

СОГЛАСОВАНО

« _____ » _____ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 г.



ПРИМЕРНОЕ 15 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 г.

для питания в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления,
разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.
Приемы пищи: завтрак, обед, полдник.**



г. Тюмень, 2021г.



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57, Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgsen@fguz-tyumen.ru; [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»

А.Я. Фольмер

№ 29/Д

21 апреля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 15-ти дневного меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 114855 от 05.04.2021г. рассмотрено представленное примерное 15-ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления.
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г (№рец. -1996).
 - Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва: 2006 г (№рец. -2006, Москва).

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г. (№рец. -2004).

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№рец. -2001, Пермь).

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995г. (№рец. -1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург).

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть - Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец. -2011, Екатеринбург).

- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации - Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№рец. -2013, Пермь).

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 15 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для возрастной группы детей с 12 лет и старше, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

Меню включает завтрак, обед, полдник. На долю завтрака в среднем за 15 дней приходится 25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда - 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю полдника - 15% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 12 лет и старше (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2.3, 8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 3 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное 15-ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. заведующего отделением гигиены детей и подростков – врач по общей гигиене

Е.А. Невидимова

Исполнитель Е.А. Невидимова
567990, доп.3842



Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"** (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

В соответствии с Приложение 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, предусмотрены следующие приемы пищи - **завтрак, обед, полдник.**

Суточная потребность 2720 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная). В соответствии с п.8.1.2.4.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 потребность в пищевых веществах, энергии увеличены на 10%, соответственно составила 2992 ккал, при трехразовом питании 2244 ккал.

Соблюдено требование п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

Масса порций для детей в меню соответствует требованиям Приложения № 9, Таблица 1 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)».

Суммарные объемы блюда по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюда по приемам пищи (в граммах не менее)».

Нормы питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)". В соответствии с п.8.1.2.4.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее).

Форма меню в соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 8 (рекомендуемый образец).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической ценности, Расчеты проведены на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», одобренный Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство № 32 от 11.06.2009 г.)

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (**№рец.-2001, Пермь**).

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствие с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате. Указана температура подачи блюд и срок реализации.

Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24**, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствие с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йоддефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления, п.8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Следует учитывать, что **выход фруктов, кондитерских изделий дан в меню ориентировочно**. При формировании ежедневного меню необходимо определять **фактический выход фруктов и кондитерских изделий**.

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»
г. Тюмень ул. Рижская 47а,
электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктовые – ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
		550	800
1 день	645	870	375
2 день	570	885	460
3 день	680	930	410
4 день	620	890	450
5 день	560	895	430
6 день	650	865	350
7 день	660	920	380
8 день	675	930	385
9 день	710	900	430
10 день	645	855	430
11 день	700	985	380
12 день	640	870	350
13 день	665	870	375
14 день	570	875	430
15 день	695	890	385

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

**Расход соли и специй
при приготовлении блюд и изделий**

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	—
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	—
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	—
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

¹ Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.

**НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29 марта 2021г для питания детей в лагере дневного пребывания с 12 лет и старше
(завтрак, обед, полдник)**

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед, полдник (+10%)	Фактически получено г, мл, **															за 15 дней, г, мг	Факт в день, г, мл,	% выполнения
				Дни																	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
1	Хлеб ржаной	120	78	80	80	60	80	60	90	80	60	80	90	80	100	60	80	80	1160	77	99
2	Хлеб пшеничный ***	200	180	194	152	208	130	196	290	132	196	180	141	150	300	180	122	156	2727	182	101
3	Мука пшеничная	20	19	0	56	18	51	0	2	12	29	7	15	2	0	12	74	19	297	20	104
4	Крупы, бобовые	50	42,5	77	21	0	79	45	25	37	10	45	62	41	90	6	54	32	624	42	98
5	Макаронные изделия	20	17	0	0	85	0	0	12	85	0	0	0	0	0	80	0	0	262	17	103
6	Картофель	187	121,55	75	290	35	168	269	75	50	199	112	76	246	43	100	25	0	1763	118	97
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	224	163	270	175	146	150	481	192	153	195	375	137	228	210	243	120	3239	216	96
8	Фрукты свежие	185	157,25	150	180	130	155	150	150	135	200	155	150	130	190	205	155	205	2440	163	103
9	Сухофрукты	20	14	0	25	25	25	0	0	25	0	25	0	25	0	25	30	0	205	14	98
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	200	169	200	200	200	0	200	200	200	200	0	200	200	200	0	200	200	2400	160	95
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	29,75	16	38	28	29	15	39	34	30	22	45	29	35	33	34	27	454	30	102
12	Кондитерские изделия	15	12,75	0	0	0	0	50	0	50	0	50	0	50	0	0	0	0	200	13	105
13	Какао	1,2	1,02	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15	1	98
14	Кофейный напиток	2	1,7	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	25	2	98
15	Чай	2	1,7	2,0	0,0	2,0	2,0	0,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	0,0	2,0	4,0	2,0	2,0	26	2	102
16	Мясо 1 категории	78	58,5	92	121	140	0	24	97	92	24	24	102	0	119	24	0	0	859	57	98
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные-1 кат.)	53	42,4	40	0	0	149	0	40	0	0	0	40	182	0	0	121	40	612	41	96
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	0	0	0	0	0	0	0	0	142	0	0	0	0	0	0	142	9	95
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	50,05	0	0	0	100	143	0	0	115	0	0	126	0	126	0	143	753	50	100
20	Молоко	350	297,5	345	182	130	399	372	438	296	180	160	358	366	334	0	354	364	4278	285	96
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	108	125	0	200	125	200	0	125	125	200	0	200	0	125	0	125	1550	103	96
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	51	0	0	192	0	0	0	0	192	0	184	0	0	0	220	0	788	53	103
23	Сметана	10	8,5	5	0	26	0	5	0	5	28	18	14	0	5		25	0	130	9	102
24	Сыр	15	12,7	0,0	30,0	20,0	20	20,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	20,0	20,0	12	25,0	0,0	187	12	98
25	Масло сливочное	35	29,75	33	29	16	25	33	11	40	19	14	32	28	23	41	41	38	424	28	95
26	Масло растительное	18	11,7	9	18	14	15	13	17	12	7	13	16	5	10	9	4	13	175	12	99
27	Яйцо, шт.	40	36	11	154	22	7	0	0	45	26	152	20	40	0	22	26	5	529	35	98
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,3	0,3	0,0	1,3	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	4	0	102
29	Крахмал	4	2,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30	Специи	2	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	26	2	100
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	4,25	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	64	4	100

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)". В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа.

*** Мучное, булочное, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 1,3,5,6,8,9,12,13,15 дни посчитано к норме хлеба пшеничного

Меню №15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.21
 «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 12 лет и старше*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал		Обед, ккал		Полдник, ккал		Итого, ккал	
	25 % от суточного рациона	% выполнения	35% от суточного рациона	% выполнения	15% от суточного рациона	% выполнения	75% от суточного рациона	% выполнения
п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10 % (2992 ккал)	748		1047		449		2244	
1 день	760	25	1055	35	429	14	2244	75
2 день	721	24	1009	34	427	14	2157	72
3 день	750	25	1057	35	447	15	2254	75
4 день	779	26	1075	36	467	16	2322	78
5 день	739	25	1050	35	473	16	2261	76
ИТОГО в среднем за неделю	750	25	1049	35	449	15	2248	75
6 день	762	25	1027	34	457	15	2246	75
7 день	738	25	1064	36	434	14	2236	75
8 день	746	25	1081	36	451	15	2278	76
9 день	723	24	1030	34	453	15	2206	74
10 день	762	25	1041	35	452	15	2256	75
ИТОГО в среднем за неделю	746	25	1049	35	449	15	2244	75
11 день	775	26	1058	35	434	15	2267	76
12 день	729	24	1066	36	460	15	2255	75
13 день	777	26	1030	34	448	15	2255	75
14 день	728	24	1071	36	447	15	2246	75
15 день	748	25	1009	34	457	15	2214	74
ИТОГО в среднем за неделю	751	25	1047	35	449	15	2247	75
ИТОГО в среднем за день	749	25	1048	35	449	15	2246	75

*Приложение 10, Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Приложение 10, Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

**Меню приготавливаемых блюд для питания детей
в детских общеобразовательных организациях
в период отдыха и оздоровления, с дневным пребыванием
(завтрак, обед, полдник)**

Возрастная категория: с 12 лет и старше

15 - ти дневное меню № 15 - ЛДП/3590-20/99 от 29 марта 2021 г

**Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость,
таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи,
таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)**

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			645	17,1	24,8	117,4	760	
Каша кукурузная жидкая			250	9,5	10,5	36,5	279	№311-2004
крупы кукурузная	32	32						
молоко питьевое	234	234						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.21
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						
масло сливочное	15	15						
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25,0	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок	5	5						
сахар	20	20						
молоко питьевое	100	100						
Фрукт в ассортименте			150	0,4	0,4	25,0	105	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			870	32,9	37,1	147,6	1055	
Салат из свежих помидоров			100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	99	97						
или помидоры свежие грунтовые	114	97						
масло растительное	5	5						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			250/15/5	5,3	5,8	12,2	122	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						

или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
капуста свежая белокочанная	28	22						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
морковь до 01.01 - 20%	11,3	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
лук репчатый	12	10						
огурцы соленые без уксуса	25	14						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты, биточки из говядины			120	18,5	18,7	19,0	318	№451-2004
говядина 1 категории	125	92						
или говядина полуфабрикат	109	92						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

хлеб пшеничный	22	22						
молоко питьевое	11	11						
лук репчатый	13,1	11						
яйцо куриное	11	11						
сухари пшеничные	12	12						
масло растительное для смазки листа	4	4						
Каша гречневая вязкая отварная			180	4,8	6,1	29,2	191	№510-2004
крупа гречневая	45	45						
вода питьевая	144	144						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
<i>Полдник</i>			375	16,0	12,2	63,8	429	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	50	50	50	8,2	3,5	42,0	232	
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	2	2						

	сахар	12	12						
ИТОГО:				66	74	329	2244		
2 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			570	39,7	36,8	57,8	721		
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004	
	яйцо куриное	152	152						
	молоко питьевое	60	60						
	масло растительное для смазки листа	3	3						
Овощи на поджаривание									
Кукуруза консервированная (после термической обработки)			100	1,5	0,3	6,8	36	№101-2004	
Бутерброд с маслом с сыром			70	11,2	12,7	11,9	207	№1,3-2004	
	батон	30	30						
	масло сливочное	10	10						
	сыр	31	30						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь	
	кофейный напиток	5	5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный				30	0,6	0,3	13,2	58	
Обед				885	33,7	35,1	139,8	1009	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным				100	0,9	5,0	3,1	61,0	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
	помидоры свежие парниковые	51	50						
	или помидоры свежие грунтовые	59	50						
	огурцы свежие парниковые	46	45						
	или огурцы свежие грунтовые	47	45						
	масло растительное на полив при подаче	5	5						
Суп гороховый с мясом с гречками				250/15/20	9,9	6,7	31,8	227	№139-2004
	говядина 1 категории	33	24						
	или говядина полуфабрикат	28	24						
	горох	21	21						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
	01.11.-31.12. -30%	79	55						
	01.01-29.02 - 35%	85	55						

01.03 - 40%	92	55						
морковь до 01.01 - 20%	17,5	14						
с 01.01 - 25%	18,6	14						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	6	6						
гренки из пшеничного хлеба		20						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			300	19,9	22,0	37,0	426	№436-2004
говядина 1 категории	132	97						
или говядина полуфабрикат	114	97						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	97	97						
масса отварного мяса		60						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	313	235						
01.11.-31.12. -30%	336	235						
01.01-29.02 - 35%	362	235						
01.03 - 40%	392	235						
морковь до 01.01 - 20%	43	34						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	45	34						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	10	10						
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
<i>Полдник</i>			460	4,2	6,9	87,0	427	
Булочка домашняя			80	3,0	6,2	32,8	199	№564-2013, Пермь
мука пшеничная	53	53						
мука пшеничная на подпыл	2,7	2,7						
сахар	10	10						
сахар (для отделки)	2,7	2,7						
масло сливочное	13	13						
яйцо куриное (для смазки)	1,6	1,6						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи прессованные	1,3	1,3						

молоко питьевое	22	22						
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
или Булочка промышленного производства			80	3,0	6,2	32,8	199	
Фрукт в ассортименте			180	0,7	0,7	25,2	110	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	29,0	118	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				78	79	285	2157	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			680	35,7	31,2	81,6	750	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			200/30	20,2	17,4	29,0	353	№313-2013, Пермь
творог	193	192						
мука пшеничная	16	16						
или крупа манная	15	15						
вода питьевая для каши	48	48						
яйцо куриное	16	16						
сахар	8	8						
ванилин	0,01	0,01						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

сметана	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готовой запеканки		200						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
батон	30	30						
сыр	21	20						
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	2	2						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			930	30,1	35,8	153,7	1057	
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						

масло растительное	5	5						
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			250/15/5	6,1	7,2	7,8	120	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
капуста свежая белокочанная	63	50						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	47	35						
01.11.-31.12. -30%	50	35						
01.01-29.02 - 35%	54	35						
01.03 - 40%	58	35						
морковь до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло растительное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом			100/30	13,9	14,7	9,6	226	№427-1996
говядина 1 категории	158	116						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

или говядина полуфабрикат	137	116						
вода питьевая	10	10						
чеснок	0,6	0,5						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	10	10						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Макаронны изделия отварные			230	6,1	7,4	52,1	299	№516-2004
макаронные изделия	85	85						
масло сливочное	10	10						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	

Полдник			410	6,4	7,5	88,5	447	
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте			80	5,8	7,1	59,0	323	№458-2006, Москва
Фрукт в ассортименте			130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
Напиток из плодов шиповника			200	0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004
	шиповник	25	25					
	сахар	5	5					
ИТОГО:				72	74	324	2254	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			620	19	29	111	775	
Суп молочный с крупой			250	5,9	8,9	25,8	207	№164-2013, Пермь
	молоко питьевое	175	175					
	вода питьевая	75	75					
	крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15					
	или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20	20					
	сахар	5	5					
	соль йодированная	1	1					

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203055147
 ИНН 7203208134

масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						
масло сливочное	15	15						
Йогурт промышленного производства в ассортименте			125	7,7	8,7	14,0	165	№698-2004
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Хлеб ржаной			40	1,2	0,4	15,2	69	
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	114	
Обед			890	46,0	37,2	139,1	1075	
Салат из свеклы с сыром			100	7,3	8,2	10,2	144	№55-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	99	79						
с 01.01 - 25%	105	79						
масса отварной свеклы		75						
сыр	21	20						
масло растительное	5	5						

Суп картофельный с рыбными фрикадельками			250/100	14,5	7,2	21,7	209	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	184	138						
01.11.-31.12. -30%	197	138						
01.01-29.02 - 35%	213	138						
01.03 - 40%	230	138						
морковь до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	6	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<u>фрикадельки:</u>								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	143	100						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	172	100						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	135	100						
лук репчатый	24	20						
яйцо куриное	5	5						
вода питьевая	7,5	7,5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			100	17,2	16,0	0,7	216	№494-2004
кураца потрошенная 1 категории	167	149						
или грудка куриная на кости	157	149						
или бедро куриное	157	149						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
чеснок	0,6	0,5						
масло растительное	2	2						
Рис припущенный			180	3,5	4,4	30,5	176	№512-2004
крупа рисовая	64	64						
вода питьевая	132	132						
масло сливочное	6	6						
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	

Полдник			450	15,0	11,0	77,2	467	
Пирожок печеный с картофелем			100	5,2	3,5	45,5	234	№687,685,723-1996
<u>тесто дрожжевое</u>			78					№685-1996
	мука пшеничная	49	49					
	мука пшеничная на подпыл	2,3	2,3					
	сахар	3,4	3,4					
	масло сливочное	1,4	1,4					
	соль йодированная	0,8	0,8					
	дрожжи прессованные	1,4	1,4					
	или дрожжи сухие	0,4	0,4					
	молоко питьевое	24	24					
<u>фарш картофельный с луком</u>			33					№723-1996
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30					
	01.11.-31.12. -30%	43	30					
	01.01-29.02 - 35%	46	30					
	01.03 - 40%	50	30					
	лук репчатый	10,7	9					

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масло растительное	1,3	1,3						
соль йодированная	0,3	0,3						
яйцо куриное для смазки изделия	1,6	1,6						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Фрукт в ассортименте			150	2,1	0,5	21,0	97	№458-2006, Москва
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	7,7	7,0	10,7	137	
ИТОГО:				80	77	328	2317	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			560	25,0	29,9	92,6	739	
Каша пшеничная жидкая			250	9,4	11,5	26,0	245	№264-2013, Пермь
крупка пшеничная	30	30						
молоко питьевое	240	240						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						

Бутерброд с маслом с сыром			60	6,5	10,7	11,9	170	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	21	20						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	5,5	4,8	30,0	185	
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	
Обед			895	38,8	36,0	142,8	1050	
Салат картофельный с огурцами			100	2	5,1	15,1	114	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	110	83						
01.11.-31.12. -30%	119	83						
01.01-29.02 - 35%	128	83						
01.03 - 40%	139	83						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
или огурцы свежие парниковые	15,3	15						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

или огурцы свежие грунтовые	15,8	15						
масло растительное	5	5						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			250/15/5	7,9	5,7	12,1	131	№111-2004
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
свекла - до 01.01 -20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
капуста свежая белокочанная	28	22						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
01.11.-31.12. -30%	21	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15						
01.03 - 40%	25	15						
фасоль	15	15						
морковь до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло сливочное	6	6						

сахар	0,5	0,5						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба запечённая с маслом			120/5	20,7	17,7	4,4	260	№310-1996
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное	8	8						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171						
01.11.-31.12. -30%	245	171						
01.01-29.02 - 35%	263	171						
01.03 - 40%	286	171						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь

Автономное учреждение Тюменской области
 Центр технического контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

сахар	4	4						
соль йодированная	1,5	1,5						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
батон	30	30						
сыр	21	20						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	2	2						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			70	1,2	0,6	26,4	114	
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	57	
Обед			865	25,9	36,8	147,9	1027	
Салат из моркови с кукурузой			100	2,2	5,1	9,2	91	№11-2001, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	79	63						
с 01.01 - 25%	84	63						
масса припущенной моркови		60						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

кукуруза консервированная (после термической обработки)	58	35						
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей			250/15	4,9	6,3	21,2	161	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	8	5						
01.03 - 40%	125	75						
макаронные изделия	12	12						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой			300	15,4	23,9	25,7	379	№440-2004
говядина 1 категории	132	97						

или говядина полуфабрикат	114	97						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	97	97						
масса отварного мяса		60						
лук репчатый	21	18						
масло растительное	12	12						
капуста свежая белокочанная	375	300						
морковь до 01.01 - 20%	48	38						
с 01.01 - 25%	51	38						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
мука пшеничная	2,4	2,4						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник			350	12,2	9,8	80,0	457	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)			150	8,4	6,3	55,0	310	
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25,0	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок	5	5						
сахар	20	20						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

молоко питьевое	100	100						
ИТОГО:			58	65	358	2246		
7 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			660	23,3	32,1	89,0	738	
Каша "Дружба"			250	6,9	8,4	28,7	218	№260-2013, Пермь
крупа рисовая	22	22						
крупа пшено	15	15						
молоко питьевое	228	228						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,5	1,5						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						
масло сливочное	15	15						

Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Обед			920	34,6	37,9	146,3	1064	
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Суп из овощей с мясом со сметаной			250/15/5	7,7	6,3	12,5	138	№135-2004
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50						
01.11.-31.12. -30%	72	50						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
горошек зелёный консервированный	15	10						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	32	30						
или капуста свежая белокочанная	38	30						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Тефтели, запеченные в молочном соусе			120	16,8	17,7	12,6	277	№388-2013, Пермь
свинина мясная	80	68						
или говядина 1 категории	92	68						
или говядина полуфабрикат	80	68						
хлеб пшеничный	12	12						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	18	18						

масло растительное	4	4						
лук репчатый	43	36						
масса прогретого с маслом лука		15						
мука пшеничная	8	8						
масса готовых тефтелей		100						
Соус молочный для запекания		50						№434-2013, Пермь
молоко питьевое	50	50						
мука пшеничная	4	4						
масло сливочное	4	4						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Макаронны изделия отварные			230	6,1	7,4	52,1	299	№516-2004
макаронные изделия	85	85						
масло сливочное	10	10						
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

сухари пшеничные	8	8						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готовой запеканки		200						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
батон	30	30						
сыр	21	20						
Фрукт в ассортименте			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Обед			930	41,7	32,7	155,1	1081	
Салат из свежих помидоров			100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	99	97						
или помидоры свежие грунтовые	114	97						
масло растительное	5	5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			250/15/5	7,9	5,8	15,5	146	№154-2013, Пермь
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
капуста свежая белокочанная	40	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	37	28						
01.11.-31.12. -30%	40	28						
01.01-29.02 - 35%	43	28						
01.03 - 40%	47	28						
крупя перловая	10	10						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, с соусом сметанным с томатом			120/40	24,0	14,1	15,5	285	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	173	115						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	209	115						

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	155	115						
хлеб пшеничный	18	18						
молоко питьевое	18	18						
яйцо куриное	10	10						
мука пшеничная	10	10						
масса готовых фрикаделек		120						
Соус сметанный с томатом		40						№601-2004
сметана	15	15						
мука пшеничная	3	3						
вода питьевая	25	25						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171						
01.11.-31.12. -30%	245	171						
01.01-29.02 - 35%	263	171						
01.03 - 40%	286	171						
молоко питьевое	32	32						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масло сливочное	7	7							
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь	
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154		
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103		
Полдник			385	12,9	16,5	62,8	451		
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье)	60	60	60	5,1	7,8	41,0	255	№698-2004	
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004	
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004	
чай - заварка	2	2							
сахар	12	12							
ИТОГО:				86	75	315	2278		
9 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			710	42,0	36,3	57,1	723,1		
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004	
яйцо куриное	152	152							
молоко питьевое	60	60							

масло растительное для смазки листа	3	3						
Овощи на поджаривание								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	60	5,2	0,2	7,5	53	№101-2004
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	5,7	6,5	9,5	119	
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	2	2						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			900	30,8	31,2	156,5	1030	
Салат из капусты белокачанной с морковью			100	1,6	5,0	9,7	90	№4-2013, Пермь
капуста белокачанная	106	85						
лимон (для сока)	12	5						
сахар	1	1						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масло растительное	5	5						
Суп картофельный с овощами с мясом со сметаной			250/15/5	7,2	5,9	19,9	162	№.1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	149	112						
01.11.-31.12. -30%	160	112						
01.01-29.02 - 35%	168	112						
01.03 - 40%	187	112						
морковь до 01.01 - 20%	18,8	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	9,5	8						
масло сливочное	6	6						
помидоры свежие парниковые	15,3	15						
или помидоры свежие грунтовые	17,7	15						
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

Печень, тушеная в соусе			100/50	12,9	12,4	5,3	184,4	№401-2013, Пермь
печень говяжья	172	142						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное	5	5						
масса тушеной печени		100						
соус сметанный №442-2013, Пермь		50						
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	1,3	1,3						
вода питьевая	40	40						
масло сливочное	1,3	1,3						
Каша гречневая вязкая отварная			180	4,8	6,1	29,2	191	№510-2004
крупа гречневая	45	45						
вода питьевая	144	144						
масло сливочное	7	7						
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077208065147
ИНН 7203208134

Хлеб ржаной			80	1,8	1,0	30,2	137	
Полдник			430	13,7	14,2	67,7	453	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (булочка)			80	5,5	6,7	36,0	226	
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	7,7	7,0	10,7	137	
ИТОГО:				86	82	281	2206	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			645	17,3	24,1	119,1	762	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			250	9,4	9,6	32,5	254	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32						
молоко питьевое	228	228						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						

масло сливочное	15	15						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25,0	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок	5	5						
сахар	20	20						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			855	33,6	38,4	140,5	1041	
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Рассольник ленинградский с курицей со сметаной			250/15/5	6,8	6,5	15,4	147	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	69	52						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

01.11.-31.12. -30%	74	52						
01.01-29.02 - 35%	80	52						
01.03 - 40%	87	52						
крупa перловая	5	5						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета по-хлыновски			120	16,9	17,8	15,2	288	№454-2004
говядина 1 категории	139	102						
или говядина полуфабрикат	120	102						
или фарш промышленного производства	102	102						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						

01.03 - 40%	40	24						
лук репчатый	18	15						
яйцо куриное	11	11						
сухари	11	11						
масло растительное	4	4						
Капуста тушеная			180	5,5	7,4	16,8	156	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	238	190						
морковь до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
лук репчатый	14,3	12						
масло растительное	7	7						
мука пшеничная	2	2						
сахар	0,4	0,4						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

<i>Полдник</i>			430	19,6	17,7	53,6	452	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			200/30	19,5	17,7	41,0	401	№321-2013, Пермь
творог	185	184						
крупа манная	25	25						
яйцо куриное	9	9						
сахар	9	9						
ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	13	13						
сметана	9	9						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готовых сырников (4 шт. по 50 г)		200						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	12	12						
ИТОГО:				70	80	313	2256	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				74	76	316	2244	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:	99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			700	25,7	31,0	98,5	775	
Каша кукурузная жидкая			250	9,5	10,5	36,5	279	№311-2004
крупа кукурузная	32	32						
молоко питьевое	234	234						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом с сыром			60	6,5	10,7	11,9	170	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	21	20						
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			985	49,5	41,2	122,5	1058	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						
Уха с крупой			250/100	18,1	10,1	14,0	219	№152-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	172	120						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	206	120						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	167	124						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	217	126						

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
крупа рисовая или крупа пшено	9	9						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Курица, в соусе с томатом			120	16,9	18,7	1,8	243	№405-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	204	182						
или грудка куриная охлажденная	102	98						
или филе куриное или индейки	95	90						
масло растительное	5	5						
масса тушеной мякоти птицы		70						
лук репчатый	9,5	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10	10						
мука пшеничная	2	2						
чеснок свежий	1,2	0,9						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

морковь до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
вода питьевая	50	50						
Пюре картофельное			200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	227	171						
01.11.-31.12. -30%	245	171						
01.01-29.02 - 35%	263	171						
01.03 - 40%	286	171						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	7	7						
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник			380	9,6	5,1	87,5	434	
Кондитерское изделие промышленного производства	50	50	50	8,2	4,4	28,0	184	№518-2013, Пермь
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь

Фрукт в ассортименте			130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
ИТОГО:			85	77	308	2267		
12 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			640	21,5	19,1	118,0	729	
Каша ячневая жидкая			250	9,8	10,7	31,0	260	№311-2004
	крупa ячневая	32	32					
	молоко питьевое	234	234					
	сахар	4	4					
	соль йодированная	1,4	1,4					
	масло сливочное	5	5					
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
	батон	30	30					
	сыр	21	20					
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	2	2					
	молоко питьевое	100	100					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	сахар	15	15						
Фрукт в ассортименте				150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный				40	0,8	0,4	17,6	77	
Обед				870	30,5	37,6	151,3	1066	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным				100	0,9	5,0	3,1	61,0	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые		51	50						
или помидоры свежие грунтовые		59	50						
огурцы свежие парниковые		46	45						
или огурцы свежие грунтовые		47	45						
масло растительное на полив при подаче		5	5						
Свекольник с мясом, со сметаной				250/15/5	7,7	6,3	21,0	172	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории		33	24						
или говядина полуфабрикат		28	24						
свекла до 01.01 -20%		80	64						
с 01.01 - 25%		85	64						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		57	43						
01.11.-31.12. -30%		61	43						

01.01-29.02 - 35%	66	43						
01.03 - 40%	72	43						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	13	11						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3						
масло сливочное	6	6						
сахар	1	1						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Гречка по-купечески с мясом			300	18,4	24,5	41,2	459	№4/8-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории	129	95						
или говядина полуфабрикат	112	95						
или свинина мясная	104	89						
масло растительное	5	5						
масса тушеного мяса		60						
крупа гречневая	58	58						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

вода питьевая	180	180						
масло сливочное	12	12						
лук репчатый	18	15						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			80	1,8	1,0	30,2	137	
Компот из свежих плодов			200	0,2	0,0	20,6	83	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или груши свежие	44	40						
или апельсины свежие	60	40						
сахар	15	15						
Полдник			350	9,6	9,2	84,7	460	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)			150	9,1	9,2	50,7	322	
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				62	66	354	2255	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			665	16,5	23,3	125,2	777	
Макаронные изделия, запеченные с сыром			220	12,2	12,5	48,9	357	№296-2013, Пермь
макаронные изделия	80	80						
масло сливочное	6	6						
масса отварных макарон		230						
сыр	12,5	12						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						
масло сливочное	15	15						
Фрукт в ассортименте			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	15	15						
лимон	6	5						

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			870	30,9	37,0	143,6	1030	
Салат из свежих помидоров			100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	99	97						
или помидоры свежие грунтовые	114	97						
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с крупой с мясом			250/15	7,7	5,9	21,1	168	№138-2004
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
крупы: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	6	6						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
лук репчатый	12	10						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масло сливочное	6	6						

зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная, запеченная, с маслом			120/5	15,5	19,7	9,2	276	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	170	126						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	189	126						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	229	126						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	22	22						
мука пшеничная	8	8						
масло растительное для смазки листа	4	4						
масло сливочное	5	5						
Овощи припущенные			180	2,6	4,7	24,4	150	№524-2004
морковь до 01.01 - 20%	94	75						
с 01.01 - 25%	100	75						
или морковь свежемороженая	86	75						
или кабачки	134	90						
лук репчатый	21	18						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
мука пшеничная	3,5	3,5						
масло сливочное	6	6						
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
<i>Полдник</i>			375	16,9	21,4	47,0	448	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, вафли)	50	50	50	9,1	12,7	25,2	252	№698-2004
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	12	12						
ИТОГО:				64	82	316	2255	

или помидоры свежие грунтовые	24	20						
сыр	26	25						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	2	2						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			875	32,9	35,8	154,4	1071	
Салат из моркови с изюмом			100	2,2	0,2	25,5	113	№10-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	88	70						
с 01.01 - 25%	93	70						
морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном								
изюм	31	30						
лимон (для сока)	12	5						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной			250/15/5	5,2	5,9	12,2	123	№.1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						

свекла - до 01.01 -20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						
капуста свежая белокочанная	31	25						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25						
01.11.-31.12. -30%	36	25						
01.01-29.02 - 35%	39	25						
01.03 - 40%	42	25						
морковь до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы запеченные, с маслом			120/5	18,2	18,9	13,1	295	№498-2004
филе куриное промышленного производства	85	81						
или филе грудки индейки	85	81						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	119	81						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

хлеб пшеничный	22	22						
лук репчатый	14	12						
яйцо куриное	8	8						
молоко питьевое	24	24						
мука пшеничная	8	8						
масло растительное для смазки листа	3	3						
масло сливочное	5	5						
Рис припущенный с кукурузой			180	4,2	8,9	24,0	193	№44/3-2011, Екатеринбург
крупа рисовая	54	54						
масло сливочное	10	10						
кукуруза консервированная	67	40						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,5	30,5	129	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
<i>Полдник</i>			430	15,8	16,4	59,2	447	
Булочка "Нежная"			80	6,0	8,9	27,5	214	(р.560-2013, Пермь)
мука пшеничная	46	46						

сахар	9	9						
масло сливочное	10	10						
соль йодированная	0,4	0,4						
дрожжи прессованные	1,2	1,2						
молоко питьевое или кефир	18	18						
крошка								
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
масло сливочное для смазки изделия	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
или Булочка промышленного производства			80	4,1	6,2	36,5	218	
Фрукт в ассортименте			150	2,1	0,5	21,0	97	№458-2006, Москва
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	7,7	7,0	10,7	137	
ИТОГО:				86	75	306	2246	

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			695	17,8	24,3	114,8	748,3	
Каша пшенная жидкая			250	9,9	10,5	30,5	256	№311-2004
	крупa пшено	32	32					
	молоко питьевое	232	232					
	сахар	4	4					
	соль йодированная	1,4	1,4					
	масло сливочное	5	5					
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
	батон	30	30					
	масло сливочное	15	15					
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	5	5					
	сахар	10	10					
	молоко питьевое	100	100					

Фрукт в ассортименте			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			890	37,3	36,0	134,2	1009	
Салат из капусты белокочанной			100	2,0	5,1	8,5	88	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	158	80						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый (бланшированный)	12	10						
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат								
или лук зелёный	12,5	10						
лимон (для сока)	12	5						
сахар	1	1						
масло растительное	5	5						
Суп - лапша домашняя с курицей			250/15	6,4	5,7	10,1	117	№148-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

мука пшеничная	17,5	17,5						
мука пшеничная (на подпыл)	1,2	1,2						
яйцо куриное	5	5						
вода питьевая	3,5	3,5						
соль йодированная	0,5	0,5						
масса лапши домашней		20						
или лапша промышленного производства	20	20						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба запечённая с маслом			120/5	20,7	17,7	4,4	260	№310-1996
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное	8	8						

масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171						
01.11.-31.12. -30%	245	171						
01.01-29.02 - 35%	263	171						
01.03 - 40%	286	171						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник			385	20,0	21,5	45,8	457	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (вафли, печенье)	60	60	60	12,2	12,8	24,0	260	№698-2004
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	12	12						
ИТОГО:				75	82	295	2214	

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	74	76	316	2247	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:	99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	74	76	316	2244	<i>При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,</i>
*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)" СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".					