,0	62,61	4,25	

Обед ОВЗ с 7-11 лет

Рассольник ленинградский со сметаной	200/5	1,96	4,26	13,72	101,67	0,09	13,42	167,75	1,58	21,02	60,43	21,31	0,81	
Биточки мясные с томатным соусом	60/30	9,87	11,79	8,34	178,98	0,08	1,69	48,17	2,2	29,01	108,12	16,03	1,62	
Картофельное пюре	150	3,3	5,11	22,1	148,04	0,16	25,97	32,91	0,18	53,58	97,33	33,49	1,28	
Витаминизированный кисель	200			23,5	95	0,3	20,1							
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75	
Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66	0,12			0,51	8,7	39	12,6	0,9	
Сок фруктовый 0,2	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8	
Итого		20,93	21,96	118,16	759,69	0,87	65,18	249	5,12	132,31	338,38	95,63	8,16	
Всего за день		34,32	42,22	193,92	1305,31	1,25	89,81	362,95	6,15	476,48	553,41	158,24	12,41	182,12

Начальник ОДП Исламова Н.А.