

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МКДОУ

Детский сад № 4 "Солнышко"

С.Н. Вулицкая

« 01 » 09 2022 г.



10-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №10-ДС/3590-20/128 от 25 октября 2022 года

Для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению,
уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями

СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного населения»

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин.



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: foessen@fguz-tumen.ru; <http://www.fguz-tumen.ru>

ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в

Тюменской области»

А.Я. Фольмер



г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/129 от 25 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу, полдник и ужин.
 2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
 3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 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» (далее СанПиН 2.3.6.0233-21, 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (далее МР 2.3.6.0233-21).
 5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
 На основании заявки № 138062 от 05.12.2022г. рассмотрено представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/129 от 25 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, завтрак, 2 завтрак, обед, полдник и ужин.
- 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, 1996 г.;
 - Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, III часть – М.: Хлебпродинформ, 1999 г.;

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1, 2 – Москва.: 2006г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
- Сборник технологических 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.;
- Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий; таблица суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 1 до 3 лет (не менее).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 1-3 лет 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».

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

Наименования блюд и кулинарных изделий, указано в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептов, согласно п. 11.2 МР

2.3.6.0233-21.

Представлены технологические карты, в которых отражена рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд, согласно п. 11.3 (приложение 7) МР

2.3.6.0233-21.

Меню включает завтрак, 2 завтрак, обед, полдник и ужин.

На долю завтрака в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

На долю 2 завтрака в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 5% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

На долю обеда в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

На долю полдника в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 15% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

На долю ужина в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

Содержание пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) на долю завтрака, 2 завтрака, обеда, полдника и ужина составляет 100% (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (1-3 лет) соответствует приложению 9 таблица 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (1-3 лет) соответствует приложению 9 таблица 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях профилактики подоплевательных 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 десятидневное меню №10-ДС/3590-20/129 от 25 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми (приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник и ужин), разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. Заведующий отделением гигиены детей и подростков



О.М. Жеребко



Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских дошкольных учреждениях, являющих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, 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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

В соответствии с Приложением 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении содержания пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусматриваются следующие приемы пищи

Завтрак, обед, полдник, ужин.

Суточная потребность 1400 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложении 1 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах» (далее).

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения 3 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах не менее)» Таблица 3 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах не менее)».

Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 7, Таблица 1 «Минимальные нормы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7 - ми лет до 7 г, мл, на одного ребенка в сутки».

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные виды 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 1 «Рекомендуемые образцы».

Меню содержит информацию о количестве в составе блюд, энергетической ценности, энергии, приведенной на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», одобренной 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Таблица 3 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах не менее)».

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть - М.: Хлебродинформ, 1996 г. (№реп.-1996).

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть - М.: Хлебродинформ, 1997 г. (№реп.-1997).

Сборник технологических нормативов по производству научных кондитерских и булочных изделий - Министерство торговли Российской Федерации, 1999 г. (№реп.-1999).

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть - М.: Хлебродинформ, 2004 г. (№реп.-2004).

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских домов-интернатов, Уралский институт питания, 2001 г. (№реп.-2001, Пермь).

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 М.:2006г (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ – интернатов, детских домов, учреждений профессионального образования специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации — Пермь: ООО Уральский региональный центр питания, 2013г (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г (**№рец.-2006, Екатеринбург**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд должно соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате.

Для овощей приняты нормы отходов в соответствии с **Приложением №24**, Сборник 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 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**.

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»

г. Тюмень ул. Рижская 47а

электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

автономное учреждение Тюменской области
технологического контроля
ОГРН 1077203085147
ИНН 72032081

ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ К МЕНЮ № 10-ДС/3590-20/129 от 26.10.2022 г. для питания детей с 1 до 3 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма потребления при 11-12 ч пребывания детей (90-100%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **										Итого за 10 дней, г, мл	Факт в день, г, мл	%								
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
1	Хлеб ржаной	40	36																					
2	Хлеб пшеничный	60	60	30	55	40	40	30	30	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	365	37	101	
3	Мука пшеничная	25	25	62	70	35	84	44	84	40	40	70	52	66	607	607	607	607	607	607	607	607	61	101
4	Крупы, бобовые	30	30	38	5	34	10	45	16	36	5	50	15	254	254	254	254	254	254	254	254	254	25	101
5	Макаронные изделия	8	8	45	34	23	30	20	60	48	43	0	18	321	321	321	321	321	321	321	321	321	32	105
6	Картофель	120	120	0	0	39	12	0	0	0	0	0	0	28	79	79	79	79	79	79	79	79	8	99
7	Овощи (свежие, замороженные консервированные), включая соленья и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	162	88	179	40	88	164	75	132	147	200	72	1185	1185	1185	1185	1185	1185	1185	1185	1185	119	99
8	Фрукты свежие	95	95	155	105	90	202	258	50	138	141	293	100	1532	1532	1532	1532	1532	1532	1532	1532	1532	153	95
9	Сухофрукты	9	9	95	155	95	100	20	135	95	135	12	118	960	960	960	960	960	960	960	960	960	96	101
10	Соки фруктовые и овощные	100	100	12	0	24	24	0	0	12	12	0	0	96	96	96	96	96	96	96	96	96	10	105
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 используемом готовой пищевой продукции)	25	25	22	26	36	18	33	33	35	20	18	24	265	265	265	265	265	265	265	265	265	27	105
12	Кондитерские изделия	12	12	12	35	10	0	10	0	20	10	0	20	117	117	117	117	117	117	117	117	117	12	98
13	Какао - порошок	0,5	0,5	2,5	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0,5	100
14	Кофейный напиток	1	1,0	0	3,5	0	0	3,5	0	0	3,5	0	0	11	11	11	11	11	11	11	11	11	1,1	105
15	Чай	0,5	0,4	0,3	0,3	0,6	0,6	0,3	0,6	0,3	0,3	0,6	0,6	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	0,5	102
16	Мясо 1-й категории	50	45	54	49	16	37	56	55	16	16	125	0	424	424	424	424	424	424	424	424	424	42	95
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	20	40	0	0	50	0	0	0	56	14	40	200	200	200	200	200	200	200	200	200	20	100
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	13	0	0	44	0	0	0	84	0	0	0	128	128	128	128	128	128	128	128	128	13	98
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	32	0	50	0	60	60	0	53	40	0	60	323	323	323	323	323	323	323	323	323	32	101
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	351	481	404	349	358	373	370	375	455	219	305	3689	3689	3689	3689	3689	3689	3689	3689	3689	369	105
21	Творог (5% - 9% М.Д.Ж.)	30	30	0	0	103	0	0	87	0	0	0	120	310	310	310	310	310	310	310	310	310	31	103
22	Сметана	9	9,0	5	0	12	0	28	8	5	5	12	17	92	92	92	92	92	92	92	92	92	9	102
23	Сыр	4	4,0	0	10	0	5	0	10	0	14	0	39	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	98
24	Масло сливочное	18	17,1	20	10	18	15	15	20	26	8	24	17	171	171	171	171	171	171	171	171	171	17	100
25	Масло растительное	9	8,6	10	12	8	10	11	5	6	11	11	5	86	86	86	86	86	86	86	86	86	9	101
26	Яйцо	40	26	24	3	14	60	4	20	28	8	80	17	258	258	258	258	258	258	258	258	258	26	99
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	1,1	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	1,2	0,0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0,3	103
28	Крахмал	2	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5	10	10	10	10	10	10	10	10	10	1,0	100
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	27	27	27	27	27	27	27	27	27	2,7	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 нормы потребления (минимальные) для детей до 7-ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)

*** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 10-ДС/3590-20/129
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей дошкольного возраста с 1 до 3 лет*

Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал		2 завтрак, ккал		Обед, ккал		Полдник, ккал		Ужин, ккал		Итого, ккал		% выполнения
	20% от суточного рациона	% выполнения	5% от суточного рациона	% выполнения	35% от суточного рациона	% выполнения	15% от суточного рациона	% выполнения	25% от суточного рациона	% выполнения	95-100% от суточного рациона	% выполнения	
1 день	280		70		490		210		350		1330/1400		101
2 день	290,4	21	70	5	471,9	34	217,6	16	367,3	26	1417	26	98
3 день	281,6	20	70	5	486,5	35	199,8	14	333,5	24	1371	24	101
4 день	274,2	20	70	5	495,8	35	220,8	16	359,4	26	1420	26	100
5 день	281,2	20	70	5	490,5	35	200,4	14	355,2	25	1397	25	100
6 день	272,6	19	70	5	505,3	36	211,4	15	334,6	24	1394	24	100
ИТОГО в среднем за 1 неделю	280,0	20,0	70,0	5,0	490,0	35,0	210,0	15,0	350,0	25,0	1400,0	25,0	100,0
7 день	289,5	21	70	5	479,1	34	204,1	15	364,5	26	1407	26	101
8 день	286,9	20	70	5	497,5	36	218,8	16	346,6	25	1420	25	101
9 день	268,8	19	70	5	502,8	36	199,3	14	346,4	25	1387	25	99
10 день	288,0	21	70	5	477,8	34	221,4	16	335,7	24	1393	24	100
ИТОГО в среднем за 2 неделю	266,8	19	70	5	492,8	35	206,4	15	356,8	25	1400,0	25,0	100,0

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

Потребление пищевых веществ за неделю для детей дошкольного возраста с 1-3 лет*

1-5 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ	42	47	203	1400	При 11-12 часовой пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)	40	45	193	1330	
Норма в пищевых веществах и энергии (100%)	42	47	203	1400	

6-10 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ	42	47	203	1400	При 11-12 часовой пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)	40	45	193	1330	
Норма в пищевых веществах и энергии (100%)	42	47	203	1400	

*СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" п. 8.1.2.3.

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 1 до 3 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
	1 день	350	100	450	200
2 день	350	150	535	200	445
3 день	360	150	530	200	400
4 день	355	150	515	210	425
5 день	360	150	560	210	405
6 день	355	150	535	200	400
7 день	360	150	575	210	425
8 день	350	150	535	200	435
9 день	355	150	560	210	445
10 день	360	150	520	200	410
	350	150	570	210	425

Приложение № 11к
СанПиН 2.3/2.4.3590-20
ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТО) 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 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				
Яйцо куриное	22				
Мясо говядина	83				
Рыба (треска)	105				
Творог с массовой долей жира 9%	100			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

Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий

Наименование специй	Блюда	
	Соль, г	Лавровый лист, г
	1	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:		
распычатая	21	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
распычатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
распычатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
распычатая	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 закваски соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.

масло сливочное	5	5	180	2,7	2,9	12,7	88	№497-2013, Пермь
Какао с молоком								
какао - порошок	2,5	2,5						
молоко питьевое	130	130						
сахар	8	8						
Второй завтрак								
	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Сок в ассортименте			535	19,4	17,4	59,5	471,9	
Обед								
Салат из свеклы с чесноком								
свекла - до 01.01 - 20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
чеснок	0,3	0,2						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом								
огурцы свежие парниковые	40	39	40	0,4	3,0	1,3	34	№1411-2011г, Екатеринбург

или огурцы свежие грунтовые	41	39																	
масло растительное	3	3																	
Расходник "Домашний" с мясом со сметаной			150/10/5	4,2	2,8	7,1	70												№131-2004
говядина 1 категории	22	16																	
или говядина полуфабрикат	19	16																	
капуста свежая белокочанная	15	12																	
картофель - 01.09.-31.10.-25%	61	46																	
01.11.-31.12.-30%	66	46																	
01.01-29.02 - 35%	71	46																	
01.03 - 40%	77	46																	
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5																	
с 01.01 - 25%	7	5																	
лук репчатый	7	6																	
огурцы соленые без уксуса	15	8																	
масло сливочное	3	3																	
сметана	5	5																	
зелень сушеная	0,1	0,1																	

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

Зразы рубленые из мяса (говядина и свинина), запеченные		60	9,9	7,7	4,0	125	№457-2004
свинина мясная	22	19					
говядина 1 категории	26	19					
или говядина полуфабрикат	22	19					
или фарш промышленного производства	38	38					
хлеб пшеничный	8	8					
молоко питьевое	12	12					
котлетная масса		56					
яйцо куриное отварное для фарша	17	17					
мука пшеничная	5	5					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
Каша гречневая вязкая		120	3,6	3,4	15,9	109	№510-2004
крупа гречневая	30	30					
вода питьевая	96	96					
масло сливочное	3,5	3,5					
Компот из изюма		150	0,2	0,0	12,8	52	№638-2004
изюм	12	12					

ИЛИ

Компот из свежих плодов				150	0,2	0,0	10,5	43	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	34,2	30							
	или груши свежие	33	30						
или апельсины свежие	45	30							
лимонная кислота	0,15	0,15							
	сахар	5	5						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,5	34	
				200	5,9	7,6	31,4	217,6	
Булочка с джемом				50	2,2	4,1	25,0	146	№572-2013, Пермь
	мука пшеничная	29	29						
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	12	12						
	сахар	6	6						
	масло сливочное	5	5						
	яйцо куриное	2	2						

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
Тюменской области

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Кукуруза консервированная (после термической обработки)		67	40							№101-2004
Морковь отварная			40							№571-2004
	морковь - до 01.01 - 20%	54	43							
	с 01.01 - 25%	57	43							
	масса отварной моркови		40							
Шницель из курицы				50	5,2	4,4	10,0	101		№54-24м-2020, Новосибирск
	филе куриное промышленного производства	42	40							
	или филе из грудки индейки	42	40							
	или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	59	40							
	хлеб пшеничный	9	9							
	яйцо куриное	3,5	3,5							
	молоко питьевое	7	7							
	мука пшеничная	4	4							
	масло растительное для смазки листа	1,5	1,5							
Чай с молоком стуженым				180	1,2	1,9	17,5	92		№493-2013, Пермь
	чай - заварка	0,3	0,3							

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

	сахар	2	2																
	Масло сливочное	3	3																
Бутерброд с сыром																			
	Батон или хлеб пшеничный	20	20																
	сыр	10,5	10																
Кофейный напиток																			
	кофейный напиток	3,5	3,5																
	сахар	8	8																
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	75	75																
	Второй завтрак																		
Сок в ассортименте																			
		150	150																
	Обед																		
		150	150																
Салат из моркови и яблок																			
	морковь - до 01.01 - 20%	40	32																
	с 01.01 - 25%	43	32																
	(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)																		
яблоки свежие (очищенные от кожуры, с удаленным семенным гнездом)		14,3	10																

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

масло растительное		3	3	ИЛИ						№4-2006, Екатеринбург
		19	15	40	1,5	3,0	2,3	42		
Салат "Любительский"										
морковь - до 01.01 - 20%		19	15							
с 01.01 - 25%		20	15							
масса отварной моркови			12							
кукуруза консервированная (после термической обработки)		17	10							
огурцы консервированные без уксуса		31	17							
или огурцы свежие парниковые		17,3	17							
или огурцы свежие грунтовые		18	17							
масло растительное		3	3						№139-2004	
Суп гороховый с гренками				150/10	2,9	2,2	10,4	73		
горох		12	12							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		45	34							
01.11.-31.12. -30%		49	34							
01.01-29.02 - 35%		52	34							
01.03 - 40%		57	34							

	Морковь - до 01.01 - 20%	9	7																		
	с 01.01 - 25%	9,3	7																		
	лук репчатый	7	6																		
	масло сливочное	3	3																		
	гренки из пшеничного хлеба		10																		№170-2013, Пермь
	хлеб пшеничный	19	16																		
	зелень сушеная	0,1	0,1																		
	Жаркое по - Домашнему																				
	говядина 1 категории	67	49																		
	или говядина полуфабрикат	58	49																		
	масса отварного мяса		30																		
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	180	135																		
	01.11.-31.12. - 30%	193	135																		
	01.01-29.02 - 35%	208	135																		
	01.03 - 40%	225	135																		
	Морковь - до 01.01 - 20%	19	15																		
	с 01.01 - 25%	20	15																		

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

	свекла - до 01.01 -20%	15	12																	
	с 01.01 - 25%	16	12																	
	Масса отварной свеклы		10																	
	Морковь - до 01.01 - 20%	15	12																	
	с 01.01 - 25%	16	12																	
	Масса отварной моркови		10																	
	огурцы соленые без уксуса	11	6																	
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	6	4																	
	Масло растительное	3	3																	
Котлета рыбная "Лада"																				
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	75	50		60		8,1		6,4		5,4		112							№917-2011, Екатеринбург
	или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	86	50																	
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	91	50																	
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	68	50																	
	или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	66	50																	
	хлеб пшеничный	4	4																	
	молоко питьевое	4	4																	

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1074203065147
 ИНН 7203208134

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%

44

49

213

1470

3 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	6,1	6,2	48,5	274,2	
Каша рисовая жидкая			150	3,7	4,1	15,7	115	№311-2004
крупа рисовая	23	23						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	143	143						
сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или вареньем			15/10	1,2	0,2	15,3	68	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						
Чай с молоком сгущенным			180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 10772203065147
ИНН 7203208134

Второй завтрак		150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
Напиток из шиповника		150	0,1	0,0	17,3	70	
	шиповник	12					
	сахар	3					
Обед		515	13,5	16,2	74,0	495,8	
Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком		40	0,7	3,1	3,6	45	№75-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	29	22				
	01.11.-31.12. -30%	31	22				
	01.01-29.02 - 35%	34	22				
	01.03 - 40%	37	22				
	масса отварного картофеля		20				
	огурцы свежие парниковые	10,2	10				
	или огурцы свежие грунтовые	10,5	10				
	или огурцы соленные без уксуса	18,2	10				
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8				
	масло растительное	3	3				

Ци из сиюжон капусты с картофолом с мисом со сметаной

				150/10/5	3,7	3,9	4,7	69	№142-2013, Пермь
	говядина 1 категории	22	16						
	или говядина полуфабрикат	19	16						
	капуста свежая белокочанная	38	30						
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	24	18						
	01.11.-31.12. -30%	26	18						
	01.01-29.02 - 35%	28	18						
	01.03 - 40%	30	18						
	Морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
	с 01.01 - 25%	11	8						
	лук репчатый	7	6						
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
	Масло растительное	3	3						
	сметана	5	5						
	зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски									
	печень говяжья	71	44	50	5,6	6,4	1,6	86	№431-2004

Адвокатское учреждение Томской области
 «Центр технологий правового контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

макаронные изделия группы А		39	39	110	1,9	2,1	27,6	137	№616-2004
Макаронные изделия группы А	масло сливочное	2,5	2,5						
Компот из кураги	курага	12	12	150	0,3	0,0	12,6	52	№638-2004
	сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69		
Полдник				210	7,2	8,0	30,0	220,8	
Пирог морковный	мука пшеничная	18	18	60	3,0	4,5	25,0	153	№71-2006, Екатеринбург
	морковь до 01.01.-20%	33	26						
	с 01.01 - 25%	35	26						
	двууглекислый натрий	1,0	1,0						
	масло сливочное	10	10						
	ванилин	0,06	0,06						
	яйцо куриное	6	6						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208184

	Сметана	13	13																	
	яйцо куриное	9	9																	
	сахар	6	6																	
	мука пшеничная	10	10																	
	масло сливочное на смазку	2,5	2,5																	
	масса готового суфле		130																	
	молоко стуженное с сахаром	20,2	20																	
чай с сахаром																				
	чай - заварка	0,3	0,3																	
	сахар	10	10																	
Фрукт в ассортименте																				
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)																				
	ИТОГО:																			
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:																			
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%																			
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%																			
		41	45	213	1420															
		42	47	203	1400															
		40	45	193	1330															
		44	49	213	1470															

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

№458-2006,
Москва

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Суп молочный с макаронными изделиями								
молоко питьевое	154	154						
макаронные изделия группы А	12	12						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом								
батон или хлеб пшеничный	15	15						
масло сливочное	5	5						
Яйца вареные								
Чай с молоком сгущенным								
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
			360	10,5	13,5	29,5	281,2	
			150	2,9	3,8	12,0	94	№165-2013, Пермь
			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
			150	0,9	1,3	9,8	54	№493-2013, Пермь

Напиток из шиповника				150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
	Шиповник	12	12						
	сахар	3	3						
Обед				560	16,3	18,5	64,7	490,5	
Салат из свеклы с сыром и чесноком				40	1,9	3,5	3,9	55	№56-2013, Пермь
	свекла - до 01.01 -20%	48	38						
	с 01.01 - 25%	51	38						
	Масса отварной свеклы		35						
	чеснок	0,3	0,2						
	сыр	5,2	5						
	Масло растительное	3	3						
Суп картофельный с рыбой				150/50	5,0	5,0	12,6	115	№150-2013, Пермь
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						
	или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	103	60						
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						

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

Компот из смеси сухофруктов		150	0,2	0,0	11,2	46	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12					
сахар	5	5					
Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной		30	0,7	0,4	11,3	52	
		210	5,7	6,4	30,0	200,4	
Полдник							
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	0,5	0,6	21,5	93	№260-2001, Пермь
Молоко питьевое кипяченое	189	180	5,2	5,8	8,5	107	
		405	9,3	8,9	59,4	355,2	
УЖИН							
Биточки из мяса (свинина мясная и говядина)		50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
свинина мясная	16	14					
говядина 1 категории	31	23					
или говядина полуфабрикат	27	23					
или фарш промышленного производства	37	37					
хлеб пшеничный	9	9					
молоко питьевое	4	4					
лук репчатый	4,8	4					

Мука пшеничная	5	5							
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5							

ИЛИ

Котлета особая (из свинины мясной и филе индейки)									
свинина мясная	14	12	50	7,8	5,1	4,9	97	№452-2004	
филе индейки	23	22							
хлеб пшеничный	7	7							
молоко питьевое	9	9							
лук репчатый	18	15							
масло сливочное	2	2							
масса припущенного с маслом лука		7							
яйцо куриное	3	3							
сахари	4	4							
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5							
Рис припущенный с овощами "Мозайка"									
крупа рисовая	30	30	110	2,7	2,0	24,5	127	№416-2013, Пермь	

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологической экспертизы»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

5 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			355	7,4	6,9	45,2	272,6		
Каша гречневая жидкая			150	4,1	4,4	16,6	123	№54-20к-2020, Новосибирск	
		крупа гречневая	20						
		вода питьевая	50						
		молоко питьевое	100						
		сахар	2						
		масло сливочное	3						
Бутерброд с джемом или вареньем			15/10	1,2	0,2	15,3	68	№2-2004	
		батон или хлеб пшеничный	15						
		джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2						
Кофейный напиток			180	2,1	2,3	13,3	82	№501-2013, Пермь	
		кофейный напиток	3,5						
		сахар	8						
		молоко питьевое	75						

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

Второй завтрак													
Сок в ассортименте	150	150	150	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь		
Обед													
Икра морковная					40	40	0,8	2,9	3,5	43	№119-2013, Пермь		
морковь - до 01.01 - 20%	50			40									
с 01.01 - 25%	53			40									
масса отварной моркови				38									
лук репчатый	9,5			8									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3			3									
масло растительное	3			3									
лимонная кислота	0,2			0,2									
сахар	0,5			0,5									
ИЛИ													
Салат из свежих помидоров					40		0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь		
помидоры свежие парниковые	39			38									
или помидоры свежие грунтовые	45			38									
масло растительное	3			3									

ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ И КАРТОФЕЛЬ С МЯСНОМ СО СМЕТАНОМ		150/10/5	3,5	4,6	10,4	97	№10-2004
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полугафрикат	19	16					
свекла - до 01.01 -20%	30	24					
с 01.01 - 25%	32	24					
капуста свежая белокочанная	15	12					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	16	12					
01.11.-31.12.-30%	17	12					
01.01-29.02 - 35%	18	12					
01.03 - 40%	20	12					
морковь - до 01.01 - 20%	10	8					
с 01.01 - 25%	11	8					
лук репчатый	7	6					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4					
масло сливочное	3	3					
сахар	0,3	0,3					
сметана	5	5					

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

	масло растительное	3	3																	
	ИЛИ																			
Салат из огурцов с маслом																				
	огурцы свежие парниковые	40	39																	
	или огурцы свежие грунтовые	41	39																	
	масло растительное	3	3																	
Тефтели из мяса (свинина мясная и говядина)																				
	свинина мясная	23	20																	
	говядина 1 категории	27	20																	
	или говядина полуфабрикат	24	20																	
	или фарш промышленного производства	40	40																	
	хлеб пшеничный	9	9																	
	молоко питьевое	12	12																	
	лук репчатый	17	14																	
	масло сливочное	2	2																	
	масса припущенного с маслом лука		9																	
	мука пшеничная	3,5	3,5																	

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

	с 01.01 - 25%	20	15																	
	Масса отварной моркови		13																	
	огурцы консервированные без уксуса	13	7																	
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5																	
	масло растительное	3	3																	
Суп картофельный с мясными фрикадельками																				
	фрикадельки мясные (говядина и свинина)		15		150/15		3,7		3,3		11,8		92							№137-2004
	говядина 1 категории	14	10																	№112-2004
	или говядина полуфабрикат	12	10																	
	свинина мясная	8	7																	
	или фарш промышленного производства	17	17																	
	лук репчатый	1,8	1,5																	
	вода питьевая	1,5	1,5																	
	яйцо куриное	1,2	1,2																	
	картофель - 01.09-31.10. - 25%	80	60																	
	01.11.-31.12. -30%	86	60																	
	01.01-29.02 - 35%	92	60																	

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

	мука пшеничная	5	5							
	масло растительное для смазки листа	1,5	1,5							
	Соус сметанный с томатом		30							№601-2004
	сметана	8	8							
	мука пшеничная	2,3	2,3							
	вода питьевая	22	22							
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3							
	Рис припущенный		110							№512-2004
	крупа рисовая	38	38							
	вода питьевая	81	81							
	масло сливочное	3	3							
	Компот из свежих яблок		180							№631-2004
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40							
	сахар	8	8							
	Хлеб пшеничный		10							
			0,2							
			0,1							
			4,4							
			19							
	Хлеб ржаной		30							
			0,8							
			0,3							
			11,3							
			51							

Администрация управления Тамбовской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Полдник		210	6,4	8,3	26,0	204,1	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	1,2	2,5	17,5	97	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
УЖИН		425	12,5	11,3	53,2	364,5	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным		150	11,2	9,3	22,9	220	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	90	87					
крупа манная	4	4					
яйцо куриное	17	17					
сахар	9	9					
крошка:		22					
сахар	4	4					
мука пшеничная	9	9					
масло сливочное	9	9					
масло сливочное для смазки листа	2	2					
масса готовой запеканки		130					
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20					

Чай с молоком сгущенным		180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
	чай - заварка	0,3	0,3				
	молоко сгущенное с сахаром	30	30				№458-2006, Москва
Фрукт в ассортименте		95	0,1	0,1	12,8	53	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)							
ИТОГО:			41	45	208	1407	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%			40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%			44	49	213	1470	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак			350	8,2	9,7	41,7	286,9	
Каша пшенная жидкая			150	3,9	4,8	15,2	120	№311-2004
		крупа пшено	18	18				
		МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	85	85				
		вода питьевая	55	55				

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 10/77203085147
ИНН 7203208134

	01.11.-31.12. -30%	17	12																
	01.01.-29.02. -35%	18	12																
	01.03. -40%	20	12																
	масса отварного картофеля		10																
	морковь до 01.01.-20%	12,5	10																
	с 01.01. -25%	13,3	10																
	масса отварной моркови		8																
	масло растительное	3	3																
			ИЛИ																
	Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами				40		0,9		3,3		1,5		39						№54-6з-2020, Новосибирск
	капуста свежая белокочанная	40	32																
	масса капусты, стертой с солью		20																
	(в свежем виде капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)																		
	помидоры свежие парниковые	8,2	8																
	или помидоры свежие грунтовые	9,4	8																
	огурцы свежие парниковые	8,2	8																
	или огурцы свежие грунтовые	8,4	8																

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

	Сметана	5	5																
	зелень сушеная	0,1	0,1																
Биточки печеночные																			
	печень говяжья	102	84			60	9,8	4,8	5,9	106									№35/8-2011, Екатеринбург
	масса отварной, протертой печени		56																
	яйцо куриное	8	8																
	лук репчатый	13	11																
	масло сливочное	2	2																
	масса прогретого с маслом лука		8																
	мука пшеничная	6	6																
	масло растительное	1,5	1,5																
Каша гречневая вязкая																			
	крупа гречневая	30	30			120	3,6	3,4	15,9	109									№510-2004
	вода питьевая	96	96																
	масло сливочное	3,5	3,5																
Компот из смеси сухофруктов																			
	сухофрукты	12	12			150	0,2	0,0	11,2	46									№508-2013, Пермь

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

или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	70	53																	
или горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	80	53																	
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	91	53																	
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	96	53																	
лук репчатый	5	4																	
яйцо куриное	10	10																	
мука пшеничная	5	5																	
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5																	
Картофель тушеный			110	1,5	3,1	10,5	76												№216-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	126	95																	
01.11.-31.12.-30%	136	95																	
01.01-29.02 - 35%	146	95																	
01.03 - 40%	159	95																	
морковь - до 01.01 - 20%	31	25																	
с 01.01 - 25%	33	25																	
лук репчатый	14	12																	
масло сливочное	4	4																	

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

Чай с сахаром		180	0,1	0,0	10,4	42	№685-2004	
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный		10	0,2	0,1	4,4	19		
Хлеб ржаной		10	0,2	0,1	3,8	17		
Фрукт в ассортименте		95	0,1	0,4	20,2	85	№458-2006, Москва	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
ИТОГО:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%								
8 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак			355	7,4	7,6	42,7	268,8	
Суп молочный с крупой			150	4,1	5,1	14,1	119	№164-2013, Пермь
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	145	145						

крупа: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9																	
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12																	
сахар	1,2	1,2																	
соль йодированная	0,6	0,6																	
масло сливочное	1,5	1,5																	
Бутерброд с джемом или вареньем					15/10	1,2	0,2	15,3	68										№2-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15																	
Джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10																	
Кофейный напиток					180	2,1	2,3	13,3	82										№501-2013, Перль
кофейный напиток	3,5	3,5																	
сахар	8	8																	
молоко питьевое	75	75																	
Второй завтрак					150	0,1	0,0	17,3	70										
Напиток из шиповника					150	0,1	0,0	17,3	70										№705-2004
шиповник	12	12																	
сахар	3	3																	

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

Обед		560	16,4	18,2	68,4	502,8	
Салат из свежих помидоров		40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38					
или помидоры свежие грунтовые	45	38					
масло растительное	3	3					
ИЛИ							
Свекла отварная с маслом растительным		40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 -20%	51	41					
с 01.01 - 25%	55	41					
масса отварной свеклы		38					
масло растительное	3	3					
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной		150/10/5	4,1	4,3	8,6	90	№129-1996
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полуфабрикат	19	16					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	60	45					
01.11.-31.12. -30%	64	45					
01.01-29.02 - 35%	69	45					

	01.03 - 40%	75	45							
	крупа перловая	3	3							
	морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							
	с 01.01 - 25%	8,0	6							
	лук репчатый	3,6	3							
	огурцы консервированные без уксуса	16	9							
	масло сливочное	3	3							
	сметана	5	5							
	зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							
Котлеты рыбные любительские										
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40		60	7,9	6,5	3,4	104	№346-2013, Пермь
	или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	68	40							
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40							
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40							
	или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	53	40							
	морковь - до 01.01 - 20%	18	14							
	с 01.01 - 25%	19	14							

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

Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	30	
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник									
Мушное изделие промышленного производства в ассортименте				210	4,9	8,9	24,9	199,3	
Молоко питьевое кипяченое				30	0,6	4,4	17,8	113	
				189	4,3	4,5	7,1	86	№260-2001, Пермь
УЖИН									
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)				445	12,0	13,2	44,9	346,4	
Плов из птицы				40	1,9	0,1	3,1	21	№244 - 2006, Москва
				130	8,5	10,9	15,1	193	№406-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)				118					
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)				82					
или филе куриное промышленного производства				59					
Масса отварной птицы (мякоть)									
				40					
крупа рисовая				31					
морковь - до 01.01 - 20%				26					
с 01.01 - 25%				28					
лук репчатый				6					
масло растительное				6					

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

Чай с молоком стуженным			180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
	чай - заварка	0,3						
	молоко стуженное с сахаром	30						
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,2	5,4	24	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%								

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			360	14,3	11,2	32,5	288,0	
Омлет натуральный с подгарнировкой			150	8,9	6,7	7,8	127	№340-2004
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	23	23						

масло растительное для смазки листа	1	1																	
Масса готового омпета		80																	
Овощи на подгарировку		70																	
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70																	№101-2004
ИЛИ																			
Яичная кашка натуральная с подгарировкой					150	9,1	6,8	7,9	129										№279-1996
яйцо куриное	60	60																	
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	32	32																	
масло сливочное	3	3																	
Масса готовой кашки		80																	
Овощи на подгарировку		70																	
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70																	№101-2004
Бутерброд с сыром					20/10	4,2	2,6	7,2	69										№3-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20																	
сыр	10,5	10																	
Чай с молоком стуженным					180	1,2	1,9	17,5	92										№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3																	

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

	молоко питьевое	4	4						
	лук репчатый	4,8	4						
	яйцо куриное	5	5						
	мука пшеничная	5	5						
	масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Овощи, припущенные в сметане				120	1,4	3,0	13,5	87	№210-2004
	картофель - 01.09.-31.10 - 25%	60	45						
	01.11.-31.12. -30%	64	45						
	01.01-29.02 - 35%	69	45						
	01.03 - 40%	75	45						
	морковь - до 01.01 - 20%	56	45						
	с 01.01 - 25%	60	45						
	горошек зелёный консервированный	31	20						
	капуста свежая белокочанная	56	45						
	сметана	12	12						
	масло сливочное	4	4						

Автолицензия № 1077203065147
 «Центр технологического контроля»
 ИНН 7203208134

	крошка:																			
	мука пшеничная	1	1																	
	масло сливочное	1	1																	
	масло сливочное для смазки изделия	1	1																	
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2																	
	Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150																	
	УЖИН																			
		410	9,2	11,9	47,9	335,7														
Салат из моркови с сыром		40	1,0	3,6	3,3	50														
	морковь - до 01.01 - 20%	46	37																	
	с 01.01 - 25%	49	37																	
	Масса отварной моркови		35																	
	сыр	5	4																	
	чеснок	0,3	0,2																	
	масло растительное	3	3																	
	Запеканка картофельная с мясом отварным																			
		180	7,8	8,2	31,5	231														
	говядина 1 категории	120	88																	
	или говядина полуфабрикат	104	88																	

Администрация управления Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1027203065147
ИНН 7203208134

№157-2004,
Пермь

Хлеб ржаной		10	0,2	0,1	3,8	17	
ИТОГО:							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%							

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая		150	4,5	5,9	20,8	154	№311-2004		
Хлопья овсяные "Геркулес"	18	18							
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	83	83							
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55	55							
сахар	2	2							
масло сливочное	3	3							
Бутерброд с маслом		15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004		
батон или хлеб пшеничный	15	15							

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

