УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №9 г. Шуваловка»
ЕН Борисенко
«01» 09 2023г.

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 соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного населения»

Возрастная категория детей: 3-7 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: tocgsen@fguz-tyumen.ru; http:// www.fguz-tyumen.ru
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»
_____ А.Я. Фольмер

№ 48/Д

« 22 » декабря 2022 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/128 от 25 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, 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 2.3/2.4.3590-20); МР 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/3590-20/128 от 25 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть – М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия 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 3 до 7 лет (не менее).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 3-7 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 рецептуры 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 рецептур, согласно п. 11.2 МР 2.3.6.0233-21.

Представлены технологические карты, в которых отражена рецептура, технология приготавливаемых 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 и во 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 пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного 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 пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю обеда в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 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 пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю полдника в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 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 пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю ужина в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 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 пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного 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 пп. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (3-7 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 (3-7 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется витаминизированные напитки. 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 десятидневное меню №10-ДС/3590-20/128 от 25 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 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 Е.А. Невидимова

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»
КОПИЯ ВЕРНА
Директор Л.В. Шилкова

Российская Федерация * Тюменская область * г.Тюмень * Автономное учреждение Тюменской области «Центр Технологического Контроля» * ИНН 7203208134 * ОГРН 1077203065147 *

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей в детских дошкольных учреждениях, казывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-пидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».**

Возрастная категория детей: 3-7 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

В соответствие 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, 2 завтрак, обед, полдник, ужин.**

Суточная потребность 1800 ккал в соответствие с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

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 с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 7, Таблица 1 Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7- ми лет нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)".

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 соответствие с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение (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).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть - М.: Хлебпродинформ, 1997 г **(№рец.-1997).**
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – Министерство торговли Российской Федерации, 1999 г **(№рец.-1999).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г **(№рец.-2004).**
- Сборн Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г **(№рец.-2004, Пермь).**
- ик 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).**

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции обществен питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1, М.:2006г **(№рец.-2006, Москва).**
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для шк школ – интернатов, детских домов, учреждений профессионального образован специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальн реабилитации — Пермь: ООО Уральский региональный центр питания, 2013г **(№рец.-20 Пермь).**
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г **(№рец.-20 Екатеринбург).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питан обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 200 **(№рец.-2006, Екатеринбург).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанник дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзор сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г **(№ рец.-2020,202 Новосибирск).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанник дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г **(№ ре 2020,2021, Новосибирск).**

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

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

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствие с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-2 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хле и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитк Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а так инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактик йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищева йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в соста рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должн 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 мен ориентировочно**. При формировании ежедневного меню необходимо определять **фактически выход фруктов и кондитерских изделий**.

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

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

ВЕДОМОСТЬ контроля за рационом питания к меню № 10-ДС/3590-20/128 от 26.10.2022 г для питания детей с 3 до 7 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11- 12 ч пребывании детей (90-100%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **										за 10 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Хлеб ржаной	**50**	**48**	50	60	40	40	40	50	30	40	70	40	460	**46**	**97**
2	Хлеб пшеничный	**80**	**80**	68	87	40	107	81	118	55	107	64	104	831	**83**	**104**
3	Мука пшеничная	**29**	**28**	42	5	35	13	46	21	40	7	40	19	269	**27**	**98**
4	Крупы , бобовые	**43**	**43**	58	45	30	35	40	77	63	67	0	25	440	**44**	**102**
5	Макаронные изделия	**12**	**12**	0	0	53	16	0	0	0	0	15	38	122	**12**	**102**
6	Картофель	**140**	**140**	108	213	54	105	228	95	144	183	225	85	1440	**144**	**103**
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень, г	**220**	**198**	182	156	108	250	318	65	199	196	367	132	1972	**197**	**100**
8	Фрукты свежие	**100**	**100**	100	165	100	105	25	140	100	140	13	127	1015	**101**	**101**
9	Сухофрукты	**11**	**11**	18	0	33	15	0	0	15	15	15	0	111	**11**	**101**
10	Сок фруктовые и овощные	**100**	**100**	200	0	0	0	200	200	200	0	0	200	1000	**100**	**100**
11	Витаминизированные напитки	**50**	**50**	0	180	0	180	0	0	0	0	180	0	540	**54**	**107**
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	**30**	**30**	25	34	39	20	39	42	41	28	23	28	319	**32**	**105**
13	Кондитерские изделия	**20**	**19**	12	65	20	0	20	0	30	20	0	30	197	**20**	**104**
14	Какао - порошок	**0,6**	**0,6**	3,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	6	**1**	**100**
15	Кофейный напиток	**1,2**	**1,1**	0,0	4,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	12	**1**	**105**
16	Чай	**0,6**	**0,6**	0,4	0,4	0,8	0,8	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,8	6	**1**	**105**
17	Мясо 1 категории	**55**	**50**	68	64	16	53	64	69	16	16	150	0	516	**52**	**104**
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошеная, 1кат.)	**24**	**24**	56	0	0	70	0	0	0	70	14	47	257	**26**	**105**
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	**25**	**19**	0	0	75	0	0	0	112	0	0	0	187	**19**	**100**
20	Рыба (филе) , в т.ч. филе слабо или малосоленое	**37**	**37**	0	68	0	60	74	0	74	54	0	60	390	**39**	**105**
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	**450**	**450**	588	495	456	441	460	437	450	562	286	352	4527	**453**	**101**
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	**40**	**38**	0	0	122	0	0	120	0	0	0	145	387	**39**	**102**
23	Сметана	**11**	**11**	5	0	15	0	37	8	5	5	15	20	110	**11**	**100**
24	Сыр	**6**	**6**	0,0	15,0	0,0	6	0,0	15	0,0	0,0	21,0	0,0	57	**6**	**95**
25	Масло сливочное	**21**	**21**	24	14	21	18	20	28	32	10	32	26	224	**22**	**104**
26	Масло растительное	**11**	**11**	13	16	11	12	14	6	8	14	12	6	109	**11**	**99**
27	Яйцо, шт.	**40**	**30**	29	4	16	66	4	28	39	10	97	20	313	**31**	**104**
28	Дрожжи хлебопекарные	**0,5**	**0,3**	1,1	0,0	0,0	0	0,8	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	3	**0**	**103**
29	Крахмал	**3**	**1,2**	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	12	**1**	**100**
30	Соль пищевая поваренная йодированная	**5**	**5**	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	**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)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*****Мучное изделие промышленного производства в 4,6,8,10 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.**

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 10-ДС/3590-20/128
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей дошкольного возраста с 3 до7 лет *

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Ужин, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20% от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		25% от суточного рациона		95-100% от суточного рациона	
	360		**90**		**630**		**270**		**450**		**1710/1800**	
1 день	354,3	20	90,6	5	630,5	35	260,3	14	464,9	26	1800,6	100
2 день	343,1	19	90,6	5	641,4	36	280,5	16	442,5	25	1798,2	100
3 день	352,7	20	90,6	5	651,7	36	270,1	15	439,3	24	1804,4	100
4 день	375,8	21	87,6	5	611,3	34	272,1	15	459,6	26	1806,3	100
5 день	374,1	21	90,6	5	626,8	35	267,3	15	443,7	25	1802,5	100
ИТОГО в среднем за 1 неделю	**360,0**	**20,0**	**90,0**	**5,0**	**632,3**	**35,1**	**270,0**	**15,0**	**450,0**	**25,0**	**1802**	**100**
6 день	352,5	20	89,2	5	639,4	36	258,8	14	444,4	25	1784,3	99
7 день	372,3	21	89,2	5	630,3	35	268,1	15	438,2	24	1798,2	100
8 день	364,5	20	90,6	5	622,6	35	276,7	15	448,6	25	1803,0	100
9 день	361,2	20	90,6	5	598,7	33	280,5	16	474,6	26	1805,6	100
10 день	349,5	19	90,6	5	658,2	37	266,0	15	444,3	25	1808,6	100
ИТОГО в среднем за 2 неделю	**360,0**	**20,0**	**90,0**	**5**	**629,8**	**35,0**	**270,0**	**15**	**450,0**	**25**	**1800**	**100**

*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 3-7 лет*

1-5 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	*54*	*60*	*261*	*1802*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):	*51*	*57*	*248*	*1710*	*При 11-12 часовом пребывании детей*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):*	*54*	*60*	*261*	*1800*	

6-10 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	*54*	*60*	*261*	*1800*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):	*51*	*57*	*248*	*1710*	*При 11-12 часовом пребывании детей*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):	*54*	*60*	*261*	*1800*	

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 3 до 7 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
	400	**100**	**600**	**250**	**450**
1 день	420	200	665	250	480
2 день	435	180	660	250	465
3 день	420	180	665	260	460
4 день	440	180	690	250	480
5 день	440	200	665	250	460
6 день	415	200	685	250	480
7 день	430	200	665	250	480
8 день	440	180	685	250	530
9 день	400	180	650	250	470
10 день	410	200	690	250	480

Приложение N 11к
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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
		Яйцо куриное	22
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

Сборник рецептур блюд и
кулинарных изделий, 1996 г.
таблица № 28

Извлечение

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)'**	6—10	0,04
3. **Блюда из овощей (варка) на 1 л воды**	10	—
4. **Блюда из круп (на 1 кг крупы)**		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	
5. **Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)**	3—4	—
6. **Блюда из макаронных изделий (варка) на I 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.**

Меню приготавливаемых блюд

завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (11-12 часов пребывания детей)

10-ти дневное меню №10-ДС/3590-20/128 от 25 октября 2022 года

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, ведомость контроля за рационом питания, 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			***420***	***11,0***	***14,7***	***44,5***	***354***	
Каша манная жидкая			**200**	**6,1**	**6,7**	**21,2**	**170**	**№311-2004**
крупа манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,8**	**7,4**	**70**	**№1-2004**
батон или хлеб пшеничный	15	15						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 10-ДС/3590-20/128
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	5	5						
Какао с молоком			**200**	**3,3**	**4,2**	**15,9**	**115**	**№497-2013, Пермь**
какао - порошок	3	3						
молоко питьевое	130	130						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,3***	***0,0***	***22,4***	***91***	
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,4**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***665***	***22,9***	***22,9***	***83,3***	***630***	
Салат из свеклы с чесноком			**60**	**0,8**	**4,0**	**4,3**	**56**	**№59-2013, Пермь**
свекла до 01.01 -20%	75	60						
с 01.01 - 25%	80	60						
масса отварной свеклы		57						
чеснок	0,5	0,4						
масло растительное	4	4						
или								
Салат из огурцов с маслом			**60**	**0,6**	**4,1**	**1,9**	**47**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	58	57						

или огурцы свежие грунтовые	60	57						
масло растительное	4	4						
Рассольник "Домашний" с мясом со сметаной			**180/10/5**	**4,7**	**3,8**	**8,7**	**88**	**№131-2004**
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
капуста белокочанная свежая	19	15						
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%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	8	7						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Зразы рубленые из мяса (говядина и свинина), запеченные			**80**	**11,8**	**9,4**	**5,1**	**152**	**№457-2004**
свинина мясная	30	26						
говядина 1 категории	35	26						
или говядина полуфабрикат	31	26						
или фарш промышленного производства	52	52						
хлеб пшеничный	11	11						
молоко питьевое	16	16						
котлетная масса		75						
яйцо куриное отварное для фарша	22	22						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Каша гречневая вязкая			**150**	**4,2**	**5,1**	**29,0**	**178**	**№510-2004**
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	4,5	4,5						
Компот из изюма			**180**	**0,3**	**0,0**	**16,1**	**66**	**№638-2004**
изюм	18	18						

сахар	5	5						
или								
Компот из свежих плодов			**180**	**0,2**	**0,0**	**15,5**	**63**	**№585-1996**
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или груши свежие	44	40						
или апельсины свежие	60	40						
лимонная кислота	0,18	0,18						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			**250**	***7,1***	***9,1***	***37,5***	***260***	
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 Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

дрожжи хлебопекарные	1,1	1,1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,28	0,28						
соль йодированная	0,2	0,2						
ванилин	0,006	0,006						
джем промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	12,4	12						
яйцо куриное для смазки изделия	1,4	1,4						
сахарная пудра	0,7	0,7						
масло растительное для смазки	0,7	0,7						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	**200**	**4,9**	**5,0**	**12,5**	**115**	**№698-2004**
Ужин			**480**	***12,4***	***13,8***	***72,8***	***465***	
Сложный гарнир			**130**	**2,2**	**5,2**	**7,4**	**85**	**№173-2013, Пермь**
Картофель припущенный								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	70	53						
01.11.-31.12. -30%	76	53						
01.01-29.02 - 35%	82	53						
01.03 - 40%	89	53						
масло растительное	5	5						

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			**70**	**8,1**	**6,1**	**12,2**	**136**	**№54-24м-2020, Новосибирск**
филе куриное промышленного производства	59	56						
или филе индейки	59	56						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	82	56						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	10	10						
яйцо куриное	4	4						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Чай с молоком сгущенным			**180**	**1,2**	**1,9**	**17,5**	**92**	**№493-2013, Пермь**
чай-заварка	0,4	0,4						

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

молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,3	23,7	98	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 100 г)								
Хлеб ржаной			20	0,6	0,2	7,6	35	
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:				***54***	***60***	***261***	***1801***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):				***51***	***57***	***248***	***1710***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***57***	***63***	***274***	***1890***	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***435***	***14,1***	***12,7***	***43,1***	***343***	
Каша молочная ассорти (пшенично - ячневая)			**200**	**6,5**	**6,5**	**21,1**	**169**	**№18/4-2011, Екатеринбург**
крупа пшеничная	15	15						
крупа ячневая	15	15						
молоко питьевое	190	190						

сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			**20/15**	**5,3**	**3,7**	**7,2**	**83**	**№3-2004**
батон или хлеб пшеничный	20	20						
сыр	16	15						
Кофейный напиток			**200**	**2,3**	**2,5**	**14,8**	**91**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	4	4						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,3***	***0,0***	***22,4***	***91***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**180**	**180**	**180**	**0,3**	**0,0**	**22,4**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***660***	***17,9***	***20,9***	***95,4***	***641***	
Салат из моркови и яблок			**60**	**0,8**	**4,1**	**5,9**	**64**	**№9-2013, Пермь**
морковь до 01.01 - 20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы)	21,5	15						

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

масло растительное на полив при подаче	4	4						
ИЛИ								
			60	**2,2**	**4,1**	**3,5**	**60**	**№4-2006, Екатеринбург**
Салат "Любительский"								
морковь до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
масса отварной моркови		17						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
огурцы консервированные без уксуса	45,5	25						
или огурцы свежие парниковые	25,5	25						
или огурцы свежие грунтовые	26,3	25						
масло растительное	4	4						
			180/20	**4,4**	**3,1**	**22,9**	**137**	**№139-2004**
Суп гороховый с гренками								
горох	15	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						

морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
гренки из пшеничного хлеба		**20**						**№170-2013, Пермь**
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			**200**	**11,3**	**12,9**	**22,7**	**252**	**№436-2004**
говядина 1 категории	87	64						
или говядина полуфабрикат	76	64						
масса отварного мяса		40						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						

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

лук репчатый	12	10						
масло растительное	6	6						
Компот из свежих яблок			**200**	**0,1**	**0,1**	**20,0**	**81**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	11	11						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			**250**	**8,6**	**13,3**	**31,6**	***281***	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье и т.д.)			**50**	**2,8**	**6,9**	**22,2**	**162**	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-2001, Пермь**
Ужин			**465**	***13,4***	***13,3***	***65,8***	***443***	
Винегрет овощной			**60**	**1,0**	**4,0**	**7,6**	**70**	**№71-2004**
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						
масса отварного картофеля		15						

с 01.01 - 25%	25	19						
масса отварной свеклы		15						
морковь до 01.01 - 20%	20	16						
с 01.01 - 25%	21	16						
масса отварной моркови		14						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8						
масло растительное	4	4						
Котлета рыбная "Лада"			**80**	**10,4**	**7,8**	**7,2**	**141**	**№9/7-2011, Екатеринбург**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	102	68						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	116	68						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	90	68						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	124	68						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	92	68						
хлеб пшеничный	5	5						
молоко питьевое	5	5						
лук репчатый	8	7						

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

чеснок свежий	1	0,8						
масло сливочное	5	5						
яйцо куриное	4	4						
мука пшеничная	5,3	5,3						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты, мармелад и т.д.)			**15**	**1,0**	**0,5**	**7,3**	**44**	
Чай со смородиной и сахаром			**200/10**	**0,2**	**0,0**	**10,8**	**44**	**№54-6гн-2020, 2021, Новосибирск**
чай-заварка	0,4	0,4						
смородина черная или красная	10,7	10						
сахар	10	10						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,2**	**0,6**	**21,0**	**90**	**№458-2006, Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 100 г)								
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
ИТОГО:				***54***	***60***	***258***	***1798***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):				***51***	***57***	***248***	***1710***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***57***	***63***	***274***	***1890***	

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***420***	***8,1***	***8,3***	***61,4***	***353***	
Каша рисовая жидкая			**200**	**5,1**	**6,2**	**21,8**	**163**	**№311-2004**
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или вареньем			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**22,1**	**97**	**№2-2004**
батон или хлеб пшеничный	20	20						
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком сгущенным			**180**	**1,2**	**1,9**	**17,5**	**92**	**№493-2013, Пермь**
чай-заварка	0,4	0,4						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Второй завтрак				***0,3***	***0,0***	***22,4***	***91***	
Напиток из шиповника			**180**	**0,3**	**0,0**	**22,4**	**91**	**№705-2004**

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

шиповник	15	15						
сахар	5	5						
Обед			**665**	**21,6**	**22,1**	**91,7**	**652**	
Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком			**60**	**1,1**	**4,1**	**5,3**	**63**	**№75-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	43	32						
01.11.-31.12. -30%	46	32						
01.01-29.02 - 35%	49	32						
01.03 - 40%	53	32						
масса отварного картофеля		30						
огурцы свежие парниковые	15,3	15						
или огурцы свежие грунтовые	15,8	15						
или огурцы соленые без уксуса	27,3	15						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
масло растительное	4	4						
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			**180/10/5**	**4,1**	**4,9**	**5,6**	**83**	**№142-2013, Пермь**
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						

капуста белокочанная свежая	45	36						
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						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски			**80**	**11,2**	**9,6**	**2,9**	**143**	**№431-2004**
печень говяжья	90	75						
масло растительное	3	3						
масса готовой печени		50						
мука пшеничная	2	2						

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

сметана	10	10						
вода питьевая	20	20						
ИЛИ								
Бефстроганов из отварной говядины			**70**	**11,9**	**9,7**	**4,1**	**151**	**№54-1м-2020, Новосибирск**
говядина 1 категории	88	65						
или говядина полуфабрикат	77	65						
масса отварного мяса		40						
масса соуса		30						
мука пшеничная	4	4						
сметана	10	10						
бульон	20	20						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	3	3						
Макаронные изделия отварные			**150**	**3,5**	**2,8**	**36,8**	**186**	**№516-2004**
макаронные изделия группы А	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						

			100	0,5	0,0	17,1	70	№638 2004
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**38**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			**260**	***8,8***	***10,9***	***34,2***	***270***	
Пирог морковный			**60**	**3,0**	**4,5**	**25,0**	**153**	**№71-2006, Екатеринбург**
мука пшеничная	18	18						
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						
сахар	12	12						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
молоко сгущенное с сахаром	6,2	6						

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

Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,2**	**118**	**№698-2004**
Ужин			**460**	***15,7***	***18,9***	***51,6***	***439***	
Вареники ленивые с молоком сгущенным			**180**	**15,5**	**18,7**	**28,3**	**344**	**№325-2013, Пермь**
творог	123	122						
мука пшеничная	17	17						
яйцо куриное	10	10						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,6	0,6						
масса готовых вареников		150						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
или								
Суфле творожное с молоком сгущенным			**170**	**15,6**	**18,8**	**28,4**	**345**	**№365-2004**
творог	132	130						
сметана	15	15						
яйцо куриное	10	10						
сахар	10	10						
мука пшеничная	12	12						

масло сливочное на смазку	3	3						
масса готового суфле		150						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,4**	**42**	**№685-2004**
чай-заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,2**	**12,9**	**54**	**№458-2006, Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 100 г)								
ИТОГО:				***54***	***60***	***261***	***1804***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):				***51***	***57***	***248***	***1710***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***57***	***63***	***274***	***1890***	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***440***	***12,4***	***16,4***	***44,7***	***376***	
Суп молочный с макаронными изделиями			**200**	**4,5**	**6,1**	**19,5**	**151**	**№165-2013, Пермь**
молоко питьевое	205	205						

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

макаронные изделия группы А	16	16						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,8**	**7,4**	**70**	**№1-2004**
батон или хлеб пшеничный	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с молоком сгущенным			**180**	**1,2**	**1,9**	**17,5**	**92**	**№493-2013, Пермь**
чай-заварка	0,4	0,4						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Второй завтрак				***0,3***	***0,0***	***21,6***	***88***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**180**	**180**	**180**	**0,3**	**0,0**	**21,6**	**88**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***690***	***22,8***	***23,9***	***76,3***	***611***	
Салат из свеклы с сыром и чесноком			**60**	**3,1**	**4,4**	**5,8**	**75**	**№56-2013, Пермь**
свекла до 01.01 -20%	73	58						
с 01.01 - 25%	77	58						
[illegible] отварной свеклы		55						

сыр	7	6						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с рыбой			**180/50**	**6,4**	**6,4**	**15,1**	**144**	**№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 треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	81	61						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	123	80						
01.03 - 40%	134	80						
морковь до 01.01 - 20%	10,0	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						

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

зелень сушеная	0,1	0,1						
Филе птицы запеченное с яйцом			**70**	**9,2**	**8,4**	**3,1**	**125**	**№495-2004**
филе куриное или индейки	74	70						
мука пшеничная	4	4						
яйцо куриное	20	20						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Рагу овощное			**150**	**2,7**	**4,1**	**17,0**	**116**	**№541-2004**
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%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	14	12						
капуста белокочанная свежая	81	65						
масло растительное	4,5	4,5						
								№587-2004

вода питьевая	42	42						
масло сливочное	3	3						
мука пшеничная	2	2						
морковь до 01.01 - 20%	5,0	4						
с 01.01 - 25%	5	4						
лук репчатый	1,4	1,2						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
сахар	0,5	0,5						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			**250**	***6,7***	***7,9***	***43,5***	***272***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,9**	**1,5**	**34,1**	**154**	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-2001, Пермь**

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

Ужин			**480**	***13,4***	***12,1***	***74,3***	***460***	
Биточки из мяса (свинина мясная и говядина)			**70**	**9,2**	**8,8**	**8,3**	**149**	**№451-2004**
свинина мясная	25	21						
говядина 1 категории	44	32						
или говядина полуфабрикат	38	32						
или фарш промышленного производства	53	53						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
ИЛИ								
Котлета особая (из свинины мясной и филе индейки)			**70**	**10,9**	**8,1**	**6,2**	**141**	**№452-2004**
свинина мясная	21	18						
филе индейки	34	32						
[illegible]	10	10						

лук репчатый	25	21						
масло сливочное	3	3						
масса припущенного с маслом лука		11						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Рис припущенный с овощами "Мозайка"			**130**	**3,6**	**2,9**	**29,1**	**157**	**№416-2013, Пермь**
крупа рисовая	35	35						
вода питьевая	74	74						
масло сливочное	4	4						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
кукуруза консервированная	30	18						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай-заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						

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

лимон	6	5						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,2**	**18,2**	**75**	**№458-2006, Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 100 г)								
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
ИТОГО:				***55***	***60***	***260***	***1806***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):				***51***	***57***	***248***	***1710***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***57***	***63***	***274***	***1890***	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***440***	***10,3***	***8,8***	***63,4***	***374***	
Каша гречневая жидкая			**200**	**6,2**	**6,1**	**26,5**	**186**	**№54-20к-2020, Новосибирск**
крупа гречневая	40	40						
вода питьевая	70	70						
молоко питьевое	105	105						

сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или вареньем			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**22,1**	**97**	**№2-2004**
батон или хлеб пшеничный	20	20						
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Кофейный напиток			**200**	**2,3**	**2,5**	**14,8**	**91**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	4	4						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,3***	***0,0***	***22,4***	***91***	
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,4**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***665***	***19,8***	***21,8***	***87,8***	***627***	
Икра морковная			**60**	**1,2**	**3,9**	**5,3**	**61**	**№119-2013, Пермь**
морковь до 01.01 - 20%	75	60						
с 01.01 - 25%	80	60						
масса отварной моркови		57						
лук репчатый	14,3	12						

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

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
масло растительное	4	4						
лимонная кислота	0,3	0,3						
сахар	0,8	0,8						
или								
Салат из свежих помидоров			**60**	**0,9**	**4,1**	**3,9**	**56**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	58	57						
или помидоры свежие грунтовые	67	57						
масло растительное	4	4						
Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной			**180/10/5**	**3,9**	**4,9**	**12,8**	**111**	**№110-2004**
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста белокочанная свежая	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						

01.03 - 40%	25	15						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,3	0,3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная в сметане			**80**	**9,9**	**7,9**	**2,5**	**121**	**№338-2013, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	111	74						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	127	74						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	135	74						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	100	76						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	104	77						
масса припущенной рыбы		60						

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

сметана	20	20						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,1**	**23,5**	**143**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	3,5	3,5						
Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**15,4**	**64**	**№505-2013, Пермь**
вишня свежемороженая	23	22						
или смородина свежемороженая	23,1	22						
или клюква свежемороженая	23,1	22						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**59**	

Полдник			**250**	***10,3***	***9,3***	***35,7***	***267***	
Сдоба обыкновенная			**50**	**4,5**	**2,9**	**26,5**	**150**	**№570-2013, Пермь**
мука пшеничная	37	37						
мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5						
сахар	4	4						
яйцо куриное	3	3						
масло сливочное	1,3	1,3						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное (для разделки)	1,5	1,5						
яйцо куриное (для смазки)	1,4	1,4						
дрожжи прессованные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие	0,2	0,2						
молоко питьевое	17	17						
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,2**	**118**	**№698-2004**

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

Ужин			**460**	***13,6***	***20,2***	***51,8***	***444***	
Салат из капусты белокочанной			**60**	**1,0**	**4,0**	**5,0**	**60**	**№1-2013, Пермь**
капуста белокочанная (стертая с солью)	93	47						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый (бланшированный)	7	6						
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1марта овощи нового урожая или другой салат								
или лук зеленый	7,5	6						
лимон (для сока)	7	3						
сахар	0,7	0,7						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			**60**	**0,6**	**4,1**	**1,9**	**47**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	58	57						
или огурцы свежие грунтовые	60	57						
масло растительное	4	4						

свинина мясная	28	24						
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
или фарш промышленного производства	48	48						
хлеб пшеничный	11	11						
молоко питьевое	14	14						
лук репчатый	19	16						
масло сливочное	3	3						
масса припущенного с маслом лука		**10**						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Овощи тушеные в соусе			**150**	**3,2**	**6,5**	**19,2**	**148**	**№18/3-2011, Екатеринбург**
горошек зелёный консервированный	46	30						
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53,2	40						

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

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	113	85						
01.11.-31.12. -30%	122	85						
01.01-29.02 - 35%	131	85						
01.03 - 40%	142	85						
лук репчатый	30	25						
масло растительное	4	4						
сметана	12	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
мука пшеничная	1,5	1,5						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,4**	**42**	**№685-2004**
чай-заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
ИТОГО:				***54***	***60***	***261***	***1802***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):				***51***	***57***	***248***	***1710***	

ИТОГО ПОТРЕВЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ:	**54**	**60**	**261**	**1802**	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):	**51**	**57**	**248**	**1710**	**При 11-12 часовом пребывании детей**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:	**54**	**60**	**261**	**1800**	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***415***	***12,4***	***11,8***	***49,4***	***353***	
Каша пшеничная жидкая			**200**	**6,7**	**7,9**	**25,2**	**199**	**№311-2004**
крупа пшеничная	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			**20/15**	**5,3**	**3,7**	**7,2**	**83**	**№3-2004**
батон или хлеб пшеничный	20	20						
сыр	16	15						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,4**	**42**	**№685-2004**
чай-заварка	0,4	0,4						

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

сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**15**	**0,3**	**0,2**	**6,6**	**29**	
Второй завтрак				***0,3***	***0,0***	***22,0***	***89***	
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,0**	**89**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***685***	***18,5***	***19,8***	***96,7***	***639***	
Салат "Степной" из разных овощей			**60**	**1,0**	**3,0**	**4,5**	**49**	**№25-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	31	23						
01.11.-31.12. -30%	33	23						
01.01-29.02 - 35%	35	23						
01.03 - 40%	38	23						
масса отварного картофеля		20						
морковь до 01.01 - 20%	21	17						
с 01.01 - 25%	23	17						
масса отварной моркови		15						
огурцы консервированные без уксуса	22	12						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15	10						
масло растительное	4	4						

Суп картофельный с мясными фрикадельками			**180/15**	**4,1**	**3,6**	**15,1**	**109**	№137-2004
фрикадельки мясные (говядина и свинина)		**15**						№112-2004
говядина 1 категории	14	10						
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%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						

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

масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета домашняя из говядины и свинины, запеченная с соусом сметанным с томатом			**70/30**	**9,1**	**8,9**	**7,4**	**146**	**№450-2004**
свинина мясная	30	26						
говядина 1 категории	35	26						
или говядина полуфабрикат	31	26						
или фарш промышленного производства	52	52						
хлеб пшеничный	13	13						
молоко питьевое	8	8						
чеснок	0,4	0,3						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	3	3						
мука пшеничная	7	7						
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			**130**	**2,7**	**3,4**	**22,0**	**129**	**№512-2004**
крупа рисовая	46	46						
вода питьевая	95	95						
масло сливочное	4	4						
Компот из свежих яблок			**200**	**0,1**	**0,1**	**20,0**	**81**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	11	11						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**50**	**1,1**	**0,6**	**18,9**	**86**	
Полдник			**250**	***7,5***	***9,6***	***35,6***	***259***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,7**	**3,2**	**26,2**	**140**	**142,00**
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-2001, Пермь**
Ужин			**480**	***15,2***	***17,2***	***57,2***	***444***	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			**200**	**13,9**	**15,2**	**26,2**	**297**	**№10/5-2011, Екатеринбург**
творог	123	120						

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

крупа манная	6	6						
яйцо куриное	24	24						
сахар	12	12						
крошка:		**30**						
сахар	6	6						
мука пшеничная	12	12						
масло сливочное	12	12						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готовой запеканки		180						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,1**	**13,5**	**55**	**№458-2006, Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 100 г)								
Чай с молоком сгущенным			**180**	**1,2**	**1,9**	**17,5**	**92**	**№493-2013, Пермь**
чай-заварка	0,4	0,4						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
ИТОГО:				***54***	***58***	***261***	***1784***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):			51	57	248	1710	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):			57	63	274	1890	
7 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			**430**	**9,4**	**13,8**	**52,7**	**372**	
Каша пшенная жидкая			**200**	**4,2**	**7,0**	**20,2**	**161**	**№311-2004**
крупа пшено	25	25					
вода питьевая	75	75					
молоко питьевое	110	110					
сахар	3	3					
масло сливочное	5	5					
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**30**	**1,6**	**2,4**	**10,0**	**68**	
Какао с молоком			**200**	**3,3**	**4,2**	**15,9**	**115**	**№497-2013, Пермь**
какао - порошок	3	3					
молоко питьевое	130	130					
сахар	10	10					

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

Хлеб пшеничный			**15**	**0,3**	**0,2**	**6,6**	**29**	
Второй завтрак				***0,3***	***0,0***	***22,0***	***89***	
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,0**	**89**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***665***	***23,5***	***20,1***	***88,8***	***630***	
Салат картофельный с кукурузой и морковью ("Мозаика")			**60**	**1,3**	**4,0**	**7,5**	**71**	**№73-2013, Пермь**
кукуруза консервированная (после термической обработки)	17	10						
огурцы свежие грунтовые	21	20						
или огурцы свежие парниковые	20,4	20						
или огурцы соленые без уксуса	36,4	20						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17						
01.11.-31.12. -30%	24	17						
01.01-29.02 - 35%	26	17						
01.03 - 40%	28	17						
масса отварного картофеля		15						
морковь до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						

масло растительное	4	4						
		или						
Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами			**60**	**1,3**	**4,6**	**2,2**	**55**	**№54-6з-2020, Новосибирск**
капуста белокочанная свежая	59	48						
масса капусты, стертой с солью		30						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
помидоры свежие парниковые	12,2	12						
или помидоры свежие грунтовые	14,2	12						
огурцы свежие парниковые	12,2	12						
или огурцы свежие грунтовые	12,6	12						
яйцо куриное	5	5						
масло растительное	4	4						
Свекольник с мясом, со сметаной			**180/10/5**	**4,1**	**4,2**	**12,5**	**104**	**№34-2004, Пермь**
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						

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

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	43	32						
01.11.-31.12. -30%	46	32						
01.01-29.02 - 35%	49	32						
01.03 - 40%	53	32						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,4	0,4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки печеночные			**80**	**12,7**	**6,4**	**8,2**	**141**	**№35/8-2011, Екатеринбург**
печень говяжья	136	112						
масса отварной, протертой печени		75						
яйцо куриное	10	10						
лук репчатый	18	15						

масло сливочное	3	3						
масса прогретого с маслом лука		10						
мука пшеничная	8	8						
масло растительное	1,5	1,5						
Каша гречневая вязкая			**150**	**4,2**	**5,1**	**29,0**	**178**	**№510-2004**
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	4,5	4,5						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Полдник			**250**	***7,4***	***11,3***	***34,2***	***268***	
Полоска песочная с молоком сгущенным			**50**	**1,6**	**4,9**	**25,0**	**151**	**№586-2013, Пермь**
мука пшеничная	25	25						
сахар	10	10						

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

масло сливочное	10	10						
яйцо куриное	10	10						
соль йодированная	0,03	0,03						
натрий двууглекислый	0,07	0,07						
молоко сгущенное с сахаром, вареное промышленного производства	10,2	10						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,2**	**118**	**№698-2004**
Ужин			**480**	***14,9***	***14,3***	***62,4***	***438***	
Шницель рыбный натуральный			**70**	**11,9**	**9,9**	**3,2**	**150**	**№391-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	111	74						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	127	74						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	135	74						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	98	74						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	100	74						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	14	14						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Картофель тушеный			**130**	**2,2**	**3,7**	**14,9**	**102**	**№216-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	149	112						
01.11.-31.12. -30%	160	112						
01.01-29.02 - 35%	172	112						
01.03 - 40%	187	112						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
лук репчатый	18	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,4**	**42**	**№685-2004**
чай-заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**21,3**	**89**	**№458-2006, Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 100 г)								
ИТОГО:				***55***	***60***	***260***	***1798***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):			***51***	***57***	***248***	***1710***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):			***57***	***63***	***274***	***1890***	
8 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			***440***	***10,3***	***10,1***	***58,1***	***365***
Суп молочный с крупой			**200**	**6,2**	**7,4**	**21,2**	**176**	**№164-2013, Пермь**
молоко питьевое	200	200					
крупа: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12					
ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16					
сахар	2,0	2,0					
соль йодированная	0,8	0,8					
масло сливочное	2	2					
Бутерброд с джемом или вареньем			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**22,1**	**97**	**№2-2004**
батон или хлеб пшеничный	20	20					
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					

Горячий напиток			200	2,3	2,6	14,8	91	№1-2013, Пермь
кофейный напиток	4	4						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,3***	***0,0***	***22,4***	***91***	
Напиток из шиповника			**180**	**0,3**	**0,0**	**22,4**	**91**	**№705-2004**
шиповник	15	15						
сахар	5	5						
Обед			***685***	***20,3***	***22,6***	***84,5***	***623***	
Салат из свежих помидоров			**60**	**0,9**	**4,1**	**3,9**	**56**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	58	57						
или помидоры свежие грунтовые	67	57						
масло растительное	4	4						
или								
Свекла отварная с маслом растительным			**60**	**1,0**	**4,0**	**4,3**	**57**	**№56-2006, Москва**
свекла - до 01.01 -20%	74	59						
с 01.01 - 25%	78	59						

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

масса отварной свеклы		56						
масло растительное	4	4						
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной			**180/10/5**	**4,7**	**4,9**	**11,2**	**108**	**№129-1996**
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
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						
крупа перловая	4	4						
лук репчатый	5	4						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
огурцы консервированные без уксуса	18	10						
сметана	5	5						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						

горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	92	54						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	98	54						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	71	54						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	73	54						
морковь до 01.01 - 20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной моркови		16						
хлеб пшеничный	7	7						
лук репчатый	8,3	7						
яйцо куриное	10	10						
молоко питьевое	8	8						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,1**	**23,5**	**143**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						

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

01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из свежих яблок			**200**	**0,1**	**0,1**	**20,0**	**81**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	11	11						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			**250**	***6,7***	***11,5***	***36,6***	***277***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,9**	**5,1**	**27,2**	**158**	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-2001, Пермь**
Ужин			**530**	***16,6***	***15,9***	***59,8***	***449***	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	77	50	**50**	**2,4**	**0,1**	**3,9**	**26**	**№244 - 2006,Москва**
Плов из птицы			**200**	**12,4**	**13,5**	**24,5**	**269**	**№406-2013, Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	147	131						

или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70						
или филе куриное промышленного производства	73	70						
масса отварной птицы (мякоть)		**50**						
крупа рисовая	51	51						
морковь до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	8	8						
Чай с молоком сгущенным			**180**	**1,2**	**1,9**	**17,5**	**92**	**№493-2013, Пермь**
чай-заварка	0,4	0,4						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,2**	**5,7**	**25**	**№458-2006, Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 100 г)								
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***54***	***60***	***261***	***1803***	

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			***54***	***60***	***261***	***1800***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):			***51***	***57***	***248***	***1710***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):			***57***	***63***	***274***	***1890***	
9 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			***400***	***17,7***	***14,2***	***40,7***	***361***
Омлет натуральный с подгарнировкой			**180**	**10,6**	**8,4**	**8,4**	**151**	**№340-2004**
яйцо куриное	76	76					
молоко питьевое	29	29					
масло растительное для смазки листа	1	1					
масса готового омлета		100					
Овощи на подгарнировку		80					
кукуруза консервированная (после термической обработки)	134	80					**№101-2004**
ИЛИ							
Яичная кашка натуральная с подгарнировкой			**180**	**10,8**	**8,5**	**8,5**	**154**	**№279-1996**
яйцо куриное	77	77					

молоко питьевое	30	30						
масло сливочное	4	4						
масса готовой кашки		100						
Овощи на подгарнировку		80						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	134	80						№101-2004
Бутерброд с сыром			**20/15**	**5,3**	**3,7**	**7,2**	**83**	**№3-2004**
батон или хлеб пшеничный	20	20						
сыр	16	15						
Чай с молоком сгущенным			**180**	**1,2**	**1,9**	**17,5**	**92**	**№493-2013, Пермь**
чай-заварка	0,4	0,4						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Хлеб ржаной			**20**	**0,6**	**0,2**	**7,6**	**35**	
Второй завтрак				***0,3***	***0,0***	***22,4***	***91***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**180**	**180**	**180**	**0,3**	**0,0**	**22,4**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***650***	***17,8***	***21,8***	***82,8***	***599***	
Салат из капусты белокочанной с морковью			**60**	**1,20**	**4,10**	**7,60**	**72**	**№4-2013, Пермь**
капуста белокочанная свежая	98	78						

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

масса капусты, стертой с солью		49						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	4	4						
		ИЛИ						
Винегрет овощной			**60**	**1,0**	**4,0**	**7,6**	**70**	**№71-2004**
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						
масса отварного картофеля		15						
свекла до 01.01 -20%	24	19						
с 01.01 - 25%	25	19						
масса отварной свеклы		15						

морковь до 01.01 - 20%	20	16						
с 01.01 - 25%	21	16						
масса отварной моркови		14						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8						
масло растительное	4	4						
Суп лапша домашняя с курицей			**180/10**	**4,1**	**4,2**	**15,2**	**115**	**№148-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	29	26						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	19	18						
или филе куриное промышленного производства	15	14						
лапша домашняя		*15*						**№549-2004**
мука пшеничная	13	13						
мука пшеничная (на подпыл)	0,9	0,9						
яйцо куриное	3,6	3,6						
вода питьевая	2,5	2,5						
соль йодированная	0,3	0,3						
или лапша промышленного производства	15	15						

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

морковь до 01.01 - 20%	10,0	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель из мяса (свинина мясная и говядина)			**70**	**9,2**	**8,8**	**8,3**	**149**	**№451-2004**
свинина мясная	25	21						
говядина 1 категории	44	32						
или говядина полуфабрикат	38	32						
или фарш промышленного производства	53	53						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						

Овощи, принятые в отходы								
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%	69	55						
с 01.01 - 25%	73	55						
горошек зелёный консервированный	39	25						
капуста свежая белокочанная	63	50						
сметана	15	15						
масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			**180**	**0,5**	**0,0**	**16,2**	**67**	**№638-2004**
курага	15	15						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	

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

Полдник			**250**	***6,4***	***8,9***	***43,7***	***281***	
Булочка "Нежная"			**50**	**1,5**	**3,9**	**28,5**	**155**	**560-2013, Пермь**
масса теста		**56**						
мука пшеничная	32	32						
сахар	5	5						
масло сливочное	7	7						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	1,2	1,2						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,3	0,3						
молоко питьевое или кефир	12	12						
яйцо куриное	3,5	3,5						
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	207	200	200	4,9	5,0	15,2	125	№698-2004
Ужин			**470**	***12,4***	***15,4***	***71,6***	***475***	
Салат из моркови с сыром			**60**	**1,7**	**4,7**	**7,4**	**79**	**№89-1997**
морковь до 01.01 - 20%	65	52						
с 01.01 - 25%	69	52						
масса отварной моркови		50						
сыр	7	6						
чеснок	0,4	0,3						
масло растительное	4	4						
Запеканка картофельная с мясом отварным			**200**	**9,7**	**10,2**	**35,0**	**271**	**№157-2004, Пермь**
говядина 1 категории	132	97						
или говядина полуфабрикат	114	97						
масса отварного мяса		60						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	226	170						
01.11.-31.12. -30%	243	170						
01.01-29.02 - 35%	262	170						
01.03 - 40%	284	170						

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

масло сливочное	10	10						
яйцо куриное	10	10						
сухари пшеничные	4	4						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Чай со смородиной и сахаром			**200/10**	**0,2**	**0,0**	**12,8**	**52**	**№54-6гн-2020, 2021, Новосибирск**
чай-заварка	0,4	0,4						
смородина черная или красная	10,7	10						
сахар	12	12						
		ИЛИ						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**12,4**	**50**	**№685-2004**
чай-заварка	0,4	0,4						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
ИТОГО:				***54***	***60***	***261***	***1806***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):			***51***	***57***	***248***	***1710***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):			***57***	***63***	***274***	***1890***	
10 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			***410***	***7,8***	***13,5***	***49,2***	***350***
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**200**	**5,9**	**6,4**	**28,8**	**196**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25					
вода питьевая	72	72					
молоко питьевое	110	110					
сахар	3	3					
масло сливочное	5	5					
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон или хлеб пшеничный	20	20					
масло сливочное	10	10					
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай-заварка	0,4	0,4					

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

сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				***0,3***	***0,0***	***22,4***	***91***	
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,4**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***690***	***19,9***	***22,5***	***94,0***	***658***	
Салат "Любительский"			**60**	**2,2**	**4,1**	**3,5**	**60**	**№4-2006, Екатеринбург**
морковь до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
масса отварной моркови		17						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
огурцы консервированные без уксуса	45,5	25						
или огурцы свежие парниковые	25,5	25						
или огурцы свежие грунтовые	26,3	25						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			**60**	**0,6**	**4,1**	**1,9**	**47**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	58	57						

или огурцы свежие грунтовые	60	57						
масло растительное	4	4						
Уха рыбацкая			**180/50**	**5,9**	**5,8**	**15,1**	**136**	**№30/2-2011г., Екатеринбург**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	113	85						
01.11.-31.12. -30%	122	85						
01.01-29.02 - 35%	131	85						
01.03 - 40%	142	85						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки рубленные из птицы запеченные			**70**	**8,7**	**8,9**	**10,3**	**156**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	50	47						
или филе индейки	50	47						

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

или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	69	47						
хлеб пшеничный	14	14						
лук репчатый	12	10						
молоко питьевое	12	12						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Макаронные изделия отварные с овощами			**150**	**3,1**	**2,8**	**27,4**	**147**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	38	38						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масса готовых овощей		50						

Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**15,4**	**64**	**№508-2013, Пермь**
вишня свежемороженая	23	22						
или смородина свежемороженая	23,1	22						
или клюква свежемороженая	23,1	22						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			**250**	***6,7***	***10,3***	***36,6***	***266***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,9**	**3,9**	**27,2**	**148**	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-2001, Пермь**
Ужин			**480**	***19,9***	***14,2***	***59,3***	***444***	
Суфле творожное со сладкой глазурью			**200**	**18,6**	**12,1**	**36,1**	**327**	**№19/3-2011, Екатеринбург**
творог	147	145						
сметана	20	20						
яйцо куриное	15	15						
сахар	5	5						

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

мука пшеничная	12	12						
джем промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	31	30						
масло сливочное на смазку емкости	3	3						
Чай с молоком сгущенным			**180**	**1,2**	**1,9**	**17,5**	**92**	**№493-2013, Пермь**
чай-заварка	0,4	0,4						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,2**	**5,7**	**25**	**№458-2006, Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 100 г)								
ИТОГО:				***54***	***60***	***261***	***1809***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):				***51***	***57***	***248***	***1710***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***57***	***63***	***274***	***1890***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ:				***54***	***60***	***261***	***1800***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):				***51***	***57***	***248***	***1710***	***При 11-12 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):				***54***	***60***	***261***	***1800***	

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