

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.



ПРИМЕРНОЕ 15 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №15-ЛДП/3590-20/100 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 7 до 11 лет.
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



№ 28/Д

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 15-ти дневного меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29.03.2021(завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 7-11 лет 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/3590-20/100 от 29.03.2021 для организации питания детей в возрасте с 7-11 лет 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 7 до 11 лет.

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 7-11 лет, 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 7-11 лет (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 7-11 лет) 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 7-11 лет) 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:

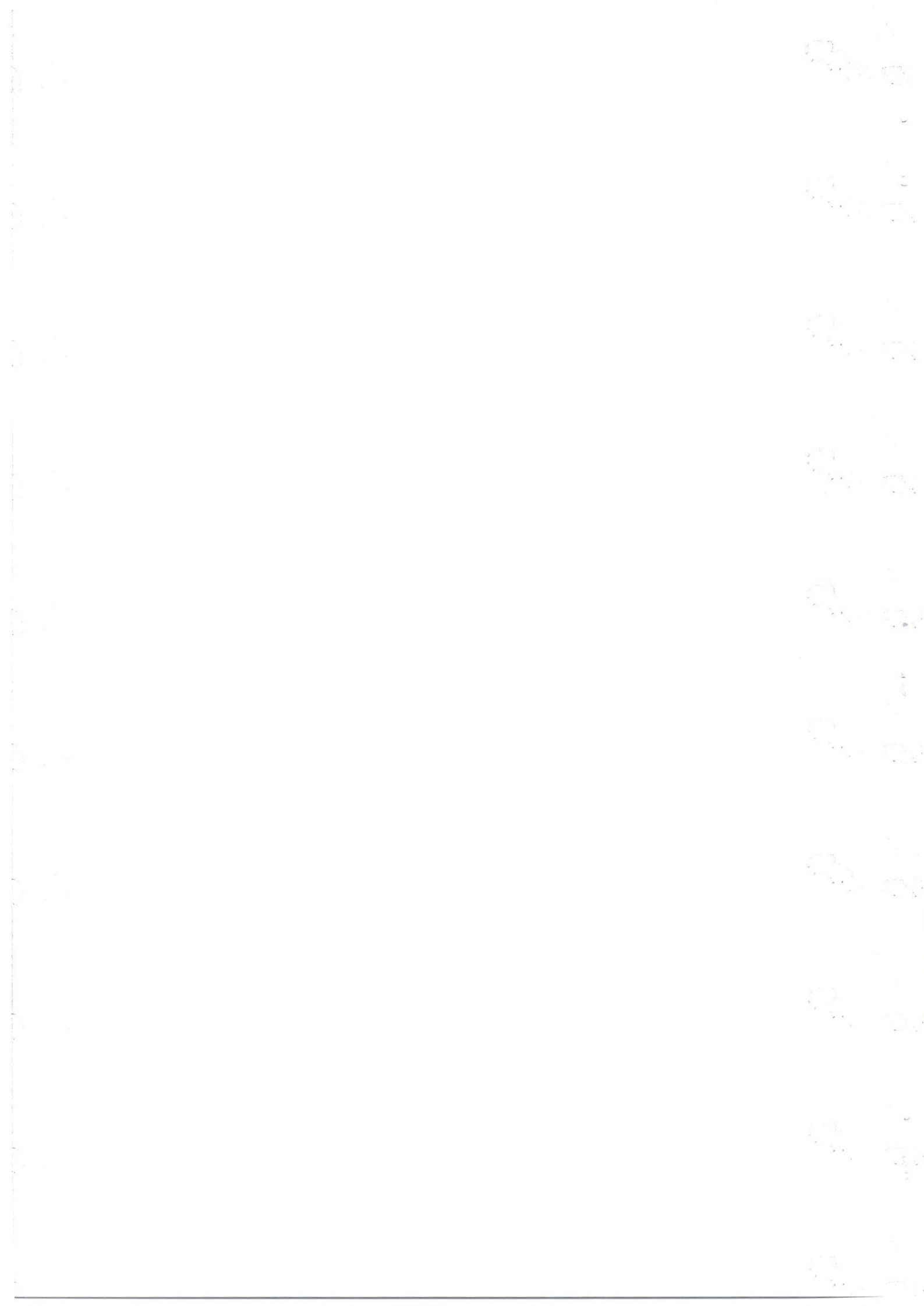
Представленное примерное 15-ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 7-11 лет в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям 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 7 до 11 лет.

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 2350 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 2585 ккал, при трехразовом питании 1993 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 рецептур:

Сборник рецептур 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 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, 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 соответствии 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 соответствии 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 йододефицитных 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»
СГРН 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 лося (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 7 до 11 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	500	700	300
1 день	580	850	365
2 день	555	835	410
3 день	645	870	390
4 день	605	890	400
5 день	505	855	410
6 день	595	815	300
7 день	595	850	360
8 день	595	880	365
9 день	690	860	380
10 день	580	820	370
11 день	655	930	360
12 день	595	820	300
13 день	630	820	355
14 день	510	815	410
15 день	630	850	365

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	—
пшеничная 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/3590-20/100 от 29 марта 2021 г для питания детей в лагере дневного пребывания с 7 до 11 лет (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	80	64	50	70	60	60	50	90	70	60	60	70	80	70	50	70	70	980	65,3	102
2	Хлеб пшеничный ***	150	143	158	142	166	90	164	220	100	151	170	99	100	210	140	182	134	2226	148,4	104
3	Мука пшеничная	15	15	0	56	16	51	0	2	10	24	5	12	2	0	10	21	19	227	15,1	101
4	Крупы, бобовые	45	36	70	21	0	68	39	20	29	10	38	49	34	73	6	45	25	527	35,1	98
5	Макаронные изделия	15	14	0	0	64	0	0	12	64	0	0	0	0	0	75	0	0	215	14,3	101
6	Картофель	187	112	75	250	35	168	252	75	50	182	112	72	229	43	82	25	0	1650	110,0	98
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	196	161	261	175	141	150	422	185	153	195	333	97	220	205	234	120	3052	203,5	104
8	Фрукты свежие	185	148	150	130	130	105	150	150	135	150	105	150	130	190	205	135	205	2220	148,0	100
9	Сухофрукты	15	12,8	0	25	25	20	0	0	25	0	20	0	25	0	20	30	0	190	12,7	99
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	200	169	200	200	200	0	200	200	200	200	0	200	200	200	0	200	200	2400	160,0	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)	30	28	15	38	27	29	14	38	33	29	22	42	28	34	33	22	26	430	28,6	104
12	Кондитерские изделия	10	10	0	0	0	0	50	0	30	0	30	0	30	0	0	0	0	140	9,3	98
13	Какао	1	1,0	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	1,0	100
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	1,7	98
15	Чай	1	0,9	1,0	0,0	1,0	1,0	0,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	0,0	1,0	2,0	1,0	1,0	13	0,9	102
16	Мясо 1 категории	70	53	76	105	128	0	24	81	78	24	24	85	0	103	24	0	0	752	50,1	95
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	30	40	0	0	134	0	40	0	0	0	40	70	0	0	100	24	448	29,9	99
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	9	0	0	0	0	0	0	0	0	134	0	0	0	0	0	0	134	8,9	99
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	44	0	0	0	100	119	0	0	84	0	0	126	0	105	0	119	653	43,5	100
20	Молоко	300	255	296	182	120	399	321	390	246	163	160	302	316	287	0	338	314	3834	255,6	100
21	Кисломолочная пищевая продукция	150	105	125	0	200	125	200	0	125	125	200	0	200	0	125	0	125	1550	103,3	98
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	43	0	0	172	0	0	0	0	172	0	139	0	0	0	184	0	667	44,5	105
23	Сметана	10	9	5	0	25	0	5	0	5	27	18	12	0	5	0	20	0	121	8,1	95
24	Сыр	10	10	0	15	15	20	15	15	0	15	0	0	15	15	6	25	0	156	10,4	104
25	Масло сливочное	30	26	28	29	13	19	33	11	33	18	13	26	28	21	34	30	33	370	24,6	97
26	Масло растительное	15	10,5	7	16	14	15	11	15	11	7	12	13	4	9	8	2	11	155	10,3	98
27	Яйцо, шт.	40	34	9	154	19	7	0	0	44	21	152	16	40	0	18	22	5	506	33,7	99
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,2	0,17	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	0,0	0,0	3	0,2	103
29	Крахмал	3	2,1	0	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	1,7	100
31	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	38	2,5	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 1,3,5,6,8,9,12,13,14,15 дни посчитано к норме хлеба пшеничного

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29.03.21
 АХ ТО - Центр питания и организации питания

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 7 до 11 лет*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал	проценты	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Итого, ккал
	25 % от суточного рациона			35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		75% от суточного рациона
п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10% (2585 ккал)	646			905		388		1939
1 день	619	96	24	892	35	372	14	1882
2 день	661	102	26	867	34	400	15	1928
3 день	680	105	26	942	36	369	14	1991
4 день	637	99	25	893	35	409	16	1939
5 день	640	99	25	949	37	407	16	1996
ИТОГО в среднем за неделю	647	100	25	909	35	391	15	1947
6 день	630	98	24	925	36	386	15	1941
7 день	655	101	25	906	35	381	15	1941
8 день	620	96	24	934	36	378	15	1932
9 день	681	105	26	893	35	406	16	1980
10 день	648	100	25	892	35	391	15	1932
ИТОГО в среднем за неделю	647	100	25	910	35	388	15	1945
11 день	635	98	25	928	36	389	15	1952
12 день	629	97	24	875	34	386	15	1890
13 день	670	104	26	890	34	370	14	1930
14 день	676	105	26	928	36	408	16	2012
15 день	634	98	25	908	35	388	15	1929
ИТОГО в среднем за неделю	649	100	25	906	35	388	15	1943
ИТОГО в среднем за день	648	100	25	908	35	389	15	1945

*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 7 до 11 лет

15 - ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/100 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			580	12,4	17,4	103,3	619	
Каша кукурузная жидкая			200	5,5	5,9	27,0	183	№311-2004
крупы кукурузная	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ

Меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29.03.21
АУ ТО «Центр технологического контроля»

батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25	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 пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			850	25,9	30,5	128,6	892	
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			100	12,4	12,6	15,8	226	№451-2004
говядина 1 категории	103	76						
или говядина полуфабрикат	90	76						
хлеб пшеничный	18	18						

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

молоко питьевое	9	9						
лук репчатый	10,7	9						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
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			50	1,0	0,5	22,0	97	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
<i>Полдник</i>			365	14,0	11,5	53,0	372	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			40	6,2	2,8	31,2	175	
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	1	1						
сахар	12	12						

Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004		
ИТОГО:				52	59	285	1882			
2 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			555	32,8	33,8	56,6	661			
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 поджаривку										
Кукуруза консервированная (после термической обработки)			167	100	100	1,5	0,3	6,8	36	№101-2004
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004		
батон	30	30								
масло сливочное	10	10								
сыр	16	15								
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь		

Авт. учреждение «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			835	27,6	28,7	124,5	867	
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 гренками			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			250	14,2	15,9	29,9	320	№436-2004
говядина 1 категории	110	81						
или говядина полуфабрикат	96	81						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	81	81						
масса отварного мяса		50						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	259	195						
01.11.-31.12. -30%	279	195						
01.01-29.02 - 35%	300	195						
01.03 - 40%	326	195						

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

морковь до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	8	8						
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
<i>Полдник</i>			410	3,9	6,6	81,2	400	
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	
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте			130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
ИТОГО:			64	69	262	1928		

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			645	32,8	26,0	78,7	680	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180/20	18,1	12,8	26,1	292	№313-2013, Пермь
творог	173	172						
мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	13	13						
вода питьевая для каши	43	43						
яйцо куриное	14	14						
сахар	7	7						

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

ванилин	0,01	0,01								
сметана	7	7								
сухари пшеничные	7	7								
масло сливочное для смазки листа	5	5								
масса готовой запеканки		180								
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20								
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004		
батон	30	30								
сыр	16	15								
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	1	1								
молоко питьевое	100	100								
сахар	15	15								
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39			
Обед			870	26,3	32,6	136,0	942			
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			90/30	12,5	13,2	8,6	203	№427-1996

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

говядина 1 категории	141	104						
или говядина полуфабрикат	123	104						
вода питьевая	9	9						
чеснок	0,5	0,4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
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			180	4,2	5,9	44,2	247	№516-2004
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	8	8						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	

Полдник			390	5,1	5,9	73,8	369	
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте			60	4,5	5,5	44,3	245	
Напиток из плодов шиповника			200	0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004
	шиповник	25	25					
	сахар	5	5					
Фрукт в ассортименте			130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
ИТОГО:				64	64	289	1991	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			605	16,7	25,2	86,0	637	
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					

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

соль йодированная	1	1						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	1	1						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	14,0	165	№698-2004
Хлеб ржаной			20	0,6	0,2	7,6	35	
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	57	
Обед			890	41,8	32,1	109,3	893	
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						
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			90	14,6	12,0	0,6	169	№494-2004
курица потрошенная 1 категории	150	134						
или грудка куриная на кости	141	134						
или бедро куриное	141	134						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
чеснок	0,5	0,4						
масло растительное	2	2						
Рис припущенный			150	3,1	3,8	25,4	148	№512-2004
крупа рисовая	53	53						
вода питьевая	110	110						
масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			200	0,6	0,0	18,7	77	№638-2004
курага	20	20						
сахар	6	6						

Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			400	13,0	10,0	66,7	409	
Пирожок печеный с картофелем			100	5,2	3,5	45,5	234	№687,685,723-1996
<u>тесто дрожжевое №685-1996</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 №723-1996</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					

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

01.03 - 40%	50	30						
лук репчатый	10,7	9						
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						
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	7,7	6,4	10,7	131	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,1	10,5	43	№458-2006, Москва
ИТОГО:				72	67	262	1939	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			505	20,9	23,6	86,2	640	
Каша пшеничная жидкая			200	7,5	6,2	20,8	169	№264-2013, Пермь
крупа пшеничная	24	24						
молоко питьевое	192	192						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						

масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
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			855	33,9	31,7	131,9	949	
Салат картофельный с огурцами			100	2,0	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						

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

или огурцы свежие парниковые	15,3	15						
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			100/5	17,5	13,9	3,1	208	№310-1996
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113						
сухари	4	4						
масло растительное	6	6						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						

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

молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
батон	30	30						
сыр	16	15						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	21,0	91	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	57	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Обед			815	23,0	32,7	134,8	925	
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						

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

масса припущенной моркови		60						
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			250	12,8	19,9	21,4	316	№440-2004

говядина 1 категории	110	81						
или говядина полуфабрикат	96	81						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	81	81						
масса отварного мяса		50						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	10	10						
капуста свежая белокочанная	313	250						
морковь до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
мука пшеничная	2	2						
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			300	9,7	7,7	69,5	386	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)			100	5,9	4,2	44,5	239	
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок	5	5						

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

сахар	20	20						
молоко питьевое	100	100						
ИТОГО:			49	55	313	1941		

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			595	21,3	27,7	80,2	655	
Каша "Дружба"			200	5,5	6,7	24,5	180	№260-2013, Пермь
крупа рисовая	17	17						
крупа пшено	12	12						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004

чай - заварка	1	1						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			850	29,2	32,7	123,7	906	
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						
01.01-29.02 - 35%	77	50						

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

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			100	14,0	14,4	10,5	227	№388-2013, Пермь
свинина мясная	63	54						
или говядина 1 категории	73	54						
или говядина полуфабрикат	64	54						
хлеб пшеничный	10	10						
яйцо куриное	4	4						
молоко питьевое	14	14						
масло растительное	3	3						

лук репчатый	35	29						
масса прогретого с маслом лука		12						
мука пшеничная	6	6						
масса готовых тефтелей		80						
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						
Макароны изделия отварные			180	4,2	5,9	44,2	247	№516-2004
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	8	8						
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
Полдник			360	6,6	6,3	74,5	381	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			30	5,2	5,6	15,0	131	

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

Фрукт в ассортименте			130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва	
Сок в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
ИТОГО:					57	67	278	1941	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			595	28,0	20,0	81,9	620	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180/20	18,1	12,8	26,1	292	№313-2013, Пермь
творог	173	172						
мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	13	13						
вода питьевая для каши	43	43						
яйцо куриное	14	14						
сахар	7	7						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	7	7						
сухари пшеничные	7	7						
масло сливочное для смазки листа	5	5						

масса готовой запеканки		180						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
батон	30	30						
сыр	16	15						
Фрукт в ассортименте			150	0,4	0,4	25,0	105	№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			880	35,0	26,5	139,2	934	
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 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						

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

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						
крупa 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			90/40	18,9	8,3	9,8	190	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	126	84						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	153	84						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	113	84						
хлеб пшеничный	14	14						
молоко питьевое	14	14						

яйцо куриное	7	7						
мука пшеничная	7	7						
масса готовых фрикаделек		90						
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			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь

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

Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116			
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103			
Полдник			365	11,8	14,9	49,1	378			
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье)			40	4,0	6,2	27,3	181			
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004		
	чай - заварка	1	1							
	сахар	12	12							
Йогурт промышленного производства в ассортименте			125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
ИТОГО:				75	61	270	1932			
9 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			690	39,7	33,7	54,8	681,3			
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			30	3,4	3,9	7,2	78	
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	1	1						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			860	28,0	28,5	131,1	892,7	
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						
<i>в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей</i>								
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с овощами с мясом со сметаной			250/15/5	7,2	5,9	19,9	162	

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
№1 72-1995,
Екатеринбург
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

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			90/50	11,5	11,1	5,0	166	№401-2013, Пермь
печень говяжья	162	134						
мука пшеничная	4	4						

масло растительное	4	4						
масса тушеной печени		90						
соус сметанный		50						№442-2013, Пермь
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			150	4,3	5,1	24,3	160	№510-2004
крупa гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	6	6						
Компот из кураги			200	0,6	0,0	18,7	77	№638-2004
курага	20	20						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			70	1,4	0,7	30,8	135	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник			380	13,5	13,4	57,8	406	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (булочка)			80	5,5	6,7	36,0	226	№567-2013, Пермь
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	7,7	6,4	10,7	131	Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

Фрукт в ассортименте			100	0,3	0,3	11,1	48	№458-2006, Москва
ИТОГО:				81	76	244	1980	
10 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			580	14,5	19,3	104,3	648	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок	5	5						

сахар	20	20							
молоко питьевое	100	100							
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34		
Обед			820	29,0	33,7	118,1	892,2		
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		№132-2004
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							
01.11.-31.12. -30%	74	52							
01.01-29.02 - 35%	80	52							
01.03 - 40%	87	52							
крупка перловая	5	5							

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

морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета по-хлыновски			100	14,1	14,8	12,7	240	№454-2004
говядина 1 категории	116	85						
или говядина полуфабрикат	100	85						
или фарш промышленного производства	85	85						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
лук репчатый	14	12						
яйцо куриное	9	9						

сухари	9	9						
масло растительное	2	2						
Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
лук репчатый	11,9	10						
масло растительное	6	6						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
Полдник			370	17,3	13,3	50,6	391	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			150/20	17,2	13,3	38,0	341	№321-2013, Пермь
творог	140	139						

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

крупa манная	19	19						
яйцо куриное	7	7						
сахар	7	7						
ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	10	10						
сметана	7	7						
масло сливочное для смазки листа	5	5						
масса готовых сырников (3 шт. по 50 г)		150						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	1	1						
сахар	12	12						
ИТОГО:				61	66	273	1932	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				64	65	276	1945	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:				77	79	335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%)*:				85	87	369	2585	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):			64	65	276	1939	<i>При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)</i>			
11 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			655	19,3	25,3	82,7	635			
Каша кукурузная жидкая			200	5,5	5,9	27,0	183	№311-2004		
	крупка кукурузная	25	25							
	молоко питьевое	187	187							
	сахар	3	3							
	соль йодированная	1	1							
	масло сливочное	5	5							
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004		
	батон	30	30							
	масло сливочное	10	10							
	сыр	16	15							
Кисломолочный продукт в ассортименте			207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь		

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

кофейный напиток	5	5							
сахар	10	10							
молоко питьевое	100	100							
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51		
Обед			930	44,3	37,4	103,4	928		
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0		№300-2013, Пермь
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	60	0,5	0,1	0,9	6,5		№101-2004
ИЛИ									
Овощи свежие (огурцы)			60	0,4	0,1	1,2	7,3		№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60							
или огурцы свежие парниковые	61	60							
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			100	14,1	15,6	1,8	204	№405-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	146	130						
или грудка куриная охлажденная	73	70						
или филе куриное или индейки промышленного производства	69	65						
масло растительное	4	4						
масса тушеной мякоти птицы		50						
лук репчатый	9,5	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
мука пшеничная	2	2						
чеснок свежий	1,2	0,9						
морковь до 01.01 - 20%	10	8						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	11	8						
вода питьевая	50	50						
Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
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			50	1,0	0,5	22,0	97	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
<i>Полдник</i>			360	7,4	4,4	80,0	389	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			30	6,0	3,7	20,5	139	
Фрукт в ассортименте			130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь

ИТОГО:			71	67	266	1952		
12 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			595	18,3	15,9	103,3	629	
Каша ячневая жидкая			200	7,6	8,2	20,7	187	№311-2004
крупа ячневая	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
батон	30	30						
сыр	16	15						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						

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

Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			820	26,2	30,8	123,3	875,4	
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, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло сливочное	6	6						
сахар	1	1						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Гречка по-купечески с мясом			250	15,3	18,4	37,7	378	№4/8-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
или свинина мясная	87	74						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		50						
крупа гречневая	48	48						
вода питьевая	150	150						
масло сливочное	10	10						

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

лук репчатый	14	12							
морковь до 01.01 - 20%	31	25							
с 01.01 - 25%	33	25							
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							
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97		
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86		
Полдник			300	8,8	7,9	69,8	386		
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)			100	8,3	7,9	35,8	248		
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь	
ИТОГО:				53	55	296	1890		
13 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			630	12,8	16,5	117,5	670		
Макаронные изделия, запеченные с сыром			200	9,2	8,5	45,8	297	№296-2013, Пермь	

макаронные изделия	75	75						
масло сливочное	5	5						
масса отварных макарон		215						
сыр	6,6	6						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
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	1	1						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			820	28,1	32,4	121,5	890	
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						

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

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			100/5	13,9	16,3	7,6	233	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	142	105						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	158	105						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	191	105						

лук репчатый	9,5	8						
яйцо куриное	18	18						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	3	3						
масло сливочное	5	5						
Овощи припущенные			150	2,2	3,8	20,3	124	№524-2004
морковь до 01.01 - 20%	81	65						
с 01.01 - 25%	86	65						
или морковь свежемороженая	74	65						
или кабачки	112	75						
лук репчатый	18	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82						
01.11.-31.12. -30%	117	82						
01.01-29.02 - 35%	126	82						
01.03 - 40%	137	82						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			200	0,6	0,0			

Автономное учреждение Тюменской области
18,7 **77** **№638-2004**
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	курага	20	20						
	сахар	6	6						
Хлеб пшеничный				70	1,4	0,7	30,8	135	
Хлеб ржаной				50	1,1	0,6	18,9	86	
Полдник				355	15,8	17,4	37,5	370	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, вафли)				30	8,0	8,7	15,7	173	
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	1	1						
	сахар	12	12						
Йогурт промышленного производства в ассортименте				125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
ИТОГО:					57	66	277	1930	
14 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак				510	34,4	21,4	86,7	676	
Суфле творожное с молоком сгущенным				200/20	19,5	7,7	44,5	325	№365-2004
	творог	186	184						
	сметана	15	15						

яйцо куриное	15	15						
сахар	7	7						
мука пшеничная	15	15						
или крупа манная	14	14						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готового суфле		200						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Бутерброд горячий с сыром и помидорами			90	11,6	10,9	14,7	203	№10-2004
батон	40	40						
масло сливочное	5	5						
сыр	26	25						
помидоры свежие парниковые	20,4	20						
или помидоры свежие грунтовые	24	20						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						

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

Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			815	25,1	30,2	138,9	927,6	
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						
<i>морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном</i>								
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			90/5	11,4	15,2	11,2	227	№498-2004
филе куриное промышленного производства	63	60						
или филе грудки индейки	63	60						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	88	60						
хлеб пшеничный	17	17						
лук репчатый	9,5	8						
яйцо куриное	6,5	6,5						
молоко питьевое	18	18						
мука пшеничная	5,5	5,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						

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

масло сливочное	5	5						
Рис припущенный с кукурузой			150	3,8	7,3	20,8	164	№44/3-2011, Екатеринбург
крупa рисовая	45	45						
масло сливочное	8	8						
кукуруза консервированная	58	35						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,5	30,5	129	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			45	0,9	0,5	19,8	87	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
Полдник			410	14,1	15,7	52,6	408	
Булочка промышленного производства в ассортименте			80	6,0	8,9	27,5	214	(р.560-2013, Пермь)
ИЛИ								
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						
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	7,7	6,4	10,7	131	
Фрукт в ассортименте			130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
ИТОГО:				74	67	278	2012	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			630	13,8	18,4	103,4	633,6	
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
крупa пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						

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

масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
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			850	32,4	31,7	123,3	908,3	
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						
<i>лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат</i>								

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						
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						

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

масло сливочное	6	6							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Рыба запечённая с маслом			100/5	17,5	13,9	3,1	208	№310-1996	
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119							
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113							
сухари	4	4							
масло растительное	6	6							
масло сливочное	5	5							
Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154							
01.11.-31.12. -30%	220	154							
01.01-29.02 - 35%	237	154							
01.03 - 40%	257	154							
молоко питьевое	29	29							
масло сливочное	7	7							
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь	
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97		

Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86		
<i>Полдник</i>			365	17,1	18,3	38,6	388		
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (вафли, печенье)			40	9,3	9,6	16,8	191		
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004	
	чай - заварка	1	1						
	сахар	12	12						
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
ИТОГО:				63	68	265	1929		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				64	65	276	1943		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:				77	79	335	2350		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%*):				85	87	369	2585		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				64	65	276	1939	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,	

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