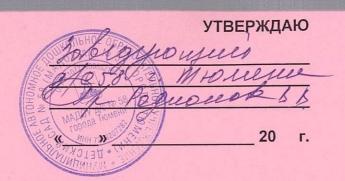
	СО	ГЛАСОВАНО	
, »		20	Г.



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

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

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

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

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

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

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

Форма меню в соответствие с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 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, школинтернатов, 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, І часть, ІІ 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 соответствие 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 соответствие с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики 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 <u>выход фруктов, кондитерских изделий дан в меню</u> ориентировочно. При формировании ежедневного меню необходимо определять <u>фактический</u> 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

Извлечение

Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий

	Наименова	ание специй
Блюда	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г)'	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	_
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		67
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	
вязкая	40	_
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	
вязкая	40	h-
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	-
вязкая	45	_
перловая каша:		3/2
рассыпчатая	30	
вязкая	45	.40 —
овсяная каша вязкая	40	
манная каша вязкая	45	_
кукурузная каша:		14-
рассыпчатая	30	_
вязкая	35	
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	17.8 -
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на I кг изделий	30	
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	15,0
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	22
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 (HETTO) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Macca, r	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
	EAU-SIL	Мясо кролика	96
	Steritu	Печень говяжья	116
	BRUSCHOO MARKE	Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
Говядина	100	Творог с массовой долей жира 9%	120
33		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
87		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
Молоко питьевое с		Творог с массовой долей жира 9%	17
массовой долей жира 3,2%	100	Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой	100	Мясо говядина	83
долей жира 9%	100	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
Яйцо куриное	41	Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
i bioa (ipecka)	100	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	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
2.3/2.4.3590-20	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

		Количеств	Норма продуктов											получе			пия де	етеи	СТДО	э э ле	1			1		
Nº	Продукты	о продуктов	при 11-12 ч				7			Ligori				Дни										3a 20	Факт в	%
		в день, г, мл, нетто *	пребывании детей (90- 100%), г, мл, в день, нетто	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	дней, г, мг	день г, мл,	выполнени я
1	Хлеб ржаной	40	40	45	50	30	40	40	40	40	40	40	40	40	40	50	40	50	40	10		40	10	005	-	7 2 1
2	Хлеб пшеничный	60	60	69	116	_	94	37	45	41	101	40	48	54	25	85	45	111	_	40	50	40	40	835	42	104
3	Мука пшеничная	25	24	36	3	36	4	35	20	36	15	41	26	0	45	4	31	-	45	80	29	92	53	1259	63	105
4	Крупы, бобовые	30	30	38	12	0	47	24	25	21	38	103	_	32	36	48	32	0	55	4	36	11	34	471	24	99
5	Макаронные изделия	8	7,6	0	0	39	0	28	0	39	0	0	7	0	0	0	0	18	28	12	51	22	9	627	31	104
6	Картофель	120	114	116	178			143	40	134	118	76	45	229	48	212	73	118	12	155	28	0	0	153	8	101
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	No.	104		153	121	140	152	110		144	116	173		3117	114	96
8	Фрукты свежие	95	95	160	140	20	105	30	120	105	130	2	155	100	125	5	25	122	105	00	000	-	1.00			
9	Сухофрукты	9	8,55	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	-		_	105	80	220	8	100	1857	93	98
10	Соки фруктовые и овощные	100	100	100	100	150	0	100	100	100	150	100		150	-	12	24	0	12	0	4	12	12	166	8,3	97
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	105	105
12	Кондитерские изделия	12	12	10	0	15	0	40	15	7	0	25	0	50	15	_	0	15								
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			15	0	0	15	0	0	15	50	0	257	12,9	105
14	Кофейный напиток	1	1,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	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
15	Чай	0,5	0,5	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	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
16	Мясо 1-й категории	50	48	93	49	95	40	16	81	32	63		0,4		0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,4	0,8	10	0,5	100
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка- потрошенная, 1 кат.)	20	19	26	0	0	0	55	26	0	0	0	76	38	48 26	0	36 26	0	65 0	26	0	63	50	910 373	46 19	96 98
	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	44	
	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	275 593	14	98
	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	370,5	300	263	191	313	447	281	354	285	363	493	256	565	264	466		370	438	269				30	98
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			384	335	7010	350	95
22	Сметана	9	8,55	5	0	32	7	17	0	5	22	5	8	4	17	15	13	5	_	0	0	0	0	630	32	105
23	Сыр	4	4	0	5	0	13	10	0	0	10	0	0	10	0	0			0	0	8	0	7	170	8,5	99
24	Масло сливочное	18	17,1	22	14	13	11	19	7	29	10	18				_	10	0	0	10	3	8	5	84	4,2	105
25	Масло растительное	9		11	12	10	13	7	18	5	8	5	22 8	15	12	27	14	10	20	9	21	22	18	329	16	96
26	Яйцо	40		18	71	30	65	17	104	18	14			15	8	5	6	11	6	7	8	8	15	184	9,2	102
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4		_	0,0	1,4	0,0	0,8	0,0		_	22	20	29	14	45	60	28	12	72	10	26	7	682	34	95
	(рахмал	2	1,9	0	0	5	0,0	0,0	5	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
29 (Соль пищевая поваренная йодированная	3				3,0	3,0		_	_	_	0	5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	25	1,3	66
	ы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-		יייייייייייייייייייייייייייייייייייייי	40000	0,0	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 продужции (минимальные) для детей до 7-ми лет (в нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

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

^{**} 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.

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

Суточная потребность	Завтрак, ккал		2 завтрак, ккал	Minus & Glidge	Обед, ккал	and the little	Полдник, ккал	L.	Ужин, ккал	MAR ARIBE	Итого, ккал	
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	20% от суточного рациона	% выполнения	5% от суточного рациона	% выполнения	35% от суточного рациона	% выполнения	15% от суточного рациона	% выполнения	25% от суточного рациона	% выполнения	95-100% от суточного рациона	% выполнени
	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

CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF	_ 100	Нетто, г			Номер			
Наименование блюда	Брутто, г		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
Завтрак			350	7,5	9,4	40,3	275,4	
Каша манная жидкая с вареньем	30		150	3,9	3,6	15,7	111	№6.21995, Екатеринбург
крупа манная	15	15						
молоко питьевое	84	84	120					20082-390
вода питьевая	57	57						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6		20			\$8	194518
варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10				экземп. ню №20-я	цяр-ориги С/3590-26	(НАЛ 186

АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	3	3	To the second second	hours 1		Экакапа	er e	
Бутерброд с маслом	016	Traig	15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15					200200	
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком сгущенным	4		180	1,6	2,1	11,5	71	№694-200
какао - порошок	1,5	1,5					1 4 (8	
молоко сгущенное с сахаром	20	20				107.22		
Клеб 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	
Ввекла отварная с маслом растительным	ectory to		40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 -20%	51	41	#					
c 01.01 - 25%	55	41						1 19
масса отварной свеклы		38					13411	10.
масло растительное	3	3	Ficely M	in the second			1914	151
ассольник "Домашний" с курицей со сметаной	og aðs	Lagge op	150/10/5	3,0	2,8	7,1	66	№131-2004
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26	was x orași	engry obecs	Palentiary ray			

. .

или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
капуста свежая белокочанная	15	12						
картофель - 01.0931.10 25%	61	46		- 43				
01.1131.1230%	66	46		0.7				
01.01-29.02 - 35%	71	46					704	
01.03 - 40%	77	46						2000
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
c 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	7	6						
огурцы соленые без уксуса	15	8				10.0		1
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						-
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты, биточки из говядины	-5-50		50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37			Г	втономное учреж	ленио Тими	

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

27.8	25						•
29,3	25						
8	8						
		30	0,6	0,3	13,2	58	
0.4		20	0,5	0,3	7,5	34	
		200	5,6	7,0	31,4	211	
25		50	2,9	4,1	29,0	165	№767-2004
35	35						
6	6		34,			18	
4	4		0.3				
2	2			2.80	205	24/6	
1	1						
0,5	0,5			erar at inc. sa			
0,7	0,7	Alexand	15000	1.000			Name of the last o
0,18	0,18		13,1	16.5	1		
0,03	0,03	60	1.12.				
15	15				Автономное учрех	ндение Тюменско	и области
	35 6 4 2 1 0,5 0,7 0,18	29,3 25 8 8 35 35 6 6 4 4 2 2 1 1 0,5 0,5 0,7 0,7 0,18 0,18 0,03 0,03	29,3 25 8 8 30 20 200 50 35 35 6 6 4 4 2 2 1 1 0,5 0,5 0,7 0,7 0,18 0,18 0,03 0,03	29,3 25 8 8 30 0,6 20 0,5 200 5,6 50 2,9 35 35 6 6 4 4 2 2 1 1 0,5 0,5 0,7 0,7 0,18 0,18 0,03 0,03	29,3 25 8 8 30 0,6 0,3 20 0,5 0,3 200 5,6 7,0 50 2,9 4,1 35 35 6 6 4 4 2 2 1 1 0,5 0,5 0,7 0,7 0,18 0,18 0,03 0,03 15 15	29,3 25 8 8 30 0,6 0,3 13,2 20 0,5 0,3 7,5 200 5,6 7,0 31,4 50 2,9 4,1 29,0 35 35 6 6 4 4 2 2 1 1 0,5 0,5 0,7 0,7 0,18 0,18 0,03 0,03 15 15	29,3 25 8 8 20 0,5 0,3 13,2 58 20 0,5 0,3 7,5 34 200 5,6 7,0 31,4 211 50 2,9 4,1 29,0 165 35 35 6 6 4 4 2 2 1 1 0,5 0,5 0,7 0,7 0,18 0,18 0,03 0,03

ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

масло растительное для смазки листа	0,2	0,2				installed and the second	ene Teveración Pere Teveración	
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 - 01.0931.10 25%	93	70						
01.1131.1230%	100	70						
01.01-29.02 - 35%	108	70	111.		5.2	16.2		
01.03 - 40%	117	70						
масса отварного картофеля		68						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	35	21						
морковь - до 01.01 - 20%	24	19						
c 01.01 - 25%	25	19	201	5.3	47	32.0	194	
масса отварной моркови		17	356	2.0			341	
масло растительное	4	4	20			1.3		
Пудинг из говядины			50	7,4	10,3	0,9	126	№472-2004
говядина 1 категории	76	56	760	40				
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	66	56						
масло сливочное	2,5	2,5						

Омлет натуральный яйцо куриное	60	60	80	7,3	7,3	1,0	99	№340-2004
Завтрак			350	13,9	14,6	26,9	295	рецептуры
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер
	Emers	Horse		Xı	имический соста	ав		
		2 день						
итого:				38	50	201	1405	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Клеб пшеничный		00-	10	0,2	0,1	4,4	19	10 10 1300
1ли Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								1
Фрукт в ассортименте		Probagasa	130	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва
лимон	6	5						
сахар	8	8						
чай - заварка	0,4	0,4			2.0			
Чай с лимоном			150	0,1	0,0	8,5	34	№686-2004
масло растительное для смазки листа	2	2						
молоко питьевое	10	10						
яйцо куриное	10	10						

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

,				I	1.07	A WILD LOSHOSON	1650 old 80%	1908
молоко питьевое	23	23				A A JOSACA	Helig (1028/EUT) con	P 127 14 1
масло растительное для смазки листа	1	1	100		2,9			introduction (see
		или		18,7		1.000	16	
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		36		551	1900	
Овощи на подгарнировку			10			20	13	
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	1.9		7.3	34.9	10)	
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						
Кофейный напиток	0 v]		180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3	120	0.4	0.0			7-504-38-4
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	Ne518-2013, Пермь
Обед	- 12		500	13,5	15,6	70,6	477	
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Перм
морковь - до 01.01 - 20%	40	32					35	
c 01.01 - 25%	43	32						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до свежего урожая	I марта, по или в отва	сле 1 марта арном виде)	- 250		J-8-9-		170	
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10					tea	
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 - 01.0931.10 25%	45	34		1		199	100	100402-00
01.1131.1230%	49	34						
01.01-29.02 - 35%	52	34						
01.03 - 40%	57	34						
морковь - до 01.01 - 20%	9	7						
c 01.01 - 25%	9,3	7				Автономное у	нреждение Т	юменской области кого контроля»

лук репчатый	7	6				#1 Terrally recent Villater bridge 14 d	Sacrael Sustaio Sacrael grand	KENTEGRAN Classopisca
масло сливочное	3	3						
гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		10						
хлеб пшеничный	19	16			- 24 -			
зелень сушеная	0,1	0,1						
Саркое 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 - 01.0931.10 25%	154	116						
01.1131.1230%	166	116						
01.01-29.02 - 35%	179	116						
01.03 - 40%	194	116					42	2000 1 2000. 1 To page
морковь - до 01.01 - 20%	20	16						
c 01.01 - 25%	21	16						1901-00
лук репчатый	10	8						186157600

масло растительное	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	- 20-		20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник	aptor says, s	edicae de Rode edicae como esta	200	4,6	5,8	34,9	210	
Мучное изделие промышленного производства в ассортимен	те		50	1,9	2,9	32,5	164	
	51-8	или						
Ватрушка с джемом			50	1,9	2,9	32,5	164	№541-2013, Пермь
Тесто дрожжевое		38		No.				
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					ение Тюменской	

							the party of the later of the l
0,7	0,7			27	STREET RESERVED	NO TOWNSHIPS	Green I
0,18	0,18						
0,4	0,4						
25,3	25						
2	2						
0,2	0,2	- 550	2.3	5.45		486	
155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
		450	8,9	10,2	56,2	352	
		110	1,5	4,0	12,5	92	№71-2004
37	28						
40	28				l gala		
43	28						
47	28						
	25						
34	27						
36	27						Tagan.
	0,18 0,4 25,3 2 0,2 155 37 40 43 47	0,18 0,18 0,4 0,4 25,3 25 2 0,2 155 150 37 28 40 28 43 28 47 28 25 34 27	0,18 0,18 0,4 0,4 25,3 25 2 0,2 155 150 150 450 110 37 28 40 28 43 28 47 28 25 34 27	0,18 0,18 0,4 0,4 25,3 25 2 2 0,2 0,2 155 150 150 2,7 450 8,9 110 1,5 37 28 40 28 43 28 47 28 25 34 27 27	0,18 0,18 0,4 0,4 25,3 25 2 2 0,2 0,2 155 150 150 2,7 2,9 450 8,9 10,2 110 1,5 4,0 37 28 40 28 43 28 47 28 25 34 27 27	0,18 0,18 0,4 0,4 25,3 25 2 2 0,2 0,2 155 150 150 2,7 2,9 2,4 450 8,9 10,2 56,2 110 1,5 4,0 12,5 37 28 40 28 43 28 47 28 25 34 27 27	0,18 0,18 0,4 0,4 25,3 25 2 2 0,2 0,2 155 150 150 2,7 2,9 2,4 47 450 8,9 10,2 56,2 352 110 1,5 4,0 12,5 92 37 28 40 28 40 28 47 28 47 28 47 28 47 28 47 28 47 28 47 28 47 28 47 28 47 28 47 28 47 48 48 48 49 4

морковь - до 01.01 - 20%	28	22						
c 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		20						
огурцы соленые без уксуса	33	18						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	20	13						To the Audit
лук репчатый (бланшированный)	6,0	5						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 м		еленый или ень свежую		-910			Latron	
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						ground .
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52			h	10,1		
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	72	53						
масса отварной рыбы		44						
Соус молочный густой (р.598-2004):		16			12			District Control
молоко питьевое	15	15						
масло сливочное	2,6	2,6						

Запеканка из творога с молоком сгущенным			140	8,9	7,2	9,5	138	№313-2013, Пермь
Завтрак		- 2	350	11,7	8,6	35,6	267	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г		X	имический сост	ав		Номер
TO MAKE MENDERS OF MICHIEL PROSECULAR EQUIPMON THE SHEEKEN CHIELDS AND		3 день						
итого:		se ca sake		41	46	206	1404	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Фрукт в ассортименте			130	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва
сахар	8	8						
чай - заварка	0,4	0,4						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	Nº685-2004
масло сливочное для смазки листа	3	3						
яйцо куриное	11	11						
мука пшеничная	2,6	2,6				en ing Prop		

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	1-76/3-		-			200 kg 2 k
сухари пшеничные	4,4	4,4			-			
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3					-	
масса готовой запеканки	76	110					-	
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						Contracts
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 уч	греждение Тюмен	кой области
(6)					L	«LIGHTD TEX	нологического	контроля»

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·								
сахар	8	8				1070 - ad 102 age augusta 4 ada	general residence	satifoguna populsota
Второй завтрак				0,2	0,0	16,9	69	
Отвар шиповника			100	0,2	0,0	16,9	69	№705-2004
шиповник	15	15	150				34	
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 - 01.0931.10 25%	27	20			my a			
01.1131.1230%	29	20				4.4		
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20					1408	
масса отварного картофеля		18						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						Non o
c 01.01 - 25%	12	9	Byons r	Banes a	Albert 7	780	(1911, sams 1	
масса отварной моркови		7		343	3.5		26	
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6					138	
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 Екатеринбур
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3			0.7			
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной		100	150/5	1,3	3,9	4,7	59	№142-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	38	30	1 227	and Surgerine	3,0			
картофель - 01.0931.10 25%	24	18				- 0.7		7 10 22 22 A
01.1131.1230%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
01.03 - 40%	30	18						-
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
c 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						

						OFFH 107		
сметана	5	5					y a sweat some	
зелень сушеная	0,1	0,1		1.2		15.75		
Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом сметан	ным с то	матом	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			37.1.			
чеснок	0,4	0,3				4.4	1	
яйцо куриное	3	3						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус сметанный с томатом	_10-1	30						№601-2004
сметана	12,5	12,5						19.193.5542
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						
Лакароны изделия отварные	- 2		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	Nisos-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	0.00
Шанежка с картофелем	TEU		70	3,2	3,3	21,8	130	№296-2004, Пермь
Масса дрожжевого теста:	100	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				Аэтономное учое		

говядина 1 категории			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
Шницель из говядины			420	11,4	13,6	44,0	344	
Ужин	150	150	150	0,4	0,2	20,5	85	№518-2013, Пермь
ок в ассортименте		0,2						
масло растительное для смазки листа	0,2							
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1						
сметана для смазки изделия	2,2	2,2						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
масло сливочное	1,2	1,2						
яйцо куриное	2,3	2,3						
молоко питьевое	7	7						
01.03 - 40%	67	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.1131.1230%	57	40						
картофель - 01.0931.10 25%	53	40	- 300g.					
Масса картофельного фарша:		51			4			
молоко питьевое		10			1	La contraction of		

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						- Landing and
сухари пшеничные	5	5	183				30	1 2000
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						
c 01.01 - 25%	106	80		1		- New York		Democratical States
лук репчатый	10	8				15,4	70	
картофель - 01.0931.10 25%	106	80		1 0	1 0.5	1		Serior special
01.1131.1230%	114	80		-		1 25 2		
01.01-29.02 - 35%	123	80	-					
01.03 - 40%	134	80						
сметана	8	8						
масло сливочное	3	3						Фй области

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	3,2	14,0	96		
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17		
итого:				40	43	209	1381		
Bullian Commence of the Commen		4 день							
				Xv	имический сост	иический состав			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептурь	
Завтрак			360	9,8	12,0	34,5	285		
Суп молочный с крупой	33.		150	2,7	3,8	14,5	103	№164-2013 Пермь	
молоко питьевое	105	105							
вода питьевая	45	45							
крупа: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						Thereo.	
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12	- 110-	444	43.0	-4/0-			
сахар	1,2	1,2			2.3				
соль йодированная	0,6	0,6							

масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	Ne1-2004
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	- married
Фрукт в ассортименте	10		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	ілат из свеклы с сыром				4,1	2,8	56	№55-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	45	36	100	2/5			1885	
c 01.01 - 25%	48	36						
масса отварной свеклы		33						иенской области
						«Центр те	хнологическо	го контроля»

сыр	6	5				yanasana k		
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			150/40	4,9	3,8	12,2	103	№142-2004
картофель - 01.0931.10 25%	112	84					Name of State of Stat	traban
01.1131.1230%	120	84	1000		1010	33		100 E 101 E
01.01-29.02 - 35%	129	84				139	1283	79.558
01.03 - 40%	140	84			A-1.0			1940-1950-1950
морковь - до 01.01 - 20%	10	8			Mercarda de co			
c 01.01 - 25%	11	8					- 2 - 15 00	111111111111111111111111111111111111111
лук репчатый	7	6	- 350		12:0			
масло растительное	3	3						100 M
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
зелень сушеная	0,1	0,1						Police
фрикадельки:								Water Control
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40					a (Marine) the state of the second of	
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	756		60	6,7	8,9	1,6	113	№431-2004
печень говяжья	71	59	1 150	2,5	112			
масло растительное	4	4	1100		2.4			nusquarea.
масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7	80		141	4,6		
вода питьевая	14	14	589	0,1	0,4		184	Hwast-asks
Рис припущенный			110	2,3	2,0	18,6	102	№512-2004
крупа рисовая	38	38			55 *	187	7.527	100 Tax 10 - 2
вода питьевая	81	81						
масло сливочное	3	3						ASSESSMENT OF THE PARTY OF THE
Компот из кураги	вода питьевая 14 ущенный крупа рисовая 38 вода питьевая 81 масло сливочное 3 в кураги		150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага	12	12	1 152	1 46			132	Security 1
сахар	5	5				Автономное учи		ICANIS ODDOGANA

Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	90 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (1
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,4	7,3	31,8	215	- series Court
Мучное изделие промышленного производства в ассортимен	те		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	40.97		30-			
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						

. .

. . .

- - CFPH 127720102149

крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18					дение Тюменской	6.00.00
Каша 5 злаков жидкая			150	4,5	5,8	16,9	138	№311-2004
Завтрак	A STATE OF THE STA		360	11,1	10,4	38,7	293	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
pAzokowa a unione			30,45	X	1	Номер		
W 2020		5 день						
итого:	10.2			44	53	193	1422	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								T. Marien
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный		10	10	0,2	0,1	4,4	19	
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
какао - порошок	1,5	1,5	Total					
Какао с молоком сгущенным			180	1,6	2,1	11,5	71	№694-2004
масло растительное	3	3	708					
сыр	10	8	102	140	13.3			
масса соуса		40						No. of
яйцо куриное	20	20						
соль йодированная	0,6	0,6						
мука пшеничная	3	3						

огрн 1077203065147 инн 7203208134

							00 100 134	
молоко питьевое	140	140	10 []	10,2		e de la como Composit de la ci	SELECTION	in treat
сахар	2	2		197			1000	an observation
соль йодированная	0,8	0,8	180	128		2862	182	
масло сливочное	3	3	51772 (MG) 6	Em 801	3/white(i)	2015.3	3/7 (#9)	
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20	450	11.6	19.8	35,3	350	
сыр	10,5	10		1432	29.5	183, 1	4455	
Кофейный напиток		180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013 Пермь	
кофейный напиток	3	3	490	8.9				
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак			180	0,2	0,0	17,3	70	18/383 30/98
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед	10-1	9.3	565	14,8	17,2	69,0	490	
Салат картофельный с огурцами		YR	40	0,7	3,0	5,9	53	№75-2013, Пермь
картофель - 01.0931.10 25%	47	35						
01.1131.1230%	50	35						

01.01-29.02 - 35%	54	36					1000	
01.03 - 40%	58	35		372	11.00		1000	Townson,
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	200				85.6	120000
свекла - до 01.01 -20%	30	24						
c 01.01 - 25%	32	24						
капуста свежая белокочанная	15	12			0.1	4.4		
картофель - 01.0931.10 25%	8	6		0.7				
01.1131.1230%	9	6		6,1	10,0	37	218	
01.01-29.02 - 35%	9	6	50	3,4	3.5		165	
01.03 - 40%	10	6						
фасоль	6	6				втономное учреж,		

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

молоко питьевое	30	30		1,0	2,1	2,6	34	Пермь
рус молочный			30	1,0	2,1	2.0		№435-2013,
масло растительное для смазки листа	2	2						
сухари пшеничные	7	7						M-Talling.
яйцо куриное	4	4	232	30.0	17.2	en a		
лук репчатый	15	13	100	1.87	0.0	11.3.1		1976-975
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52				77.2		
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
Іницель рыбный натуральный			60	6,2	4,6	7,5	96	№391-2004
зелень сушеная	0,1	0,1		34	T. T.			1000
сметана	5	5						
сахар	0,2	0,2						
масло сливочное	3	3				4 2 2	- 80	
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
лук репчатый	7	6						
c 01.01 - 25%	12	9						
морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9					ee Silverio.	O INCOME.

мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	1,5	1,5						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.0931.10 25%	136	102	40		820	1 2 2 2		
01.1131.1230%	146	102	409	15.1	9,5	20.2	347	
01.01-29.02 - 35%	157	102	4.00	3.0	12	1 - 23	88	266035566
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4	170		2,3	1 15.8		
Компот из свежих яблок	108	0.2	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		and the same	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				MHOE VUDEWROUM		

	2	_				t er – beltyr Sie tunky		
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	1	1						
соль йодированная	0,3	0,3	20	34	114	5.3	193	Listing.
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8	- 300			33.3	548	
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2	30	0.2	0.6	1	23	
молоко питьевое	12,5	12,5	10	ors of	E'1	- 64	10	
сметана	10	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						
сахар	0,5	0,5	188	682	nghi.	100	975	
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	142	100	400	15,1	9,5	50,2	347	
Суфле из птицы	139	195	60	9,7	6,5	6,5	123	№193-2001, Пермь
филе куриное промышленного производства	58	55	150	- 31	3 8		103	X-1307799
или филе из грудки индейки	58	55			Ash.			Signal

. .

чай - заварка	0,4	0,4				«Центр тех	чреждение Тюм нологическо Н 10772030	
Чай с сахаром	e e gintara	grow.	180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
масса готовых овощей		40	100	0.0	0.1	78-	- 13	Bettoke
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12				1-707-1	7535	
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6					186	1821.000
масло сливочное	3	3		1 /50	-42	183	1350	Limits
c 01.01 - 25%	33	25	763	68	J. J.	353	144.0	1 Section
морковь - до 01.01 - 20%	31	25				10 Land 11 St. 10 Land		
масса отварных макарон	20 m	80			were reciting or	S Diese		oweb.
макаронные изделия	28	28	graker L	pit me's	Wingson, F.	10 per 1	915 2010	
Макароны отварные с овощами			120	2,4	2,5	18,3	105	№294-2013, Пермь
масло растительное для смазки листа	1,8	1,8	30		13.			Jacob Sept
сметана для смазки изделий	2	2						
масло сливочное	2	2						
мука пшеничная	1,6	1,6						
молоко питьевое	20	20						
Соус молочный для запекания		20						
яйцо куриное	11	11						
масса отварного филе		40						

ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

							17800377		
сахар	10	10				20 Line (1970)			
[] Кондитерское изделие промышленного производства (вафл начинкой)	и с фрукто	вой	40	2,6	0,4	11,0	58	# def 186 m	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17		
итого:		500		47	44	208	1418		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА Н	ЕДЕЛЮ	9.1		42	47	203	1406		
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				40	45	193	1330	При 12 часовой	
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *		50		42	47	203	1400	— пребывании детей	
achegae - 85 0° 01 - 2022	-31	6 день							
				X	имический сост	ав	3		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры	
Завтрак			350	13,2	8,9	36,2	278	The second	
Омлет натуральный			80	7,3	7,3	1,0	99	№340-2004	
яйцо куриное	60	60							
молоко питьевое	23	23	150	2,7		4,2	85		
масло растительное для смазки листа	1	1	400	15,1	9.5	60,2	3.17		
Cydrio in mant.	20	или		6.15	85	50		1018112-0005	
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			w.			
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	Lanciaco.
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						
(A)	1757				L	Автономное уч	емог винеджес	икой-области

c 01.01 - 25%	35	26				Antonia de la Antonia de l Antonia de la Antonia de la		C00860777
масса припущенной моркови		24		2,0				
AND THE RESIDENCE OF THE PROPERTY OF THE PROPE	25	15						
кукуруза консервированная (после термической обработки)						200	400	
масло растительное	3	3		- AV	-27			№160-2013
Суп пюре из крупы перловой с курицей			150/10	3,1	3,5	13,5	98	Пермь
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26			p.km			
или филе куриное промышленного производства	17	16						*
или филе из грудки индейки	17	16				100 m		
крупа перловая	12	12	Barren :	Series, r	THE SECTION			
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						patries :
c 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
мука пшеничная	3	3						The same
масло сливочное	3	3						555.00 L 20
молоко питьевое	38	38						
бульон куриный	105	105	80 1				162	Media 1976
зелень сушеная	0,1	0,1						

CTR 1977-03000 147

Говядина, тушенная с капустой			150	8,6	13,5	14,2	213	No.440-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49	910	50.50		2a'n		
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49	190	16.4	579	3'8		2021-305
масса отварного мяса	18-5	30						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	6	6						
капуста свежая белокочанная	188	150						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
c 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	l m					18:30 - 2:13 The 17
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				- Waster 1		
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	

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	- ARESTA					
c 01.01 - 25%	31	23		85				
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	Салат овощной		110	5,1	8,2	4,6	113	№69-2013, Пермь
Vantadari 01 00 31 10 - 25%	53	40						

State (01 Letter)

01.1131.1230%	67	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40	200					
масса отварного картофеля	Ve	38					1 191	
морковь - до 01.01 - 20%	15	12			1/2000 PT	L ABER		The street of th
c 01.01 - 25%	16	12	- Ba-		3.5		68	H-market
масса отварной моркови		10			200	7.13	E Visite In	
огурцы соленые без уксуса	18,2	10	100	010	0.			
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15,4	10						
яйцо куриное	40	40	200	72	n's .	10.4		2000
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	A@0		60	2/2	34	Litera 2
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
крупа рисовая	6	6						
вода питьевая	12	12						
масса готового рассыпчатого риса		17						

Каша "Дружба" крупа рисовая	12	12	150	4,7	4,9	22,2	152	№260-2013, Пермь
Завтрак	-cu		350	6,6	8,5	44,5	281	Negos sous
паименование олюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
Наименование блюда	F			Xı	имический сост	ав		Номер
The second secon		7 день						
итого:				49	54	178	1393	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)						ATTIVE TO STATE OF THE STATE OF	
Фрукт в ассортименте				0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
сахар	8	8						
чай - заварка	0,4	0,4	100	Vis .	la de la	9.7		
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
масло растительное для смазки листа	2	2						
мука пшеничная	3	3						
масса прогретого с маслом лука	F-15	8		0.8		15-11	158	0.505.00
масло сливочное	2	2	250	17.8	1		255	
лук репчатый	19	16	100	107/	14 11	1115		24 (20) L

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	90		10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак			L. Lette	0,2	0,0	17,3	70	Jan .
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед		10	515	12,2	15,5	75,7	491	
Овощное детское пюре промышленного производства в ассо	ртименте		40	0,0	0,0	2,2	9	№101-2004
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", " Кабачок" и др.)	42	40					идение Тюменско погического ког	

крупа рисовая

14

14

ИНН 7203208134

The state of the s		или						kleini.
Нарезка из свеклы отварной	PYNAMETY		40	0,6	0,0	2,5	12	№50 - 2013 Пермь
свекла - до 01.01 -20%	54	43	212	18'5	199		133	
c 01.01 - 25%	57	43	100		10	1,12		flages
Суп из овощей со сметаной			150/5	1,2	3,2	7,5	64	№135-2004
картофель - 01.0931.10 25%	40	30			-01-	- 84 - 1		
01.1131.1230%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
c 01.01 - 25%	8	6					4 2 2 3 -	
лук репчатый	7	6						
горошек зелёный консервированный	8	5			and the second			
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18	- 10 mag 1 m	Security 1		-		House I
или капуста свежая белокочанная	23	18	339	0,5	- 85		-287-1	
масло сливочное	3	3			- (4			
сметана	5	5						

зелень сушеная	0,1	0,1						
Гефтели, 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	100	29				Annual State
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32	400		12,5	222	384	
хлеб пшеничный	6	6		7,8	2.2		937	\$00 V 45 V
яйцо куриное	2	2						
молоко питьевое	8	8						
масло сливочное	1,7	1,7						
лук репчатый	20	17	50	173	41	31.0	160	31-22-1254
масса прогретого с маслом лука		8	560	5.0	1 28	33,2	348	
мука пшеничная	4	4	30	03.1	0.4	13.2	27	
масса готовых тефтелей		50		85	P /		12	
Соус молочный для запекания		30			L SIL	122	31	№434-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	2,5	2,5	(20	0.5		18.7	45	WANT TO
масло сливочное	2,5	2,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Civiciana

Макароны изделия отварные			110	3,0	2,2	31,1	156	№516-200
макаронные изделия	39	39	33					
масло сливочное	3	3						
Компот из смеси сухофруктов	- 12 m		150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013 Пермь
сухофрукты	12	12						Пормы
сахар	5	5						19709709
Хлеб пшеничный		1-36	10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник		8	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	1 85	18'8	8.6		110	In the second

повидло или джем (без искусственных арематизаторов и красителей)	7	7						
сахарная пудра	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
исломолочный напиток для детского питания в	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
ужин ужин <u>Ужин</u>			460	11,7	12,9	47,0	351	
			60	7,5	7,2	5,6	117	№9/7-2011, Екатеринбур
Сотлета рыбная натуральная запеченная		MPHS, F			ASSERBACIONES DOSC	200		
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62					1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62		38	**	246	131/3	
лук репчатый	5	4	10	6'3	0.1	770		
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	4	4	2000		20%	3000		A STATE OF THE STA
масло растительное	2,5	2,5						
Картофель тушеный	100	100	120	2,2	3,1	13,6	91	№216-2004
картофель - 01.0931.10 25%	138	104	186			100		The same
01.1131.1230%	149	104						
01.01-29.02 - 35%	160	104						
01.03 - 40%	174	104				Автономное учреж	дение Тюменск	ой области !

творог	107	106						opinio
Запеканка из творога с молоком сгущенным		140	8,9	7,2	9,5	138	№313-2013, Пермь	
Завтрак	0.	0.4	350	15,5	11,8	31,3	293	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
Наимонорацио блюда	-			Xi	имический сост	ав		Номер
		8 день						
итого:		6		36	45	216	1408	
Хлеб ржаной		4	10	0,3	0,1	3,8	17	ouseding Literatus
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г								
Фрукт в ассортименте		4	100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006 Москва
молоко сгущенное с сахаром	20	20	19	0.2	0.1	0,0		
какао - порошок	1,5	1,5	450	8'3	21	42'8		
Какао с молоком сгущенным	1,4%		180	1,6	2,1	11,5	71	№694-2004
масло сливочное	4	4	155		200	12.7		
лук репчатый	18	15						
c 01.01 - 25%	37	28						
морковь - до 01.01 - 20%	35	28	122	3,0	22 21	H., 188 (1.10	co-unicolorido en	12549

.

или крупа манная	8	- 11						
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	1 10	1674	30	2,1	31	X112:7581
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						
масса готовой запеканки	3	110						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с сыром	612	30	20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
дения из сважих сомниевом	20	20	40	0.7 -	7'0	2,7	12	1 10 Saur
сыр	10,5	10	922	1. 58.0	75,2	MIL	101	
Кофейный напиток	52	58	180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8	1 10	78.			148	Page 1822
молоко питьевое	75	75			[A-	номное учреждень		NAME OF THE OWNER.

Второй завтрак				0,2	0,0	16,9	69	
Отвар шиповника	9		100	0,2	0,0	16,9	69	№705-2004
шиповник	15	15						
сахар	3	3		T NO	5.0,	Wa I	10,	TO CHEST
Обед	19.8	10.	535	16,0	15,8	71,1	491	
Салат из свежих помидоров		302	40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38	30 %	4 33	94	235		
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
		или						
Салат из соленых огурцов с луком	93		40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
огурцы соленые без уксуса	64	35						
лук репчатый	3,6	3					203	
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								de des
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	Na184-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
капуста свежая белокочанная	23	18		9,1	3.1		91-	367714679
картофель - 01.0931.10 25%	21	16						
01.1131.1230%	23	16						
01.01-29.02 - 35%	25	16						
01.03 - 40%	27	16						
крупа перловая	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
c 01.01 - 25%	8,0	6			CANAL MAY AV			Alegania Secure and any
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3			The second superiors			down the little
сметана	5	5			Marrie 1			
зелень сушеная	0,1	0,1						
рикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с том	атом		60	7,8	5,1	10,5	119	№157-2001 Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40			[A	втономное учрежи	ение Тюменской	•бласти

						CLEAR SEX		
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40					19	(Alle de
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40	100					
хлеб пшеничный	7	7						
молоко питьевое	11	11					and the second	
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		0.5	3.0			
масло растительное для смазки листа	2	2						
Тюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.0931.10 25%	136	102						
01.1131.1230%	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	190		150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						144404.001
сахар	8	8	ACE		1 22	383	100	38-312.50
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	bankinin
Полдник	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	100		5/4	304	1.0	epinesia.
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	55	47	184-	0.72	n:s	38.8	g0	Magazine Magazin
масло растительное	3	3						
масса тушенного мяса	41	30						
крупа рисовая	32	32				тономное учрежд Центр техноло		

01.01-29.02 - 35%

157

102

ОГРН 1077203065147 . ИНН 7203208134

						0.1111.0		
морковь - до 01.01 - 20%	44	35			910			1 20
c 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	12	10						
Сок в ассортименте	150	150	150	0,4	0,2	20,5	85	№518-201 Пермь
Фрукт в ассортименте		Vii I	100	0,1	0,4	16,4	70	№458-200 Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной		80	10	0,3	0,1	3,8	17	
итого:	150	126	100	45	43	211	1412	15100
Ambie satistica aboxeranaminose aboxerantes a acectivarial	10	9 день	20	44	25	35'9	141	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	200	Xı	имический сост	ав	- 1-2 T	Номер
SEC SECURITY OF LOCAL CHET PROPERTY.	Эрутто, т	nerro, r	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептурь
Завтрак			360	6,7	6,7	48,9	283	
баша манная жидкая	0, 1		150	3,9	5,3	22,8	155	№311-2004
крупа манная	15	15	120	2,4		15.1	162	24/54/3304
молоко питьевое	140	140	420 1	0.1	0 - 1	15.0	84	14-F3L-585N
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						

мясла сливачная	9	- 1						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	No2-2004
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	100 1000
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	750			185		
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						487.20.204
c 01.01 - 25%	7	5						
THE COMPUTER CONTROL PROGRESS OF A MANAGEMENT CHARGE OF A THE PARK OF THE PROGRESS OF THE PARK OF THE	10 1 P 10 10 1 T 1						1	

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

(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использо 1 марта свежего урожая или другой сал	вать до 1 ат из вар	марта, после еных овощей)				- Landing	Manager 1910	
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом	со смета	ной	150/10/5	3,5	3,9	11,2	94	№1.72-1995 Екатеринбур
говядина 1 категории	22	16		A. 1		- 30,4		Екатериноу
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16		64				
картофель - 01.0931.10 25%	86	65						
01.1131.1230%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65					•	
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
c 01.01 - 25%	9	7	- Name	September 1				
лук репчатый	4,8	4		22		48/0		
масло сливочное	3	3	150		- 13			
помидоры свежие парниковые	6,1	6						Printer and
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1		- V				

Оуфле из печени			60	7,6	6,6	1,7	97	мязала зетт Екатеринбу
печень говяжья	79	66						
масса отварной печени		45						
яйцо куриное	15	15	-506	1.79	1310	we to		
соль йодированная	0,2	0,2	l gen	W ² 5		61	la constant	
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	9'0	ge	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	омпот из кураги		150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага	12	12	500		7.0	33.3	348	
сахар	5	5	31		8 2	-		
							чреждение Тюме Нологического	

зелень сушеная

0,1

0,1

Хлеб пшеничный	еб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7 5,5 2,8	0,4	11,3	52	
Полдник			200		7,0 3,5	33,2	218	
Булочка с сахаром			50			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				1870		- I we want
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, Пермы
морковь - до 01.01 - 20%	51	41						
c 01.01 - 25%	55	41						

масса отварной моркови		39	-					
сахар	1	1						
леты по - хлыновски	120		50	5,2	7,3	7,0	115	№454-2004
говядина 1 категории	49	36						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	42	36	188					
или фарш промышленного производства	36	36		o lo			700	
картофель - 01.0931.10 25%	15	11	200.000					
01.1131.1230%	16	11						Anti-monates Southle
01.01-29.02 - 35%	17	11						
01.03 - 40%	18	11						1000000
лук репчатый	8	7	1 202					
яйцо куриное	7	7		100			14	No. of the last of
сухари пшеничные	5	.5				1-105		No. 27 S. Mar
масло растительное для смазки листа	2	2						
ре из гороха с маслом			120	5,0	3,0	18,5	121	№417,418-201 Пермь
горох	60	60						
вода питьевая	122	122						

c 01.01 - 25%

55

41

масса пюре из гороха		116			Liji			
масло сливочное	4	4					A0	
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4	50					
сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства (конф	еты)		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						
		1.03		Химический состав				Номер
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
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				45.5		
молоко питьевое	138	138				2.74		
caxap	2	2		1				
		W.						

-,-	0,0						
	1	1		1			
3	3				1000		
		15/5	1,6	3,5	7,4	68	Nº1-200
15	15						
5	5						
				0,0	10,5	42	№686-200
0,4	0,4						
10	10						
6	5		Constitution of the state of the	i managara			
			0,2	0,0	17,3	70	
100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013 Пермь
		530	15,8	16,6	69,8	492	
67	40	40	0,8	0,1	3,5	18	№101-2004
		150/10	3,2	3,5	13,5	98	№140-2004
30	26						
17	16	-200	3.5	1-4-5	1 29.7	242	
17	16		2.0		28.5	136	Distance of the last of the la
60	45						
	5 0,4 10 6 100 67 30 17 17	15 15 5 5 0,4 0,4 10 10 6 5 100 100 100 100 100 100 17 16 17 16 17 16	15/5 15 15 5 5 180 0,4 0,4 10 10 10 6 5 100 100 100 530 67 40 40 150/10 30 26 17 16	15/5 1,6 15 15 5 5 180 0,1 0,4 0,4 10 10 6 5 0,2 100 100 100 0,2 530 15,8 67 40 40 0,8 150/10 3,2 30 26 17 16	15/5 1,6 3,5 15 15 5 180 0,1 0,0 0,4 0,4 10 10 0 6 5 0 0,2 0,0 100 100 100 0,2 0,0 530 15,8 16,6 67 40 40 0,8 0,1 150/10 3,2 3,5 30 26 17 16	15/5 1,6 3,5 7,4 15 15 5 5 180 0,1 0,0 10,5 0,4 0,4 10 10 0 0,2 0,0 17,3 100 100 100 0,2 0,0 17,3 530 15,8 16,6 69,8 67 40 40 0,8 0,1 3,5 150/10 3,2 3,5 13,5 30 26 17 16 17 16	15/5 1,6 3,5 7,4 68 15 15 5 5 180 0,1 0,0 10,5 42 0,4 0,4 10 10 0,2 0,0 17,3 70 100 100 100 0,2 0,0 17,3 70 530 15,8 16,6 69,8 492 67 40 40 0,8 0,1 3,5 18 150/10 3,2 3,5 13,5 98 30 26 17 16

соль йодированная

0,8

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

(апуста тушеная			189	9,6	5.5	18.8	107	100011001
капуста свежая белокочанная	158	126						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
c 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	122	4,1	2,0	8,1		125.88
мука пшеничная	1,4	1,4	100	0.3	63	29.5	- 50	Service State
масло растительное	5	5	130	29	40.200	257.2	400	acoust Saut
сахар	0,2	0,2	110	133	68,2	1002	1949	
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	Nicolayer, 6	No. 1, St. F.	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

5 5 caxap яйцо куриное 8 8 5 5 сметана 10 10 молоко сгущенное с сахаром двууглекислый натрий 0,3 0,3 2 какао - порошок 2 4 масло сливочное 4 масло растительное для смазки листа 0,5 0,5 Кисломолочный напиток для детского питания в 155 150 150 2,7 2,9 47 2,4 Nº698-2004 ассортименте Ужин 410 12,9 14,2 44,8 359 №318-2013, Пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным 130 8,5 10,1 17,2 194 Пермь 71 70 творог 7 яйцо куриное 7 caxap 4 4 крупа рисовая 13 13 24 24 вода питьевая масса рисовой каши 33

масло сливочное	3	3						
сметана	3,4	3,4						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готового пудинга		100					130	1000975023
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30	7.02	123	-18.8-		403	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	150	4,1	3,8	6,1	75	№260-2001, Пермь
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)								
итого:	42	49	198	1402				
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА Н	ЕДЕЛЮ			42,49	46,7	203,5	1404	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				40	45	193	1330	При 12 часової
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	пребывании детей
09109		11 день						
edus by being combined and an analysis of the second			3040	Химический с		тав	ED.	Номер
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
Завтрак			360	10,7	9,0	42,1	292	
Каша кукурузная жидкая			150	4,1	4,4	20,3	137	№311-2004
крупа кукурузная	18	18						

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

молоко питьевое	140	140				A CONTRACTOR		
сахар	2	2	ion			50.9	393	100000
соль йодированная	0,7	0,7	390	30,7	8.8	45'4	585	
масло сливочное	3	3	Ballan, r	Tentage 1	22-20-1		St. sma	
Бутерброд с сыром	9.3 9.3	100 LOV L	20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10					50.5	
Кофейный напиток				2,4	2,0	11,9	75	№501-2013 Пермь
кофейный напиток	3	3	150	13746	162	309/8	1169	Section 1
сахар	8	8	410-1	15.5	1832	Special		
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак			430	0,1	0,4	16,4	70	and the second
Фрукт в ассортименте	199	20	100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006 Москва
Обед	305	30	565	19,5	19,8	60,1	497	
Салат из свеклы с огурцами	15	140	40	0,5	3,0	2,6	39	№53-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	44	35						
c 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		- 23				
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			197	- 62-1		
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						The Contract of
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62	100	44.2				
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.0931.10 25%	60	45						
01.1131.1230%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупа рисовая или крупа пшено	5	5						-
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						

зелень сушеная	0,1	0,1				the second second		
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	222				88	Wellette 40
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	10	10						
масло сливочное	5	5	180					
Тюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.0931.10 25%	136	102						
01.1131.1230%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102			14	100		
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19	95	19,6	- 19.8		48	
масло сливочное	4	4			10		34	
омпот 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 ассор	тименте		50	2,2	7,7	21,0	162	152 FT (1875)
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		j ja	160	4,1	7,8	25,5	189	№234-2013, г. Пермь
картофель - 01.0931.10 25%	109	82						
01.1131.1230%	117	82						
01.01-29.02 - 35%	126	82	1616	1.4		19,9		Automorphics
01.03 - 40%	137	82						
капуста белокочанная	44	35				73		
морковь - до 01.01 - 20%	66	53	160			1.4		Note of the A
c 01.01 - 25%	70	53						
лук репчатый	19	16						
масло растительное	8	8						

						0.034	12503508	
` крупа манная	9	9						
яйцо куриное	7	7						12.25 p. 12.
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				509	-1.05	15000
яйцо куриное отварное для фарша	17	17	+000-	- 44	10.5	43'1	- 936	
масло растительное для смазки емкости	1,5	1,5						
Чай с сахаром	Let Formula de		180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4	300	50	- 41		7.15	
сахар	10	10	0.9	0.00				
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	2485 L. 111
итого:				44,0	50,1	194,9	1407	

		12 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
	Брутто, т	nerro, r	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры	
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	102	-1.00					
сахар	8	8	- 9-						

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	40	97)	500	15,9	18,2	59,7	466	
Салат из отварных овощей	ON THE		40	1,0	3,0	5,5	53	№29/1-2011, Екатеринбур
свекла - до 01.01 -20%	34	27	488					C-903-02201
c 01.01 - 25%	36	27		6.7				
масса отварной свеклы		24						
картофель - 01.0931.10 25%	24	18	1877.8				7.0	
01.1131.1230%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
масса отварного картофеля		15						
масло растительное	3	3				100		
Суп картофельный с клецками с курицей			150/10	3,2	3,5	8,7	79	№155-2004
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26		0.3		-128	361	
или филе куриное промышленного производства	17	16	grazini s	- 13	X 65 P X 1		307 9 202	5670011370P1 140539
или филе из грудки индейки	17	16		44,0	58 X	-1040-1		

. .

10 Res 15 033 98 1 1 1

мука пшеничная	5	5						
масло сливочное	0,5	0,5			Territoria			
яйцо куриное	1,3	1,3			0,6			
вода питьевая	8	8	258		7.0	273		
соль йодированная	0,1	0,1					178	THE STATE
масса готовых клецек:		15						
картофель - 01.0931.10 25%	40	30						
01.1131.1230%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
c 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 томато	м		150	10,5	11,1	13,5	196	№372-2013, Пермь
говядина 1 категории	65	48				- Артомомиров из		окой области

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48		0.2	1	The second second	and the terms of	
крупа рисовая	6	6	160				10	1 24.2
масса отварного риса		17		14.4				
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	2-1-1-1					
выход готовых голубцов 120г	2ш	г/60г						
Соус сметанный с томатом		30						Nº601-200
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, расителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
пот из свежих ягод			150	0,1	0,0	12,5	50	Nº634-2004
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	1918/300e
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		v				
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25	1410					
молоко питьевое	12	12						
ванилин	0,03	0,03						
соль йодированная	0,4	0,4	162	9,7				Total Control
яйцо куриное для смазки изделия	2	2		200,700				
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2			_			1

Кисломолочный напиток для детского питания в		T					-	1
ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	9,7	81	№698-2004
Ужин			410	15,2	12,0	44,1	345	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			130	9,9	5,8	19,2	169	№321-2013, Пермь
творог	93	92						
крупа манная	12	12						
яйцо куриное	4,5	4,5						
сахар	4	4						
ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	7	7						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, 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)						-1.55.00-000-		
итого:				42	46	195	1360	

TO MOTER	1	3	день
----------	---	---	------

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г		Xı	имический сост	гав		Номер
		11163	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептурь
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	ALPAULI Speciment III					1000
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
caxap	10	10						`

лимон	6	5			- distant			
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100					
06-3		100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-201 Пермь
Обед	9		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						
алат из свеклы с зеленым горошком			40	0,7	3,0	2,9	41	№58-2013,
свекла - до 01.01 -20%	34	27						Пермь
c 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы	1	24						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15		1,3		28-1	100	180mm 180
масло растительное	3	3	700	-04-1				AND STATE
п картофельный с крупой с мясом		190.001	150/10	3,9	3,5	12,5	07	Donnin -
					-,5	12,3	97	№138-2004

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
картофель - 01.0931.10 25%	60	45						
01.1131.1230%	64	45	+30		23			F=030-2304
01.01-29.02 - 35%	69	45		302	14.6	40.9	168	
01.03 - 40%	75	45	100	31	1.00	27.5	20	19075 - 5009
крупа: перловая, овсяная, пшеничная, пшено	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
c 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			x'a	40.00	500	- weren
мука пшеничная	1,5	1,5				Автономное	учреждение Тюм кнологическог	енской области о контроля»

ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

) 503387 0.1303E1	
масло сливочное	1,5	1,5				profession del		STAR STAR
Овощи припущенные	10		120	1,9	2,9	16,5	100	№524-200
морковь - до 01.01 - 20%	63	50	100		0.0	1 17.3	79	
c 01.01 - 25%	67	50	530	17.0	15.6	71.8	1.491	
или морковь свежемороженая	57	50	49		3.0	2.8.1	45	100000
или кабачки	89	60						
лук репчатый	14	12	90	0.8	910			
картофель - 01.0931.10 25%	86	65						
01.1131.1230%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-200
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	- waste
			40	0.0	0.5	15.1	69	

Полдник			200	4,2	8,0	31,4	214	
Мучное изделие промышленного производства в ассортимен	те		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		
йца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
апеканка из печени с рисом			60	7,8	6,4	11,1	133	№482-2004
печень говяжья	54	45		Courtes	- Markeria			Prisonal Pri
крупа рисовая	7	7				252		
вода питьевая	16	16						
масса рассыпчатого риса		21		13		363		
лук репчатый	18	15	20140-					
масло сливочное	6	6						
масса прогретого с маслом лука		7						
яйцо куриное	3	3	189					
яйцо куриное для смазки листа	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
юре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.0931.10 25%	136	102					_	гой области

01.1131.1230%	146	102				eronial deserti Exporte il A. Qu		ali Bista Bijestak
01.01-29.02 - 35%	157	102	120	3.6	2.2		100	1982 2734
01.03 - 40%	170	102	- 450	3.4	18	18.7	a(r)s	WE LOUI STOPE
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	Nº685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
итого:		34		43	48	203	1414	
		14 день						
ADAMS DISCORDE				Xı	имический сост	ав		Номер
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептурь
Завтрак			350	13,0	9,2	39,1	291	# 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16
Суфле творожное	12		100	7,8	4,5	14,1	128	№365-2004
творог	84	83	100	12.7	14.6	20'8	388	
сметана	8	8	480	27	18	27.	25	MUSTES S
діло момное	8	8			54			

OLUM JON TO THE TOTAL TO A TOTAL

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	J	0,5			200	part of the
Бутерброд с сыром		MIN	20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						1
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4	607					
сахар	10	10						
Второй завтрак	Второй завтрак				0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70 реждение Тюме	№518-2013, Пермь

Обед			525	15,4	19,6	66,0	502,0	The County
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи		15/	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	1	in the				
молоко питьевое	7	7						
масло сливочное	3	3						
		или	Bridge -			- 39		
Салат из огурцов с маслом	18/30	003	40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г Екатеринбур
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3	L. County of L.				All mind	charleyou.
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной		10.	150/10/5	3,1	4,5	7,2	82	№1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26					- Y2	12 W 2012
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						

c 01.01 - 25%	32	24						
капуста свежая белокочанная	18	14						
картофель - 01.0931.10 25%	19	14						
01.1131.1230%	20	14			- 64			Japan Sta.
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
c 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6			l ate	146		- control of
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4				10.1		
сметана	5	5	1 200	-53	1 75	29,8		
зелень сушеная	0,1	0,1	- 0208		8.0			
Котлеты по - хлыновски	200	1	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 учре	хдение Тюменов	ой области

	the same of the sa	A service and the service and						
картофель - 01.0931.10 25%	15	11		7887	10,6			1986
01.1131.1230%	16	11						113091500
01.01-29.02 - 35%	17	11						
01.03 - 40%	18	11			1.79		13.0	
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	№7.551995, Екатеринбург
картофель - 01.0931.10 25%	64	48						
01.1131.1230%	69	48						
01.01-29.02 - 35%	74	48						
01.03 - 40%	80	48	-teames	3,15			- 3	
масса отварного картофеля		45						
морковь - до 01.01 - 20%	59	47						
c 01.01 - 25%	63	47						
масса отварной моркови		45						

DFPH 977293085147

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		Section.	STATE OF			
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8	190-					
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	Zintsor-
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	1.15115		9.7			
яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5				Автономное учс	рупение Тюмен	стой области г

						The state of the s		A CARLOS AND A CAR
соль йодированная	0,4	0,4				or event con		ONE PLAN
масса теста:		75						
масло растительное	2	2						
масса запеченных блинчиков		50						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	Artisus.			9.54		1-01/00/2
Кисломолочный напиток для детского питания в	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
ассортименте 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	30	5.2				
вода питьевая	192	192						
масса вареного риса		87						
изюм	13	12						
масса вареного изюма		19						
курага	12,5	12		40.00		10.16		gatheri
масса вареной кураги		22						
сахар	2,5	2,5						
		20.00	5					

1016 101 13 00 00 0

Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
Фрукт в ассортименте	0.4	0.4	100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)			ă l					
итого:	l uses ven W	Marcel Course		43	46	213	1437	
(a cacacae male rive degratable category at any or more	o 1 Marian a di	15 день						
MIN AND COUNTY				Xi	имический сост	ав		Номер
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
ЗАВТРАК			360	6,3	6,8	45,6	269	
Каша пшенная жидкая	Evel P		150	3,5	5,4	19,5	141	№311-2004
крупа пшено	18	18						
молоко питьевое	140	140		0.8				
сахар	2	2	E37	13.4		70.7		
соль йодированная	0,6	0,6	9.16	0.5	0.2			
масло сливочное	3	3			L Wh			
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						

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147

Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013,
чай - заварка	0,4	0,4						Пермь
ian sabapia	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8		14	0.3	16.1		The state of
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 белокочанной			40	0,6	3,0	2,8	41	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32						
морковь - до 01.01 - 20%	5,0	4	11.0		-01			
c 01.01 - 25%	5,3	4	328			1988	270	
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4						
или лук зеленый	5,0	4		188				
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого уро 1 марта, после 1 марта овощи нового урож	жая испол ая или др	пьзовать до угой салат)				- 313 - 1	3491	
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4	109		0.4	18/6		ppiconst.
масло растительное	3	3						

и	J	1	V	1
			9	

	или						
		40	0,7	3,0	1,7	37	№48-2013, Пермь
48	34						
4,8	4	180	8.4		15.1	100	RISSOUCH.
1 марта л	ук зеленый)						
5	4						
0,4	0,4						
3	3						
уп картофельный с мелкошинкованными овощами со сметаной			1,7	3,6	11,2	84	№1.72-1995, Екатеринбур
86	65	750	0.7		112		The second
93	65						
98	65						
109	65						Control
9	7						
9,3	7				J		
4,8	4						
3	3	- 50			Артономио	A ANDORROWS	Transport of the
	4,8 1 марта лу 5 0,4 3 ной 86 93 98 109 9 9,3 4,8	48 34 4,8 4 1 марта лук зеленый) 5 4 0,4 0,4 3 3 ной 86 65 93 65 98 65 109 65 9 7 9,3 7 4,8 4	48 34 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1	40 0,7 48 34 4,8 4 1 марта лук зеленый) 1 5 4 0,4 0,4 3 3 ной 150/5 1,7 86 65 93 65 98 65 109 65 9 7 9,3 7 4,8 4	40 0,7 3,0 48 34 4,8 4 1 марта лук зеленый) 1 5 4 0,4 0,4 3 3 ной 150/5 1,7 3,6 86 65 93 65 98 65 109 65 9 7 9,3 7 4,8 4	40 0,7 3,0 1,7 48 34 4 4,8 4 4 1 марта лук зеленый) 5 4 0,4 0,4 4 3 3 ной 150/5 1,7 3,6 11,2 86 65 93 65 98 65 109 65 9 7 9,3 7 4,8 4 3 3	40 0,7 3,0 1,7 37 48 34 4,8 4 1 марта лук зеленый) 5 4 0,4 0,4 3 3 ной 150/5 1,7 3,6 11,2 84 86 65 93 65 98 65 109 65 9 7 9,3 7 4,8 4

помидоры свежие парниковые 6,1 6 или помидоры свежие грунтовые 7,1 6 5 5 сметана зелень сушеная 0,1 0,1 Зразы рыбные рубленные, запеченные №344-2013, 60 7,6 6,1 9,3 123 Пермь горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и 69 46 или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей) 84 46 или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без 62 46 костей) 1 . 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 c 01.01 - 25% 20 15

масса отварной натертой на мелкой терке моркови		12						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2	188	1,0		11.0	-71	N. 1994 C. 28 S. S.
юре картофельное	18		120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.0931.10 25%	136	102						
01.1131.1230%	146	102	100	P. F.		17.0		- Moose
01.01-29.02 - 35%	157	102		0.0		6.0		e-torse
01.03 - 40%	170	102	46	0,5	6.2	7.5		
молоко питьевое	19	19			49	213		
масло сливочное	4	4		42				
(исель 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	30	1 2	20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной	20	E3	30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник	n pagento	ST WEIGH	200	5,2	7,5	31,8	216	
Мучное изделие промышленного производства в ассортиме	нте		50	2,5	4,0	26,1	150	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,

Кисломоло̀чный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин	7.1		440	10,2	14,8	44,9	354	
Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом	и растител	ьным	110	2,0	5,6	7,5	88	№32/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.0931.10 25%	70	53	20	- VX	0.4			
01.1131.1230%	76	53			0.5	97		
01.01-29.02 - 35%	82	53						
01.03 - 40%	89	53						
масса отварного картофеля		50						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15	399	0.3	84	13"1	81	
огурцы соленые (без уксуса)	27	15						
яйцо куриное	20	20						
масло растительное	4	4						
Котлеты, биточки из говядины	19%	10%	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	150	60		101	405	302703-5009
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						

молоко сгущенное с сахаром	20	20	Jeo		9.0		All	Mark Sch
Фрукт в ассортименте		10.1	100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1							MOCKBA
Хлеб ржаной			20	0,5	0,2	7,5	34	
итого:	413			35	46	210	1397	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА Н	ЕДЕЛЮ			42	47	203	1403	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)			•	40	45	193	1330	При 12 часово
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	— пребывании детей
		16 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г		Xı	имический сос	гав		Номер
Ekiebabet c nasken	Брутто, т	Herro, I	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
Завтрак		19.5	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	CENTRA			1 - 65		
							Гюменской обла	-

макаронные изделия	12	12					A E Taj	
соль йодированная	0,4	0,4	340	10,2	14.1	1 2 40 2 40 2		
сахар	1,2	1,2	460		1			
масло сливочное	1,5	1,5	1 380	6,6	0.4			
Бутерброд с маслом	PRINCE	I have been a	15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15				44		Nº 1-2004
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						14200-2004
сахар	10	10			43			
лимон	6	5	300		788			
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак		37	120	0,2			No of diges so	
Сок в ассортименте	100	100	100		0,0	17,3	70	
Обед	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Винегрет овощной			520	16,1	19,2	59,2	474	
			40	0,6	3,0	4,5	47	№71-2004
картофель - 01.0931.10 25%	13	10						,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,

01.11.-31.12. -30%

14

говядина 1 категории	22	16				Автономное учрежи «Центр техноло		Dan.
Суп-пюре из капусты с мясом			150/10	4,2	5,5	6,0	90	№1.35-1995, Екатеринбур
масло растительное	3	3						
или лук зеленый	2,5	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 м		еленый или ень свежую	400			97.4		- marrie
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
масса отварной моркови		8						
c 01.01 - 25%	13,3	10			ļ			
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						HARM SILL
масса отварной свеклы		10					- W	(C) (D) (D)
c 01.01 - 25%	16	12						
свекла - до 01.01 -20%	15	12						
масса отварного картофеля		7			-5,1-			
01.03 - 40%	17	10						
01.01-29.02 - 35%	15	10						
01.1131.1230%	14	10						

ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
капуста цветная свежемороженая	58	55	159478					ngel - Talesta - Talestan es Alae
или капуста свежая белокочанная	69	55						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
c 01.01 - 25%	4	3				772	88	No. 2008
мука пшеничная	2,5	2,5						
молоко питьевое	45	45						
яйцо куриное	3	3	180	63	2.0			
сливки 10 %	6	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Гуляш		16.1	60	6,7	7,0	1,9	97	№437-2004
говядина 1 категории	67	49			8,0	173	70	
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49	165	6.5	0.0	17,3	70	h 578.20fs
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49	520	78.7	10.		224	
масса отварного мяса		30		0.6	10	3.5	2.7	_ Marxina
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	107	9,5	11.0	1,5	34	
Каша гречневая вязкая отварная	0.6		110	3,3	3,1	14,6	100	№510-200
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88			8.4			
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				15 3 5		UNASSINST UNASSINST
Хлеб пшеничный		ļ	10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной	198	190	40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник	- 47		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	80			11		
масло сливочное	5,5	5,5				мное учреждение гр технологиче		
		TO VEHICLE VIEW				OFPH 10772		

ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8					7.00	
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,9	0,9						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,23	0,23						
молоко питьевое	14	14	250	278.	17	38.5	186	Properties.
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2	500	5,1	174	30'8	342	
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	8		130	17,1	4,8	19,3	189	№325-2013, Пермь
творог	105	103						
мука пшеничная	15	15						
яйцо куриное	8	8		47				
сахар	4	4						
Соус молочный сладкий			50	1,3	2,7	6,9	57	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	50	50						Пермь
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	10	-64		- 43-		i isalah sa
сахар	8	8	100	- W 0-				
Фрукт в ассортименте	100	100	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	
	9	17 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г		Xi	имический сос		Номер	
памменование отнода	Брутто, т	nerro, r	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
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	3346				- 43	
масло растительное для смазки листа	1	1						1-10-15-5
(Crossin an anniadoradorado		или						
Яичная кашка натуральная			80	7,4	7,5	1,1	102	№279-1996

Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Бутерброд с сыром				4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10	120	16.9	1773	100		1 43336
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3	11.83	98 20	Marchig cocs			
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75		. 98	40	202	1388	
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				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		94	10		24	9996.532
или огурцы свежие грунтовые	41	39						

масло растительное	3	3						
71.03 4034	ong.	или						
Салат из соленых огурцов с луком			40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
огурцы соленые без уксуса	64	35			0.7			Mark Systems
лук репчатый	3,6	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 ма	арта лук з	еленый)						
или лук зелёный	3,8	3						
масло растительное	3	3			73	19,63		
Суп картофельный с фасолью с курицей			150/10	5,2	4,2	13,2	111	№145-2013, Пермь
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16			- 17 -			L construction
или филе из грудки индейки	17	16				22.4		
картофель - 01.0931.10 25%	40	30						
01.1131.1230%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
фасоль	12	12			Автон	мное учреждени	в Тюменской об	пасти

«Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147

или фасоль консервированная натуральная	45	27						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
c 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			20-1	17-62		
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				12.3		
мука пшеничная	4	4						166.5
масло растительное	2,5	2,5		38,6		-444-4	- 187	
Картофель отварной с маслом			120	1,9	2,4	14,3	86	№203 - 2004
картофель - 01.0931.10 25%	166	125						
01.1131.1230%	179	125						

01.01-29.02 - 35%	193	125						
01.03 - 40%	209	125						
масло сливочное	3	3				i ese	X-04	
Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						Militarian September
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный	70		10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной	153		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	№260-2001, Пермь
Ужин			400	8,2	13,1	50,7	353,5	0000000
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" с бананом			150	5,0	5,5	23,4	163	№6.23-1995, Екатеринбург
хлопья овсяные "Геркулес"	12	12				75.0		lane.
молоко питьевое	90	90						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,5	0,5			3.0			
банан очищенный	84	50						
масло сливочное	3	3				Автономное учреж	дение Тюменско	области

The second secon		или						per I
(аша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая	-30		150	6,3	6,2	19,5	159	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138				agendar () med det k		
сахар	2	2	opposition and the second					
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3				43.4	100	
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4	- 1 0c2			2'3		
сахар	8	8	on I			309	105	
Йогурт молочный для детского питания в ассортименте	100	100	100	2,8	7,5	15,0	139	
Хлеб ржаной	177.6		10	0,3	0,1	3,8	17	
итого:				46,8	50,7	190,5	1405	
		18 день		CONTRACTOR CONTRACTOR				and the course had
				Xı	имический сост	гав		Номер
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
Завтрак			360	7,6	6,8	46,4	284	
Каша рисовая жидкая	100		150	4,8	5,4	20,3	156	№311-2004
крупа рисовая	23	23						

. .

143	143						
2	2						
0,9	0,9						
3	3						
		15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
15	15						
15,2	15						
		180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
0,4	0,4				a la		
40	40						
8	8						
e stage of OLE	il Sepandi esch		0,1	0,4	16,4	70	
Tachta II	Serie I Walter	100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
42.5		510	13,3	17,2	71,7	495,4	
		40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
39	38						
45	38				Aprougunge	Alpaygoung Tress	HOYOÙ OFICARIA
	2 0,9 3 15 15,2 0,4 40 8	2 2 0,9 0,9 3 3 15 15 15,2 15 0,4 0,4 40 40 8 8	2 2 0,9 0,9 3 3 15/15 15 15 15,2 15 180 0,4 0,4 40 40 8 8 100 510 40	2 2 0,9 0,9 3 3 15/15 15 15 15,2 15 180 1,4 0,4 0,4 40 40 8 8 0,1 100 0,1 510 13,3 40 0,7 39 38	2 2 0,9 0,9 3 3 15/15 1,4 0,2 15 15 15,2 15 180 1,4 1,2 0,4 0,4 40 40 510 13,3 17,2 40 0,7 3,0 39 38	2 2 0,9 0,9 3 3 15/15 1,4 0,2 16,3 15 15 15,2 15 180 1,4 1,2 9,8 0,4 0,4 40 <t< td=""><td>2 2 0,9 0,9 3 3 15/15 1,4 0,2 16,3 73 15 15 15,2 15 </td></t<>	2 2 0,9 0,9 3 3 15/15 1,4 0,2 16,3 73 15 15 15,2 15

масло растительное	3	3					Canada Cara	
A secretario de la contrata Companya aggrega		или		6.3			15.	
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пері
морковь - до 01.01 - 20%	40	32			- 5%			39452513
c 01.01 - 25%	43	32		The second second	110		4504	
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 свежего урожая	марта, по или в отва	осле 1 марта						Frankling
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10	150					
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	-135 1	- 14				
c 01.01 - 25%	12	9						
капуста свежая белокочанная	16	13		-192		200.5	1438	
картофель - 01.0931.10 25%	32	24						
01.1131.1230%	34	24					1.0	and the same of
01.01-29.02 - 35%	37	24						/
01.03 - 40%	40	24						
лук репчатый	7	6				20,3	786	No 11 com

3	3						
3	3						
23	23						1-
0,1	0,1						
		60	6,4	8,2	4,0	115	№401-2013, Пермь
56	46			-12,	-63.4		
1,5	1,5						
3	3						
	30						Completions
	30						
7,5	7,5						
3	3						
1,2	1,2						
22,5	22,5						
		110	3,2	2,2	23,5	127	№302-2004
28	28		10-10				Landon Landon
88	88			Авто	номное учрежде	ие Тюменской о	пасти
	3 23 0,1 56 1,5 3 7,5 3 1,2 22,5	3 3 23 23 0,1 0,1 56 46 1,5 1,5 3 3 30 7,5 7,5 3 3 1,2 1,2 22,5 22,5	3 3 23 23 0,1 0,1 60 60 60 60 60 7,5 1,5 3 3 3 1,2 1,2 22,5 22,5 110 28 28 28	3 3 23 23 0,1 0,1 60 6,4 56 46 1,5 1,5 3 3 30 30 7,5 7,5 3 3 1,2 1,2 22,5 22,5 110 3,2 28 28	3 3 23 23 0,1 0,1 60 6,4 1,5 1,5 3 3 30 30 7,5 7,5 3 3 1,2 1,2 22,5 22,5 110 3,2 2,2 28 28	3 3 23 23 0,1 0,1 60 6,4 8,2 4,0 56 46 1,5 1,5 3 3 3 3 7,5 7,5 3 3 3 1,2 1,2 1,2 22,5 22,5 210 3,2 2,2 23,5 28 28 28 28 28	3 3 23 0,1 0,1 0,1 60 6,4 8,2 4,0 115 56 46 1,5 1,5 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3

масло сливочное	3	3			16.7			
Кисель из свежих ягод		20.00	150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013 Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20					119	WE 30 TO THE
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				1,7	5,2	22,5	144	№11/12-2011 Екатеринбур
мука пшеничная	28	28						
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5						
сахар	5	5						
масло сливочное	7	7						incluse.
молоко питьевое	7	7						2897.71 2017
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	10-150 -	sedit r	1003	1923	31, 1844	meta. 2006 budhibida
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2	139	1 5107	107	17/9	2,83	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	14,5	59	№518-2013, Пермь
Ужин	gio.		480	13,9	12,5	45,9	352	
Мясной сырок	77		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			ART	ономное учрежде	ние Тюменской	области

итого:				37	42	217	1403	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,2	5,7	25	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной	-01	-05	10	0,3	0,1	3,8	17	
молоко сгущенное с сахаром	20	20		- 42			100	Special Control
какао - порошок	1,5	1,5	-480	180	- 45/4-	45.9		
Какао с молоком сгущенным			180	1,6	2,1	11,5	71	№694-2004
масса готовых овощей		40						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
масло сливочное	3	3	The state of					
c 01.01 - 25%	33	25						
морковь - до 01.01 - 20%	31	25						
масса отварных макарон		80						
макаронные изделия	28	28						
Макароны отварные с овощами			120	2,4	2,5	18,3	105	№294-2013, Пермь
масло сливочное	1,5	1,5						
мука пшеничная	1,5	1,5			mpt a	Ware To Ta		

19	день

о, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	211	Номер рецептуры
						ЭЦ, ккал	рецептурь
		350	8,8	10,7	37,9	283	
		150	4,8	5,2	18,6	140	№18/4-2011, Екатеринбур
	11						
0.4	11						
	77						
	53						
	2						
	0,6						
	3						and the
		15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
	15	1 200		0.00			To the same
	5		No.	100			
		180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
	3				Автономное учр	еждение Тюменс	ой области
		11 77 53 2 0,6 3	11 11 77 53 2 0,6 3 15/5 15 5	11 11 77 53 2 0,6 3 15/5 1,6 15 5	11 11 77 53 2 0,6 3 15/5 1,6 3,5	11 11 77 53 2 0,6 3 15/5 1,6 3,5 7,4 15 5 180 2,4 2,0 11,9 Автономное учра	11 11 77 53 2 0,6 3 15/5 1,6 3,5 7,4 68 15 5 180 2,4 2,0 11,9 75

						0.000		La L
сахар	8	8					25 (5) (32) 30 (6) (77)	e Linues V
молоко питьевое	75	75						Tiocsin
Второй завтрак			120	0,2	0,0	17,3	70	PRETARION
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-201 Пермь
Обед			520	14,3	16,2	70,0	483	
Салат Витаминный			40	0,5	3,0	3,7	44	№21(II)-20 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						
c 01.01 - 25%	13,3	10	Category Control of					
сахар	0,4	0,4						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использов 1 марта свежего урожая или другой сала	вать до 1 м т из варен	арта, после ых овощей)						
масло растительное	3	3				1010		ger alm sale
Суп-пюре из птицы			150	3,9	4,5	11,5	102	№173-20
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39					April testing	100000000000000000000000000000000000000
или филе куриное промышленного производства	25	24						Terrifold in
или филе из грудки индейки	25	24						

масса отварной мякоти птицы		15						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5	26	8.2	e e		105	
c 01.01 - 25%	6,7	5	498	11,6	123	48.8	361	
лук репчатый	6	5	420	34	3'6	5'4	163	e de la companie
молоко питьевое	23	23	- 20	111	84	53/0	3.09	
мука пшеничная	6	6	550		8,0	31,4	519	
яйцо куриное	2	2	40	6,3	0.5	121		
масло сливочное	3	3	10	23	63		0.0	
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						

Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.0931.10 25%	136	102						
01.1131.1230%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102	(-2)	16-7-	-90-2	-76		
молоко питьевое	19	19			7,30-	0.1		
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	200		10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной	100	13, 1501.51	40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	4,2	8,0	31,4	214	
Мучное изделие промышленного производства в ассортимен	те		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	
Тюре 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				18.8.5		
масло сливочное для соуса	1,5	1,5				3.5	333	
мука пшеничная	1,5	1,5						- 6 m / 4 m
масло сливочное для приготовления мясного пюре	3	3						
масло сливочное для смазки емкости	2	2	TW)					
пуста, запеченная в молочном соусе с сыром			120	3,5	4,5	9,2	91	№7.40-1995 Екатеринбур
капуста цветная замороженная	121	115				- H. M. S.		
или капуста свежая белокочанная	134	107				- 244		
масса отварной капусты	319	96		6,1				
молоко питьевое	22	22		0.2	1.00			
мука пшеничная	3	3	160	7 82	L 6 W		7,0	
соль йодированная	0,6	0,6	970			03.7	512	
The state of the s				1				

				Carrier Control of the Control of th	to the second second second			
масса соуса		40	173		- 28 -			
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	400		10	0,2	0,1	4,4	19	
итого:			130	39	48	205	1411	
		20 день						
Negati maamii u kaa		3	Химический состав				12 1	Номер
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
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	WED.	110			761	10:25(20)
вода питьевая	45	45	89		9.5	1.0		
крупа: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						

Салат картофельный с огурцами картофель - 01.0931.10 25%	47	35	40	0,7	3,0	5,9 Автономное учрех	53 дение Тюменско	№75-2013, Пермь
Обед	100		570	17,2	20,9	63,7	512	N-75 co.15
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
сахар	8	8						
молоко питьевое	40	40				15.9		SHOOT SEE
чай - заварка	0,4	0,4						
Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
сыр	6	5						
масло сливочное	5	5						
батон	20	20						
Бутерброд с маслом с сыром			30	3,3	5,1	9,9	99	№1,3-2004
масло сливочное	1,5	1,5						
соль йодированная	0,6	0,6			0.3	48		
сахар	1,2	1,2						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						

01.1131.1230%	50	35				The same and the	440-0-0	
01.01-29.02 - 35%	54	35	1 10	93	20		50 000	- Julian
01.03 - 40%	58	35	210	335	I see	0.0023		4841 30-2
огурцы соленые без уксуса	13	7	290	7 85	1 22	13.2		1 7 18 995
или огурцы свежие парниковые	7,1	7				133		
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7	10				- E6	
масло растительное	3	3						
ха рыбацкая			150/50	5,1	5,2	40.0		№30/2-2011
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без			100.00	0,1	5,2	12,6	118	Екатеринбур
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 - 01.0931.10 25%	96	72						
01.1131.1230%	103	72					- 10	-16-4 2 5 2 5
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						
лук репчатый	12	10						

					T		_	_
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	№498-200
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						-
c 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5	100		n'a			
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4					реждение Тюмен гологического	

масло растительное	5	5				400		
сахар	0,2	0,2						
Компот из изюма			150	0,2	0,0	12,8	52	№638-20
монем	12	12						
сахар	5	5						
Слеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Слеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	4,9	9,2	29,4	220	NA CONTRACTOR
Булочка "Российская			50	2,2	5,7	23,7	155	№775-200
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	- 80				111	
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 - 01.0931.10 25%	136	102						
01.1131.1230%	146	102			1	втономное учреж	дение Тюменской	области
						Центр техноло	эгического кон	

					Publish
- 100			- 0		1
					Herman
150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
10	0,3	0,1	3,8	17	
100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
	39	53	194	1414	
	42	47	202	1404	
	40	45	193	1330	При 12 часовом
	42	47	203	1400	пребывании детей
)	10 100	150 0,1 10 0,3 100 0,1 39 42 40 42	150 0,1 0,0 10 0,3 0,1 100 0,1 0,4 39 53 42 47 40 45 42 47	150 0,1 0,0 8,5 10 0,3 0,1 3,8 100 0,1 0,4 16,4 39 53 194 42 47 202 40 45 193 42 47 203	150 0,1 0,0 8,5 34 10 0,3 0,1 3,8 17 100 0,1 0,4 16,4 70 39 53 194 1414 42 47 202 1404 40 45 193 1330

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