

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ



В.В. Родионов

Тюмень

_____ 20 г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
№20-ДС-БМ/3590-20/108 от "02" апреля 2021 года

для питания детей с аллергией на молочный белок
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 организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд 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 питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

В соответствии с Приложение 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, предусмотрены следующие приемы пищи - завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин.

Суточная потребность 1400 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

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

- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г (**№рец.-1999**).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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
	350	100	450	200	400
1 день	350	100	515	200	440
2 день	350	100	500	200	450
3 день	350	100	535	220	420
4 день	360	100	550	200	450
5 день	360	100	565	200	400
6 день	350	100	500	280	410
7 день	350	100	515	200	460
8 день	350	100	535	200	400
9 день	360	100	525	200	400
10 день	350	100	530	200	410
11 день	360	100	565	200	400
12 день	360	100	500	200	410
13 день	350	100	530	200	400
14 день	350	100	525	220	410
15 день	360	100	525	200	440
16 день	350	100	520	200	430
17 день	350	100	530	200	400
18 день	360	100	510	200	480
19 день	350	100	520	200	400
20 день	360	100	570	200	430

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 20-ДС/3590-20/86 от 09.12.2020 г для питания детей с 1 до 3 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11-12 ч пребывания детей (90-100%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **																				за 20 дней, г, мг	Факт в день, г, мл,	% выполнения
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	40	40	45	50	30	40	40	40	40	40	40	40	40	50	40	50	40	40	50	40	40	835	42	104	
2	Хлеб пшеничный	60	60	69	116	48	94	37	45	41	101	40	48	54	25	85	45	111	45	80	29	92	53	1259	63	105
3	Мука пшеничная	25	24	36	3	36	4	35	20	36	15	41	26	0	45	4	31	0	55	4	36	11	34	471	24	99
4	Крупы, бобовые	30	30	38	12	0	47	24	25	21	38	103	31	32	36	48	32	18	28	12	51	22	9	627	31	104
5	Макаронные изделия	8	7,6	0	0	39	0	28	0	39	0	0	7	0	0	0	0	0	12	0	28	0	0	153	8	101
6	Картофель	120	114	116	178	158	84	143	40	134	118	76	45	229	48	212	73	118	10	155	24	102	209	2272	114	100
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	162	116	215	156	175	116	367	139	116	104	218	153	121	140	152	110	106	144	116	173	181	3117	156	96
8	Фрукты свежие	95	95	160	140	20	105	30	120	105	130	2	155	100	125	5	25	122	105	80	220	8	100	1857	93	98
9	Сухофрукты	9	8,55	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	12	24	0	12	0	4	12	12	166	8,3	97
10	Соки фруктовые и овощные	100	100	100	100	150	0	100	100	100	150	100	100	150	100	100	100	100	100	100	150	100	100	2100	105	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)	25	25	24	21	32	14	31	28	23	22	29	29	25	26	27	29	18	40	26	23	25	32	525	26	105
12	Кондитерские изделия	12	12	10	0	15	0	40	15	7	0	25	0	50	15	0	0	15	0	0	15	50	0	257	12,9	105
13	Какао - порошок	0,5	0,5	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	10	0,5	100
14	Кофейный напиток	1	1,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	3,0	0,0	18	0,9	95
15	Чай	0,5	0,5	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,0	0,8	0,4	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,4	0,8	10	0,5	100
16	Мясо 1-й категории	50	48	93	49	95	40	16	81	32	63	52	0	38	48	61	36	37	65	0	41	63	0	910	46	96
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	19	26	0	0	0	55	26	0	0	0	76	38	26	0	26	0	0	26	0	24	50	373	19	98
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	14	0	0	0	59	0	0	0	0	66	0	0	0	45	0	0	0	0	46	0	59	275	14	98
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	30,4	0	52	0	40	52	0	62	40	0	0	62	0	62	0	46	0	62	0	52	63	593	30	98
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	370,5	300	263	191	313	447	281	354	285	363	493	256	565	264	466	373	370	438	269	384	335	7010	350	95
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	30	0	0	106	0	0	70	0	106	0	70	0	92	0	83	0	103	0	0	0	0	630	32	105
22	Сметана	9	8,55	5	0	32	7	17	0	5	22	5	8	4	17	15	13	5	0	0	8	0	7	170	8,5	99
23	Сыр	4	4	0	5	0	13	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	3	8	5	84	4,2	105
24	Масло сливочное	18	17,1	22	14	13	11	19	7	29	10	18	22	15	12	27	14	10	20	9	21	22	18	329	16	96
25	Масло растительное	9	9,0	11	12	10	13	7	18	5	8	5	8	15	8	5	6	11	6	7	8	8	15	184	9,2	102
26	Яйцо	40	36	18	71	30	65	17	104	18	14	22	20	29	14	45	60	28	12	72	10	26	7	682	34	95
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,4	0,7	0,0	1,4	0,0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	1,3	0,0	0,8	8	0,4	103
28	Крахмал	2	1,9	0	0	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	25	1,3	66
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	60	3	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 (в нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Мучное изделие промышленного производства в 2,4,8,13,15,17,19 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 20-ДС/3590-20/86
 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	% 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	
	280		70		490		210		350		1330/1400	
1 день	275	20	70	5	494	35	211	15	356	25	1405	100
2 день	295	21	70	5	477	34	210	15	352	25	1404	100
3 день	267	19	69	5	487	35	215	15	344	25	1381	99
4 день	285	20	70	5	503	36	215	15	350	25	1422	102
5 день	293	21	70	5	490	35	218	16	347	25	1418	101
ИТОГО в среднем за неделю	283	20	70	5	490	35	214	15	350	25	1406	100
6 день	278	20	70	5	495	35	205	15	345	25	1393	99
7 день	281	20	70	5	491	35	215	15	351	25	1408	101
8 день	293	21	69	5	491	35	219	16	341	24	1412	101
9 день	283	20	70	5	483	35	218	16	354	25	1408	101
10 день	269	19	70	5	492	35	212	15	359	26	1402	100
ИТОГО в среднем за неделю	281	20	70	5	490	35	214	15	350	25	1404	100
11 день	292	21	70	5	497	35	212	15	336	24	1407	100
12 день	269	19	70	5	466	33	210	15	345	25	1360	97
13 день	278	20	70	5	494	35	214	15	358	26	1414	101
14 день	291	21	70	5	502	36	215	15	360	26	1437	103
15 день	269	19	70	5	489	35	216	15	354	25	1397	100
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	490	35	213	15	350	25	1403	100
16 день	277	20	70	5	474	34	215	15	350	25	1385	99
17 день	278	20	70	5	484	35	220	16	354	25	1405	100
18 день	284	20	70	5	495	35	203	14	352	25	1403	100
19 день	283	20	70	5	483	35	214	15	361	26	1411	101
20 день	277	20	70	5	512	37	220	16	336	24	1414	101
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	490	35	214	15	350	25	1404	100
ИТОГО в среднем за день:	281	20	70	5	490	35	214	15	350	25	1404	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"

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин

**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет
(11-12 часов пребывания детей)**

20-ти дневное меню №20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020 года

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	7,5	9,4	40,3	275,4	
Каша манная жидкая с вареньем			150	3,9	3,6	15,7	111	№6.2.-1995, Екатеринбург
крупa манная	15	15						
молоко питьевое	84	84						
вода питьевая	57	57						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ДС/3590-20/86
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	3	3							
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004	
батон	15	15							
масло сливочное	5	5							
Какао с молоком сгущенным			180	1,6	2,1	11,5	71	№694-2004	
какао - порошок	1,5	1,5							
молоко сгущенное с сахаром	20	20							
Хлеб ржаной			15	0,4	0,2	5,7	26		
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70		
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь	
Обед			515	15,0	18,7	66,4	494		
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 "Домашний" с курицей со сметаной			150/10/5	3,0	2,8	7,1	66	№131-2004	
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26							

или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	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						
Котлеты, биточки из говядины			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						

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

хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Каша гречневая вязкая отварная, с соусом молочным			110	4,0	5,5	16,9	133	№510-2004
крупа гречневая	23	23						
вода питьевая	74	74						
масло сливочное	3	3						
Соус молочный		17						№435-2013, Пермь
молоко питьевое	17	17						
мука пшеничная	1,1	1,1						
масло сливочное	1,1	1,1						
Компот из свежих плодов			150	0,3	0,1	13,3	55	№507-2013, Пермь
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						

	или слива	27,8	25						
	или абрикосы	29,3	25						
	сахар	8	8						
Хлеб пшеничный				30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник				200	5,6	7,0	31,4	211	
Булочка ванильная				50	2,9	4,1	29,0	165	№767-2004
	мука пшеничная	35	35						
	сахар	6	6						
	масло сливочное	4	4						
	яйцо куриное	2	2						
	яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
	соль йодированная	0,5	0,5						
	дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
	ванилин	0,03	0,03						
	молоко питьевое	15	15						

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

масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			440	10,2	14,8	45,4	356	
Салат картофельный с кукурузой и морковью			110	1,9	4,0	6,3	69	№73-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70						
01.11.-31.12. -30%	100	70						
01.01-29.02 - 35%	108	70						
01.03 - 40%	117	70						
масса отварного картофеля		68						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	35	21						
морковь - до 01.01 - 20%	24	19						
с 01.01 - 25%	25	19						
масса отварной моркови		17						
масло растительное	4	4						
Пудинг из говядины			50	7,4	10,3	0,9	126	№472-2004
говядина 1 категории	76	56						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	66	56						
масло сливочное	2,5	2,5						

яйцо куриное	10	10						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Чай с лимоном			150	0,1	0,0	8,5	34	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
Фрукт в ассортименте			130	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:			38	50	201	1405		

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	13,9	14,6	26,9	295	
Омлет натуральный			80	7,3	7,3	1,0	99	№340-2004
яйцо куриное	60	60						

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

молоко питьевое	23	23						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			80	7,4	7,5	1,1	102	№279-1996
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
Овощи на поджаривание								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Бутерброд с маслом с сыром			30	3,3	5,1	9,9	99	№1,3-2004
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			500	13,5	15,6	70,6	477	
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь
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 кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп гороховый на мясном бульоне с гренками			150/10	2,9	2,2	10,4	73	№139-2004
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						

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

лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		10						
хлеб пшеничный	19	16						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			150	8,5	9,6	19,0	196	№436-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	154	116						
01.11.-31.12. -30%	166	116						
01.01-29.02 - 35%	179	116						
01.03 - 40%	194	116						
морковь - до 01.01 - 20%	20	16						
с 01.01 - 25%	21	16						
лук репчатый	10	8						

масло растительное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Перь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	4,6	5,8	34,9	210	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,9	2,9	32,5	164	
ИЛИ								
Ватрушка с джемом			50	1,9	2,9	32,5	164	№541-2013, Перь
Тесто дрожжевое		38						
мука пшеничная	25	25						
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7						
молоко питьевое	9	9						
сахар	1,4	1,4						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	4	4						

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

дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
соль йодированная	0,4	0,4						
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3	25						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			450	8,9	10,2	56,2	352	
Винегрет овощной			110	1,5	4,0	12,5	92	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	37	28						
01.11.-31.12. -30%	40	28						
01.01-29.02 - 35%	43	28						
01.03 - 40%	47	28						
масса отварного картофеля		25						
свекла до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		25						

морковь - до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		20						
огурцы соленые без уксуса	33	18						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	20	13						
лук репчатый (бланшированный)	6,0	5						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	6,3	5						
масло растительное	4	4						
Суфле рыбное			60	6,5	5,7	5,5	99	№400-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	72	53						
масса отварной рыбы		44						
Соус молочный густой (р.598-2004):		16						
молоко питьевое	15	15						
масло сливочное	2,6	2,6						

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

мука пшеничная	2,6	2,6							
яйцо куриное	11	11							
масло сливочное для смазки листа	3	3							
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34		№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	8	8							
Фрукт в ассортименте			130	0,3	0,3	21,5	90		№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)									
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19		
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17		
ИТОГО:			41	46	206	1404			
3 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			350	11,7	8,6	35,6	267		
Запеканка из творога с молоком сгущенным			140	8,9	7,2	9,5	138	№313-2013, Пермь	
творог	107	106							

мука пшеничная	9	9						
или крупа манная	8	8						
вода питьевая для каши	27	27						
яйцо куриное	10	10						
сахар	3,3	3,3						
ванилин	0,010	0,010						
сметана	4,4	4,4						
сухари пшеничные	4,4	4,4						
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						
масса готовой запеканки		110						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						

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

сахар	8	8						
Второй завтрак				0,2	0,0	16,9	69	
Отвар шиповника			100	0,2	0,0	16,9	69	№705-2004
шиповник	15	15						
сахар	3	3						
Обед			535	13,1	17,1	70,1	487	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			40	1,3	3,2	4,5	52	№74-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20						
01.11.-31.12. - 30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
масса отварного картофеля		18						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
масса отварной моркови		7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
яйцо куриное	8	8						

масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной			150/5	1,3	3,9	4,7	59	№142-2013, Пермь
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						

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

сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом сметанным с томатом			50/30	6,6	7,4	5,7	116	№427-1996
говядина 1 категории	79	58						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	68	58						
вода питьевая	5	5						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	3	3						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Макаронны изделия отварные			110	3,0	2,2	31,1	156	№516-2004
макаронные изделия	39	39						

масло сливочное	3	3						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№606-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,2	7,5	34	
Полдник			220	3,6	3,5	42,3	215	
Шанежка с картофелем			70	3,2	3,3	21,8	130	№296-2004, Пермь
Масса дрожжевого теста:		37						
мука пшеничная	25	25						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,1	1,1						
яйцо куриное	1,2	1,2						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35						

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

молоко питьевое	10	10							
Масса картофельного фарша:		51							
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							
молоко питьевое	7	7							
яйцо куриное	2,3	2,3							
масло сливочное	1,2	1,2							
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8							
сметана для смазки изделия	2,2	2,2							
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1							
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
Сок в ассортименте	150	150	150	0,4	0,2	20,5	85		№518-2013, Пермь
Ужин			420	11,4	13,6	44,0	344		
Шницель из говядины			50	6,0	6,5	5,9	106		№451-2004
говядина 1 категории	50	37							

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Овощи, припущенные в сметане			120	2,2	3,8	11,8	90	№210-2004
морковь - до 01.01 - 20%	100	80						
с 01.01 - 25%	106	80						
лук репчатый	10	8						
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						
сметана	8	8						
масло сливочное	3	3						

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

Чай с сахаром				150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
	чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	8	8						
Йогурт молочный для детского питания в ассортименте				100	2,8	3,2	14,0	96	
Хлеб ржаной				10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:					40	43	209	1381	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	9,8	12,0	34,5	285	
Суп молочный с крупой			150	2,7	3,8	14,5	103	№164-2013, Пермь
	молоко питьевое	105	105					
	вода питьевая	45	45					
	крупы: 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 маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Чай с лимоном			150	0,1	0,0	8,5	34	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Второй завтрак				0,1	0,4	16,4	70	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Обед			550	17,0	19,3	65,2	503	
Салат из свеклы с сыром			40	1,9	4,1	2,8	56	№55-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	45	36						
с 01.01 - 25%	48	36						
масса отварной свеклы		33						

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

сыр	6	5						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			150/40	4,9	3,8	12,2	103	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	112	84						
01.11.-31.12. -30%	120	84						
01.01-29.02 - 35%	129	84						
01.03 - 40%	140	84						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<u>фрикадельки:</u>								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						

лук репчатый	10	8							
яйцо куриное	2	2							
вода питьевая	3,0	3,0							
Печень говяжья по - строгановски			60	6,7	8,9	1,6	113	№431-2004	
печень говяжья	71	59							
масло растительное	4	4							
масса готовой печени		40							
мука пшеничная	1,4	1,4							
сметана	7	7							
вода питьевая	14	14							
Рис припущенный			110	2,3	2,0	18,6	102	№512-2004	
крупа рисовая	38	38							
вода питьевая	81	81							
масло сливочное	3	3							
Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004	
курага	12	12							
сахар	5	5							

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

Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,4	7,3	31,8	215	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,7	3,8	26,1	149	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			450	11,6	13,6	45,2	350	
Кнели из говядины			50	6,2	6,5	7,6	114	№379-2013, Пермь
говядина 1 категории	54	40						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	47	40						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	16	16						
яйцо куриное	3	3						
масло сливочное для смазки емкости	1	1						
Капуста, запеченная в молочном соусе с сыром			120	3,5	4,5	9,2	91	№7.40-1995, Екатеринбург
капуста цветная замороженная	121	115						
или капуста свежая белокочанная	134	107						
масса отварной капусты		96						
молоко питьевое	22	22						

мука пшеничная	3	3							
соль йодированная	0,6	0,6							
яйцо куриное	20	20							
масса соуса		40							
сыр	10	8							
масло растительное	3	3							
Какао с молоком сгущенным			180	1,6	2,1	11,5	71		№694-2004
какао - порошок	1,5	1,5							
молоко сгущенное с сахаром	20	20							
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19		
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	12,5	54		№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)									
ИТОГО:			44	53	193	1422			
5 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			360	11,1	10,4	38,7	293		
Каша 5 злаков жидкая			150	4,5	5,8	16,9	138		№311-2004
крупы (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18							

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

молоко питьевое	140	140							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,8	0,8							
масло сливочное	3	3							
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004	
батон	20	20							
сыр	10,5	10							
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь	
кофейный напиток	3	3							
сахар	8	8							
молоко питьевое	75	75							
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70		
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь	
Обед			565	14,8	17,2	69,0	490		
Салат картофельный с огурцами			40	0,7	3,0	5,9	53	№75-2013, Пермь	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35							
01.11.-31.12. -30%	50	35							

01.01-29.02 - 35%	54	36						
01.03 - 40%	58	35						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное	3	3						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			150/10/5	3,5	3,4	7,2	73	№111-2004
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	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%	8	6						
01.11.-31.12. -30%	9	6						
01.01-29.02 - 35%	9	6						
01.03 - 40%	10	6						
фасоль	6	6						

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

морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9							
с 01.01 - 25%	12	9							
лук репчатый	7	6							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5							
масло сливочное	3	3							
сахар	0,2	0,2							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Шницель рыбный натуральный			60	6,2	4,6	7,5	96	№391-2004	
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52							
лук репчатый	15	13							
яйцо куриное	4	4							
сухари пшеничные	7	7							
масло растительное для смазки листа	2	2							
Соус молочный			30	1,0	2,1	2,6	34	№435-2013, Пермь	
молоко питьевое	30	30							

	мука пшеничная	1,5	1,5						
	масло сливочное	1,5	1,5						
Пюре картофельное				120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
	01.11.-31.12. -30%	146	102						
	01.01-29.02 - 35%	157	102						
	01.03 - 40%	170	102						
	молоко питьевое	19	19						
	масло сливочное	4	4						
Компот из свежих яблок				150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
	сахар	8	8						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник				200	6,1	6,9	32,9	218	
Шанежка наливная				50	3,4	3,4	27,2	153	№550 -2013, Пермь
	мука пшеничная	30	30						
	сахар	2	2						

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

масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	1	1						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2						
молоко питьевое	12,5	12,5						
сметана	10	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						
сахар	0,5	0,5						
масса фарша:		12						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			400	15,1	9,5	50,2	347	
Суфле из птицы			60	9,7	6,5	6,5	123	№193-2001, Пермь
филе куриное промышленного производства	58	55						
или филе из грудки индейки	58	55						

масса отварного филе		40						
яйцо куриное	11	11						
Соус молочный для запекания		20						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
сметана для смазки изделий	2	2						
масло растительное для смазки листа	1,8	1,8						
Макаронны отварные с овощами			120	2,4	2,5	18,3	105	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	28	28						
масса отварных макарон		80						
морковь - до 01.01 - 20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
масса готовых овощей		40						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	сахар	10	10							
Кондитерское изделие промышленного производства (вафли с фруктовой начинкой)				40	2,6	0,4	11,0	58		
Хлеб ржаной				10	0,3	0,1	3,8	17		
ИТОГО:					47	44	208	1418		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ					42	47	203	1406		
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)					40	45	193	1330	При 12 часовом пребывании детей	
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *					42	47	203	1400		
6 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			350	13,2	8,9	36,2	278			
Омлет натуральный			80	7,3	7,3	1,0	99	№340-2004		
	яйцо куриное	60	60							
	молоко питьевое	23	23							
	масло растительное для смазки листа	1	1							
или										
Яичная кашка натуральная			80	7,4	7,5	1,1	102	№279-1996		
	яйцо куриное	60	60							

молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
Овощи на подгарнировку								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	60	2,9	0,1	4,7	31	№101-2004
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			500	13,7	20,7	63,5	495	
Салат из моркови с кукурузой			40	0,7	3,0	3,5	44	№11-2001, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	33	26						

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

с 01.01 - 25%	35	26						
масса припущенной моркови		24						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
масло растительное	3	3						
Суп пюре из крупы перловой с курицей			150/10	3,1	3,5	13,5	98	№160-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
крупя перловая	12	12						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	3	3						
молоко питьевое	38	38						
бульон куриный	105	105						
зелень сушеная	0,1	0,1						

Говядина, тушенная с капустой			150	8,6	13,6	14,2	213	№440-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	6	6						
капуста свежая белокочанная	188	150						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	

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

Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52		
Полдник			280	11,6	7,7	22,3	205		
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным			130	8,9	4,8	19,9	158	№323-2013, Пермь	
	творог	72	70						
	морковь - до 01.01 - 20%	29	23						
	с 01.01 - 25%	31	23						
	масло сливочное	1,5	1,5						
	крупа манная	6,5	6,5						
	яйцо куриное	4	4						
	сахар	4	4						
	мука пшеничная	12,5	12,5						
	масло растительное для смазки листа	2	2						
	масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			410	10,4	16,4	39,0	345		
Салат овощной			110	5,1	8,2	4,6	113	№69-2013, Пермь	
	картофель 01.09.31.10 - 25%	53	40						

01.11-31.12 -30%	67	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
масса отварного картофеля		38						
морковь - до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
огурцы соленые без уксуса	18,2	10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15,4	10						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	4	4						
"Ежики" из мяса с рисом			50	4,8	7,7	5,7	111	№390-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
крупа рисовая	6	6						
вода питьевая	12	12						
масса готового рассыпчатого риса		17						

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

лук репчатый	19	16							
масло сливочное	2	2							
масса прогретого с маслом лука		8							
мука пшеничная	3	3							
масло растительное для смазки листа	2	2							
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34		№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	8	8							
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70		№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)									
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17		
ИТОГО:				49	54	178	1393		
7 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			350	6,6	8,5	44,5	281		
Каша "Дружба"			150	4,7	4,9	22,2	152		№260-2013, Пермь
крупa рисовая	12	12							

крупа рисовая	12	12						
---------------	----	----	--	--	--	--	--	--

крупа пшено	9	9						
молоко питьевое	135	135						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			515	12,2	15,5	75,7	491	
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте			40	0,0	0,0	2,2	9	№101-2004
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)	42	40						

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

			ИЛИ					
Нарезка из свеклы отварной			40	0,6	0,0	2,5	12	№50 - 2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						
Суп из овощей со сметаной			150/5	1,2	3,2	7,5	64	№135-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						
горошек зелёный консервированный	8	5						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18						
или капуста свежая белокочанная	23	18						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						

зелень сушеная	0,1	0,1						
Тефтели, запеченные в молочном соусе			60	6,9	9,6	6,5	140	№388-2013, Пермь
свинина мясная	37	32						
или говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
хлеб пшеничный	6	6						
яйцо куриное	2	2						
молоко питьевое	8	8						
масло сливочное	1,7	1,7						
лук репчатый	20	17						
масса прогретого с маслом лука		8						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых тефтелей		50						
Соус молочный для запекания		30						№434-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	2,5	2,5						
масло сливочное	2,5	2,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Макаронны изделия отварные			110	3,0	2,2	31,1	156	№516-2004
макаронные изделия	39	39						
масло сливочное	3	3						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,0	7,8	31,2	215	
Булочка "Пермская"			50	2,3	4,3	25,5	150	№554-2013, Пермь
мука пшеничная	25	25						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	11	11						

повидло или джем (без искусственных ароматизаторов и красителей)	7	7							
сахарная пудра	1,5	1,5							
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65		№698-2004
Ужин			460	11,7	12,9	47,0	351		
Котлета рыбная натуральная запеченная			60	7,5	7,2	5,6	117		№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62							
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62							
лук репчатый	5	4							
яйцо куриное	12	12							
мука пшеничная	4	4							
масло растительное	2,5	2,5							
Картофель тушеный			120	2,2	3,1	13,6	91		№216-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	138	104							
01.11.-31.12. -30%	149	104							
01.01-29.02 - 35%	160	104							
01.03 - 40%	174	104							

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

морковь - до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
лук репчатый	18	15						
масло сливочное	4	4						
Какао с молоком сгущенным			180	1,6	2,1	11,5	71	№694-2004
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:			36	45	216	1408		

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	15,5	11,8	31,3	293	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			140	8,9	7,2	9,5	138	№313-2013, Пермь
творог	107	106						
мука пшеничная	9	9						

или крупа манная	в	в							
вода питьевая для каши	27	27							
яйцо куриное	10	10							
сахар	3,3	3,3							
ванилин	0,010	0,010							
сметана	4,4	4,4							
сухари пшеничные	4,4	4,4							
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3							
масса готовой запеканки		110							
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30							
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004	
батон	20	20							
сыр	10,5	10							
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь	
кофейный напиток	3	3							
сахар	8	8							
молоко питьевое	75	75							

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

Второй завтрак				0,2	0,0	16,9	69	
Отвар шиповника				100	0,2	0,0	16,9	№705-2004
	шиповник	15	15					
	сахар	3	3					
Обед				535	16,0	15,8	71,1	491
Салат из свежих помидоров				40	0,7	3,0	2,7	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	39	38					
	или помидоры свежие грунтовые	45	38					
	масло растительное	3	3					
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком				40	0,4	3,0	2,1	№17-2004
	огурцы соленые без уксуса	64	35					
	лук репчатый	3,6	3					
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зелёный)								
	или лук зелёный	3,8	3					
	масло растительное	3	3					

Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			150/10/5	3,9	3,5	7,7	78	№184-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
капуста свежая белокочанная	23	18						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	21	16						
01.11.-31.12. -30%	23	16						
01.01-29.02 - 35%	25	16						
01.03 - 40%	27	16						
крупя перловая	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			60	7,8	5,1	10,5	119	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						

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

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
хлеб пшеничный	7	7						
молоко питьевое	11	11						
яйцо куриное	4	4						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых фрикаделек		50						
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						

01.01-29.02 - 35%

157

102

01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,8	9,0	28,6	219	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,7	5,2	22,5	144	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	150	4,1	3,8	6,1	75	№260-2001, Пермь
Ужин			400	7,7	6,2	63,5	340,6	
Плов из говядины			150	6,9	5,5	22,8	168	№443-2004
говядина 1 категории	64	47						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	55	47						
масло растительное	3	3						
масса тушеного мяса		30						
крупа рисовая	32	32						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

морковь - до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	12	10						
Сок в ассортименте	150	150	150	0,4	0,2	20,5	85	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				45	43	211	1412	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	6,7	6,7	48,9	283	
Каша манная жидкая			150	3,9	5,3	22,8	155	№311-2004
крупa манная	15	15						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						

наименование	з	п	г	д	ж	с	в	и	к
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№3-2004	
батон	15	15							
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15							
Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь	
чай - заварка	0,4	0,4							
молоко питьевое	40	40							
сахар	8	8							
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70		
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь	
Обед			525	16,4	17,2	65,7	483		
Салат из капусты белокочанной с морковью			40	0,6	3,0	3,8	45	№4-2013, Пермь	
капуста белокочанная	43	34							
лимон (для сока)	5	2							
сахар	0,4	0,4							
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5							
с 01.01 - 25%	7	5							

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

(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	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			150/10/5	3,5	3,9	11,2	94	№1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	4,8	4						
масло сливочное	3	3						
помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

зелень сушеная

0,1

0,1

Суфле из печени			60	7,6	6,6	1,7	97	№38/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	79	66						
масса отварной печени		45						
яйцо куриное	15	15						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		15						
молоко питьевое	15	15						
мука пшеничная	1,3	1,3						
масло сливочное	1,3	1,3						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
Каша гречневая вязкая отварная			110	3,3	3,1	14,6	100	№510-2004
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	3	3						
Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага	12	12						
сахар	5	5						

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

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52		
Полдник			200	5,5	7,0	33,2	218		
Булочка с сахаром			50	2,8	3,5	27,5	153	№772-2004	
	мука пшеничная	40	40						
	сахар	2,5	2,5						
	масло сливочное	1,2	1,2						
	дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15						
	соль йодированная	0,6	0,6						
	сахар для отделки	0,5	0,5						
	молоко питьевое	18	18						
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			400	11,4	12,6	48,8	354		
Салат из моркови			40	0,4	0,0	4,0	18	№7-2013, Пермь	
	морковь - до 01.01 - 20%	51	41						
	с 01.01 - 25%	55	41						

с 01.01 - 25%

55

41

масса отварной моркови

39

сахар

1

1

Котлеты по - хлыновски**50****5,2****7,3****7,0****115**

№454-2004

говядина 1 категории

49

36

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках

42

36

или фарш промышленного производства

36

36

картофель - 01.09.-31.10. - 25%

15

11

01.11.-31.12. -30%

16

11

01.01-29.02 - 35%

17

11

01.03 - 40%

18

11

лук репчатый

8

7

яйцо куриное

7

7

сухари пшеничные

5

5

масло растительное для смазки листа

2

2

Пюре из гороха с маслом**120****5,0****3,0****18,5****121**№417,418-2013,
Пермь

горох

60

60

вода питьевая

122

122

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

масса пюре из гороха		116						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства (конфеты)			10	0,4	2,2	4,9	41	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:			40	44	214	1408		

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	8,0	9,7	37,4	269	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	6,3	6,2	19,5	159	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						

	соль йодированная	0,8	0,8						
	масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом				15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
	батон	15	15						
	масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном				180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
	чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	10	10						
	лимон	6	5						
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				530	15,8	16,6	69,8	492	
Кукуруза консервированная (после термической обработки)		67	40	40	0,8	0,1	3,5	18	№101-2004
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей				150/10	3,2	3,5	13,5	98	№140-2004
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
	или филе куриное промышленного производства	17	16						
	или филе из грудки индейки	17	16						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						

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

01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
макаронные изделия	7	7						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			60	6,8	7,3	4,5	111	№498-2004
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе из грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Капуста тушеная			100	3,8	4,8	18,4	107	
капуста свежая белокочанная	150	120						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						
масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
Кисель из свежих ягод								
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб пшеничный								
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	5,5	8,4	28,7	212	
Пирог "Вечерний"			50	2,8	5,5	26,3	166	№120-1999
мука пшеничная	25	25						

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

сахар	5	5						
яйцо куриное	8	8						
сметана	5	5						
молоко сгущенное с сахаром	10	10						
двууглекислый натрий	0,3	0,3						
какао - порошок	2	2						
масло сливочное	4	4						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			410	12,9	14,2	44,8	359	
Пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным			130	8,5	10,1	17,2	194	№318-2013, Пермь
творог	71	70						
яйцо куриное	7	7						
сахар	4	4						
крупа рисовая	13	13						
вода питьевая	24	24						
масса рисовой каши		33						

молоко питьевое	140	140							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,7	0,7							
масло сливочное	3	3							
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004	
батон	20	20							
сыр	10,5	10							
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь	
кофейный напиток	3	3							
сахар	8	8							
молоко питьевое	75	75							
Второй завтрак				0,1	0,4	16,4	70		
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва	
Обед			565	19,5	19,8	60,1	497		
Салат из свеклы с огурцами			40	0,5	3,0	2,6	39	№53-2013, Пермь	
свекла - до 01.01 -20%	44	35							
с 01.01 - 25%	47	35							

масса отварной свеклы		32						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	3	3						
Уха с крупой			150/50	8,9	5,9	8,9	124	№152-2013, Пермь
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%	60	45						
01.11.-31.12. - 30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупя рисовая или крупя пшено	5	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						

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

зелень сушеная	0,1	0,1							
Фрикадельки из кур припущенные, с маслом			50/5	6,6	6,9	5,1	109	№410-2013, Пермь	
филе куриное промышленного производства	40	38							
или филе из грудки индейки	40	38							
хлеб пшеничный	8	8							
яйцо куриное	5	5							
молоко питьевое	10	10							
масло сливочное	5	5							
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102							
01.11.-31.12. -30%	146	102							
01.01-29.02 - 35%	157	102							
01.03 - 40%	170	102							
молоко питьевое	19	19							
масло сливочное	4	4							
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь	
сухофрукты	12	12							

	сахар	5	5						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник				200	2,5	7,7	33,2	212	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте				50	2,2	7,7	21,0	162	
Сок в ассортименте		150	150	150	0,3	0,0	12,2	50	№518-2013, Пермь
Ужин				400	11,2	13,2	43,1	336	
Запеканка овощная				160	4,1	7,8	25,5	189	№234-2013, г. Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		109	82						
01.11.-31.12. -30%		117	82						
01.01-29.02 - 35%		126	82						
01.03 - 40%		137	82						
капуста белокочанная		44	35						
морковь - до 01.01 - 20%		66	53						
с 01.01 - 25%		70	53						
лук репчатый		19	16						
масло растительное		8	8						

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

крупa манная	9	9						
яйцо куриное	7	7						
сметана	4	4						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Зразы рубленые из говядины, паровые			60	6,7	5,3	3,2	87	№457-2004
говядина 1 категории	52	38						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	45	38						
хлеб пшеничный	8	8						
молоко питьевое	12	12						
котлетная масса		56						
яйцо куриное отварное для фарша	17	17						
масло растительное для смазки емкости	1,5	1,5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				44,0	50,1	194,9	1407	

ИТОГО:

44,0

50,1

194,9

1407

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	6,3	6,8	45,6	269	
Каша пшенная жидкая			150	3,5	5,4	19,5	141	№311-2004
крупа пшено	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						

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

Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				500	15,9	18,2	59,7	466
Салат из отварных овощей				40	1,0	3,0	5,5	53
								№29/1-2011, Екатеринбург
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
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						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с клецками с курицей				150/10	3,2	3,5	8,7	79
								№155-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						

мука пшеничная	5	5						
масло сливочное	0,5	0,5						
яйцо куриное	1,3	1,3						
вода питьевая	8	8						
соль йодированная	0,1	0,1						
масса готовых клецек:		15						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			150	10,5	11,1	13,5	196	№372-2013, Перь
говядина 1 категории	65	48						

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

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48						
крупa рисовая	6	6						
масса отварного риса		17						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	4	4						
капуста свежая белокочанная	90	72						
масса отварной капусты		67						
масло растительное для смазки листа	2	2						
выход готовых голубцов 120г	2шт/60г							
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Компот из свежих ягод			150	0,1	0,0	12,5	50	№634-2004
клюква свежемороженая	28	25						

	сахар	8	8						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник				200	4,4	9,0	27,8	209,8	
Булочка "К чаю"				50	1,7	5,5	18,1	129	№788-2004
	мука пшеничная	31	31						
	сахар	4	4						
	масло сливочное	2	2						
	яйцо куриное	2,4	2,4						
	молоко сухое	13	13						
	дрожжи хлебопекарные	1	1						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
	молоко питьевое	12	12						
	ванилин	0,03	0,03						
	соль йодированная	0,4	0,4						
	яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						

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

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,2	9,4	42,2	278	
Каша гречневая вязкая			150	4,5	5,9	24,3	168	№248-2013, Пермь
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	38	38						
молоко питьевое	95	95						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
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						
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				530	17,0	15,6	71,4	494	
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									
Салат из свеклы с зеленым горошком				40	0,7	3,0	2,9	41	№58-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%		34	27						
с 01.01 - 25%		36	27						
масса отварной свеклы			24						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		23	15						
масло растительное		3	3						
Суп картофельный с крупой с мясом				150/10	3,9	3,5	12,5	97	№138-2004
говядина 1 категории		22	16						

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	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						
крупя: перловая, овсяная, пшеничная, пшено	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная, в сметане			60	8,9	5,5	1,5	91	№338-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
масса припущенной рыбы		50						
сметана	15	15						
мука пшеничная	1,5	1,5						

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

<i>Полдник</i>			<i>200</i>	<i>4,2</i>	<i>8,0</i>	<i>31,4</i>	<i>214</i>	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			400	15,7	14,6	40,9	358	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Запеканка из печени с рисом			60	7,8	6,4	11,1	133	№482-2004
печень говяжья	54	45						
крупа рисовая	7	7						
вода питьевая	16	16						
масса рассыпчатого риса		21						
лук репчатый	18	15						
масло сливочное	6	6						
масса прогретого с маслом лука		7						
яйцо куриное	3	3						
яйцо куриное для смазки листа	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						

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

01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:			43	48	203	1414		

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	13,0	9,2	39,1	291	
Суфле творожное			100	7,8	4,5	14,1	128	№365-2004
творог	84	83						
сметана	8	8						
яйцо куриное	8	8						

	сахар	3	3						
	мука пшеничная	8	8						
	или крупа манная	7	7						
	масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
Соус молочный сладкий				40	0,9	2,1	4,5	41	№440-2013, Пермь
	молоко питьевое	40	40						
	мука пшеничная	1,6	1,6						
	масло сливочное	1,6	1,6						
	сахар	4	4						
	ванилин	0,02	0,02						
Бутерброд с сыром				20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
	батон	20	20						
	сыр	10,5	10						
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	10	10						
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь

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

Обед			525	15,4	19,6	66,0	502,0	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи			40	0,3	2,5	2,1	32	№679-2002
капуста цветная	79	38						
или капуста цветная свежемороженая	44	42						
или капуста брокколи свежемороженая	44	42						
молоко питьевое	7	7						
масло сливочное	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной			150/10/5	3,1	4,5	7,2	82	№1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						

с 01.01 - 25%	32	24						
капуста свежая белокочанная	18	14						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты по - хлыновски			50	5,2	7,3	7,0	115	№454-2004
говядина 1 категории	49	36						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	42	36						
или фарш промышленного производства	36	36						

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

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	15	11							
01.11.-31.12. -30%	16	11							
01.01-29.02 - 35%	17	11							
01.03 - 40%	18	11							
лук репчатый	8	7							
яйцо куриное	7	7							
сухари пшеничные	5	5							
масло растительное для смазки листа	2	2							
Овощи, запеченные с яйцом			120	5,2	4,5	12,5	111		№7.55.-1995, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	64	48							
01.11.-31.12. -30%	69	48							
01.01-29.02 - 35%	74	48							
01.03 - 40%	80	48							
масса отварного картофеля		45							
морковь - до 01.01 - 20%	59	47							
с 01.01 - 25%	63	47							
масса отварной моркови		45							

молоко питьевое	17	17						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	2	2						
Компот из свежих плодов			150	0,3	0,1	13,3	55	№507-2013, Пермь
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			220	6,0	7,9	29,9	215	
Блинчики с молоком сгущенным			50/20	3,3	5,0	27,5	168	№531-2013, Пермь
мука пшеничная	21	21						
молоко питьевое	52	52						
яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5						

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

соль йодированная	0,4	0,4						
масса теста:		75						
масло растительное	2	2						
масса запеченных блинчиков		50						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			410	8,3	9,5	60,2	360	
Плов вегетарианский с сухофруктами			130	3,0	3,3	35,3	183	№271-2013, Пермь
крупа рисовая	32	32						
вода питьевая	192	192						
масса вареного риса		87						
изюм	13	12						
масса вареного изюма		19						
курага	12,5	12						
масса вареной кураги		22						
сахар	2,5	2,5						

Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			525	13,6	16,9	70,7	489,3	
Салат из капусты белокачанной			40	0,6	3,0	2,8	41	№1-2013, Пермь
капуста белокачанная (стертая с солью)	63	32						
морковь - до 01.01 - 20%	5,0	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4						
или лук зеленый	5,0	4						
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)								
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						

			ИЛИ					
Салат из квашеной капусты с луком			40	0,7	3,0	1,7	37	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	5	4						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами со сметаной			150/5	1,7	3,6	11,2	84	№1.72-1995, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь - до 01.01 - 20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	4,8	4						
масло сливочное	3	3						

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

помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7,1	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Зразы рыбные рубленные, запеченные			60	7,6	6,1	9,3	123	№344-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	69	46						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	84	46						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	62	46						
хлеб пшеничный	5	5						
яйцо куриное	3	3						
вода питьевая	5	5						
лук репчатый	3,0	2,5						
рыбная котлетная масса		59						
масса фарша		12						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,6	1,2						
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						

масса отварной натертой на мелкой терке моркови		12							
сухари пшеничные	7	7							
масло растительное для смазки листа	2	2							
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102							
01.11.-31.12. -30%	146	102							
01.01-29.02 - 35%	157	102							
01.03 - 40%	170	102							
молоко питьевое	19	19							
масло сливочное	4	4							
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь	
брусника свежемороженая	22,2	20							
сахар	8	8							
крахмал	5	5							
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52		
Полдник			200	5,2	7,5	31,8	216		
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,5	4,0	26,1	150		

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

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			440	10,2	14,8	44,9	354	
Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом растительным			110	2,0	5,6	7,5	88	№32/1-2011, Екатеринбург
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						
масса отварного картофеля		50						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
огурцы соленые (без уксуса)	27	15						
яйцо куриное	20	20						
масло растительное	4	4						
Котлеты, биточки из говядины			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						

сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Какао с молоком сгущенным			180	1,6	2,1	11,5	71	№694-2004
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			20	0,5	0,2	7,5	34	
ИТОГО:				35	46	210	1397	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				42	47	203	1403	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				40	45	193	1330	<i>При 12 часовом пребывании детей</i>
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,6	8,4	43,7	277	
Суп молочный с макаронными изделиями			150	4,5	4,7	17,0	128	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						

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

макаронные изделия	12	12							
соль йодированная	0,4	0,4							
сахар	1,2	1,2							
масло сливочное	1,5	1,5							
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004	
батон	15	15							
масло сливочное	5	5							
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004	
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	10	10							
лимон	6	5							
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70		
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			520	16,1	19,2	59,2	474		
Винегрет овощной			40	0,6	3,0	4,5	47	№71-2004	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		13	10						

01.11.-31.12. -30%

14

10

01.11.-31.12. -30%	14	10						
01.01-29.02 - 35%	15	10						
01.03 - 40%	17	10						
масса отварного картофеля		7						
свекла - до 01.01 -20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной свеклы		10						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	2,5	2						
масло растительное	3	3						
Суп-пюре из капусты с мясом			150/10	4,2	5,5	6,0	90	№1.35-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	22	16						

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

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
капуста цветная свежемороженая	58	55						
или капуста свежая белокочанная	69	55						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4	3						
мука пшеничная	2,5	2,5						
молоко питьевое	45	45						
яйцо куриное	3	3						
сливки 10 %	6	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Гуляш			60	6,7	7,0	1,9	97	№437-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
масло растительное	3	3						

лук репчатый	10	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
Каша гречневая вязкая отварная			110	3,3	3,1	14,6	100	№510-2004
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	3	3						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	6,1	7,4	30,9	215	
Булочка домашняя			50	3,4	4,5	28,5	168	№564-2013, Пермь
мука пшеничная	34	34						
сахар	5,5	5,5						
сахар (для отделки)	1,6	1,6						
масло сливочное	5,5	5,5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,9	0,9						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,23	0,23						
молоко питьевое	14	14						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			430	18,6	7,9	51,1	350	
Вареники ленивые			130	17,1	4,8	19,3	189	№325-2013, Пермь
творог	105	103						
мука пшеничная	15	15						
яйцо куриное	8	8						
сахар	4	4						
Соус молочный сладкий			50	1,3	2,7	6,9	57	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	50	50						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						

	сахар	5	5						
	ванилин	0,02	0,02						
Чай с сахаром				150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
	чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	8	8						
Фрукт в ассортименте				100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)									
ИТОГО:				48	43	202	1385		

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	14,9	12,3	27,0	278	
Омлет натуральный			80	7,3	7,3	1,0	99	№340-2004
	яйцо куриное	60	60					
	молоко питьевое	23	23					
	масло растительное для смазки листа	1	1					
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			80	7,4	7,5	1,1	102	№279-1996
	яйцо куриное	60	60					

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

молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
Овощи на поджаривание								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			530	16,0	17,4	65,9	484	
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						

масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
огурцы соленые без уксуса	64	35						
лук репчатый	3,6	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	3,8	3						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с фасолью с курицей			150/10	5,2	4,2	13,2	111	№145-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
фасоль	12	12						

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

или фасоль консервированная натуральная	45	27						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная запеченная			60	7,5	7,2	5,6	117	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
лук репчатый	5	4						
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	2,5	2,5						
Картофель отварной с маслом			120	1,9	2,4	14,3	86	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125						
01.11.-31.12. -30%	179	125						

01.01-29.02 - 35%	193	125						
01.03 - 40%	209	125						
масло сливочное	3	3						
Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	7,5	7,9	29,6	220	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	3,5	4,4	24,5	152	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	150	4,0	3,5	5,1	68	№6260-2001, Пермь
Ужин			400	8,2	13,1	50,7	353,5	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" с бананом			150	5,0	5,5	23,4	163	№6.23-1995, Екатеринбург
хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
молоко питьевое	90	90						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,5	0,5						
банан очищенный	84	50						
масло сливочное	3	3						

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

ИЛИ								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	6,3	6,2	19,5	159	№311-2004
	хлопья овсяные "Геркулес"	18	18					
	молоко питьевое	138	138					
	сахар	2	2					
	соль йодированная	0,8	0,8					
	масло сливочное	3	3					
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
	чай - заварка	0,4	0,4					
	сахар	8	8					
Йогурт молочный для детского питания в ассортименте		100	100	100	2,8	7,5	15,0	139
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:					46,8	50,7	190,5	1405

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	7,6	6,8	46,4	284	
Каша рисовая жидкая			150	4,8	5,4	20,3	156	№311-2004
	крупа рисовая	23	23					

молоко питьевое	143	143						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,9	0,9						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				0,1	0,4	16,4	70	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Обед			510	13,3	17,2	71,7	495,4	
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						

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

масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь
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 кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп-пюре из разных овощей			150	1,8	3,0	8,0	66	№168-2004
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
капуста свежая белокочанная	16	13						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						
01.03 - 40%	40	24						
лук репчатый	7	6						

масло сливочное	3	3							
мука пшеничная	3	3							
молоко питьевое	23	23							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Печень, тушенная в соусе			60	6,4	8,2	4,0	115	№401-2013, Пермь	
печень говяжья	56	46							
мука пшеничная	1,5	1,5							
масло растительное	3	3							
масса тушеной печени		30							
соус сметанно - томатный		30							
сметана	7,5	7,5							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3							
мука пшеничная	1,2	1,2							
вода питьевая	22,5	22,5							
Каша пшеничная рассыпчатая			110	3,2	2,2	23,5	127	№302-2004	
крупа пшеничная	28	28							
вода питьевая	88	88							

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

масло сливочное	3	3						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	2,0	5,2	37,0	202,8	
Булочка с изюмом			50	1,7	5,2	22,5	144	№11/12-2011, Екатеринбург
мука пшеничная	28	28						
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5						
сахар	5	5						
масло сливочное	7	7						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки изделия	3	3						
изюм	4,4	4						

дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33						
соль йодированная	0,2	0,2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	14,5	59	№518-2013, Пермь
Ужин			480	13,9	12,5	45,9	352	
Мясной сырок			50	8,5	5,5	4,0	100	№2.7-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	56	41						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	48	41						
лук репчатый	5	4						
хлеб пшеничный	4	4						
молоко питьевое	6	6						
яйцо куриное	3	3						
сыр	3,2	3						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Соус молочный			30	1,0	2,1	2,6	34	№435-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						

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

мука пшеничная	1,5	1,5							
масло сливочное	1,5	1,5							
Макаронны отварные с овощами			120	2,4	2,5	18,3	105		№294-2013, Пермь
макаронные изделия	28	28							
масса отварных макарон		80							
морковь - до 01.01 - 20%	31	25							
с 01.01 - 25%	33	25							
масло сливочное	3	3							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12							
масса готовых овощей		40							
Какао с молоком сгущенным			180	1,6	2,1	11,5	71		№694-2004
какао - порошок	1,5	1,5							
молоко сгущенное с сахаром	20	20							
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17		
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,2	5,7	25		№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)									
ИТОГО:				37	42	217	1403		

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	8,8	10,7	37,9	283	
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)			150	4,8	5,2	18,6	140	№18/4-2011, Екатеринбург
	крупa пшеничная	11	11					
	крупa кукурузная	11	11					
	молоко питьевое	77	77					
	вода питьевая	53	53					
	сахар	2	2					
	соль йодированная	0,6	0,6					
	масло сливочное	3	3					
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
	батон	15	15					
	масло сливочное	5	5					
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3	3					

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

сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			520	14,3	16,2	70,0	483	
Салат Витаминный			40	0,5	3,0	3,7	44	№21(II)-2006, Москва
капуста свежая белокочанная	25	20						
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	11	8						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
сахар	0,4	0,4						
(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	3	3						
Суп-пюре из птицы			150	3,9	4,5	11,5	102	№173-2004
кураца потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						

масса отварной мякоти птицы		15							
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5							
с 01.01 - 25%	6,7	5							
лук репчатый	6	5							
молоко питьевое	23	23							
мука пшеничная	6	6							
яйцо куриное	2	2							
масло сливочное	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Шницель рыбный натуральный			60	6,2	4,6	7,5	96	№391-2004	
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52							
лук репчатый	15	13							
яйцо куриное	4	4							
сухари пшеничные	7	7							
масло растительное для смазки листа	2	2							

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

Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	4,2	8,0	31,4	214	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			400	11,9	13,2	48,6	361	
Пюре из говядины			50	6,9	6,5	3,9	102	№393-2013, Пермь
говядина 1 категории	86	63						

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	74	63						
лук репчатый	6	5						
масса отварного мяса		40						
Соус молочный		18						№434-2013, Пермь
молоко питьевое	18	18						
масло сливочное для соуса	1,5	1,5						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное для приготовления мясного пюре	3	3						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
Капуста, запеченная в молочном соусе с сыром			120	3,5	4,5	9,2	91	№7.40-1995, Екатеринбург
капуста цветная замороженная	121	115						
или капуста свежая белокочанная	134	107						
масса отварной капусты		96						
молоко питьевое	22	22						
мука пшеничная	3	3						
соль йодированная	0,6	0,6						
яйцо куриное	20	20						

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

масса соуса		40						
сыр	10	8						
масло растительное	3	3						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	50	50	50	1,2	2,1	20,5	106	
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:				39	48	205	1411	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	7,6	10,2	38,6	277	
Суп молочный с крупой			150	2,7	3,8	14,5	103	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
крупя: 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 маслом с сыром			30	3,3	5,1	9,9	99	№1,3-2004
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						
Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			570	17,2	20,9	63,7	512	
Салат картофельный с огурцами			40	0,7	3,0	5,9	53	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

01.11.-31.12. -30%	50	35							
01.01-29.02 - 35%	54	35							
01.03 - 40%	58	35							
огурцы соленые без уксуса	13	7							
или огурцы свежие парниковые	7,1	7							
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7							
масло растительное	3	3							
Уха рыбацкая			150/50	5,1	5,2	12,6	118		
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60							№30/2-2011, Екатеринбург
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%	96	72							
01.11.-31.12. -30%	103	72							
01.01-29.02 - 35%	111	72							
01.03 - 40%	120	72							
лук репчатый	12	10							

масло сливочное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			60	6,8	7,3	4,5	111	№498-2004
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе из грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Капуста тушеная			120	3,5	4,9	12,2	107	№423-2004
капуста свежая белокочанная	158	126						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
Компот из изюма			150	0,2	0,0	12,8	52	№638-2004
изюм	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	4,9	9,2	29,4	220	
Булочка "Российская"			50	2,2	5,7	23,7	155	№775-2004
мука пшеничная	30	30						
мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8						
сахар	8	8						
сахар для отделки	1,5	1,5						
масло сливочное	4	4						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20						
молоко питьевое	14	14						

яйцо куриное	1,4	1,4						
ванилин	0,02	0,02						
яйцо куриное для смазки	1	1						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			430	9,6	12,9	45,4	336	
Печень говяжья по - строгановски			60	6,7	8,9	1,6	113	№431-2004
печень говяжья	71	59						
масло растительное	4	4						
масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						

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

01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:			39	53	194	1414		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ			42	47	202	1404		
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)			40	45	193	1330	При 12 часовом пребывании детей	
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" Таблица 1; Приложение