

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

г. Тюмени
М. Ю. Мещеряков



20 г.

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

для питания детей с аллергией на молочный белок

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

г. Тюмень, 2021г.



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57, Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgsen@fguz-tyumen.ru; <http://www.fguz-tyumen.ru>
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»

А.Я. Фольмер



« 27 » апреля 2021 г.

№ 27/2

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 20-ти дневного меню № 20-ДС-БМ/3590-20/108 от 02.04.2021 для питания детей с аллергией на молочный белок в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 115040 от 07.04.2021г. рассмотрено представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ДС-БМ/3590-20/108 от 02.04.2021 для питания детей с аллергией на молочный белок в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин. Возрастная категория детей: с 1-3 лет.
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть — М.: Хлебродинформ, 1996г.
 - Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть — М.: Хлебродинформ, 1999г.

- Картоотека блюд лечебного и рационального питания. I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995 г.
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва: 2006г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания— М.: Хлебпродинформ, 2002г.
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ- интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г.
- 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.

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 20 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для возрастной группы детей 1-3 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин. На долю завтрака приходится (в среднем за 20 дней) 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, второго завтрака- 5%, обеда- 35%, полдника-15% и ужина-25%. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 1-3 лет (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

В меню в соответствии с пп. 2.6.2., 3.3. МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и

оздор
кисло
прово
физио
нитье

испол
целях
нишев
требов

послу
неинф
2.3/2.4
эпиде

02.04.
учреж
детьми
требов
общес

Заведу
 подро
детей

Исполн
567990

оздоровительных организациях)» исключены молочные продукты (молоко, сметана, кисломолочные продукты, творог, масло сливочное, молоко сгущенное, сыр), провоцирующие у детей аллергическую реакцию и заменены на продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен (молоко безлактозное, молоко растительное, вода питьевая), что соответствует п. 8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ДС-БМ/3590-20/108 от 02.04.2021 для питания детей с аллергией на молочный белок в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и приему за детьми, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков

Шаева

Д.Г. Шаева



Исполнитель И.Ф. Байбурина
567990, доп.3840

Аннотация

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

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

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

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

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

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

В основное меню внесены изменения и дополнения для обеспечения питания детей с заболеванием сахарный диабет в соответствии с Приложением № 1 МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

Из меню исключены следующие молочные продукты:

- сметана;
- молоко;
- кисломолочные продукты;
- творог;
- масло сливочное;
- молоко сгущенное;
- сыр.

Применять в соответствии с рекомендациями п.3.3. ...Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации циклическому меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключая наличие в меню пищевых аллергенов. "МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 3 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 блк лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ОО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (**№рец.-2001, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГБУ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).

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

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

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики

риложение 1
ценности
естественно
эбителей

дефицитных 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**.

сборник
питания

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-

делий д
ец.-1999
атеринбу
гека блк

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

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



картами)
ться прин
припускан

24, Сборн
а пересчет
ью. Заклад
и кулинарн

2.3/2.4.3590
ьзованы: х
нные напит
пользоват
ми, а та
профилактикт

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Яйцо куриное	22		
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктовые – ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПин
2.3/2.4.3590-20

Завтрак, грамм

2 завтрак, грамм

Обед, грамм

Полдник, грамм

Ужин, грамм

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
	350	100	450	200	400
1 день	350	100	510	200	420
2 день	360	100	500	200	420
3 день	360	100	530	220	420
4 день	360	100	550	200	430
5 день	350	100	530	200	410
6 день	350	100	500	200	410
7 день	360	100	510	200	430
8 день	350	100	530	200	400
9 день	360	100	520	200	400
10 день	390	100	530	200	420
11 день	350	100	560	200	400
12 день	360	100	500	200	480
13 день	350	100	530	200	400
14 день	390	100	520	220	410
15 день	360	100	520	200	410
16 день	360	100	520	200	430
17 день	370	100	530	200	440
18 день	360	100	510	200	450
19 день	350	100	520	200	400
20 день	350	100	570	200	430

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

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

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

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

Факт в
Дневн. г.
мл.

на 30
Дневн. г.
мл.

Дневн.
г.
мл.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

Количество
продуктов
при 11,1 г и
превышающих
дней, г, мл,
лето *

Продукты

№

Извлечено из таблицы 19
 отчету БР
 Лавров лист
 5
 0,0
 0,0
 0,0

№	Продукты	Выход готов. продуктов в день, г, мл, нетто *	Тарный продукт при 11-12 ч пребывания детей (90-100%), г, мл, в день, нетто	Дни																				в день, г, мл	в день, 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			
1	Хлеб ржаной***	40	40	30	40	30	30	90	30	30	40	40	40	30	30	30	40	40	40	40	40	810	41	101		
2	Хлеб пшеничный***	60	60	75	86	44	111	60	85	56	67	50	63	54	39	80	20	71	70	60	39	101	23	1254	63	105
3	Мука пшеничная****	25	26	35	3	27	6	50	8	35	6	41	51	0	44	5	21	50	36	4	33	6	36	495	25	95
4	Крупы, бобовые*****	30	30	43	12	18	56	24	18	21	68	103	50	32	24	48	32	18	46	12	51	22	18	716	36	119
5	Макаронные изделия*****	8	8	0	0	39	0	28	0	39	0	0	7	0	0	0	39	0	0	0	28	0	0	180	9	113
6	Картофель	120	120	116	178	158	84	146	40	134	121	76	45	232	48	215	73	120	144	155	30	105	212	2432	122	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	161	215	155	188	124	324	139	117	104	263	153	247	139	152	113	118	144	123	217	183	3378	169	104
8	Фрукты свежие	95	95	130	114	20	105	30	120	105	130	2	145	100	155	5	25	122	135	80	220	11	100	1855	93	98
9	Сухофрукты	9	8,6	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	12	25	0	12	0	4	12	12	167	8,3	97
10	Соки фруктовые и овощные*****	100	100	100	100	150	0	100	100	100	150	100	100	150	100	100	280	100	100	100	150	100	100	2280	114	114
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	25	24	21	35	15	28	28	23	20	33	20	25	39	25	22	22	32	26	27	25	37	527	26	105
12	Кондитерские изделия***	12	12	10	20	15	0	20	15	7	20	25	0	0	15	0	20	15	0	20	15	0	20	237	11,9	99
13	Какао - порошок	0,5	0,4	1,5	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	8	0,4	98
14	Кофейный напиток	1	1,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	3,0	0,0	18	0,9	95
15	Чай	0,5	0,5	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,0	0,8	0,4	0,4	0,8	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,4	0,8	10	0,5	104
16	Мясо 1-й категории	50	48	85	49	95	48	16	81	32	63	52	0	38	85	16	36	37	114	0	37	37	0	921	46	97
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	20	20	26	0	0	0	50	26	0	0	0	124	38	26	0	26	0	0	26	0	24	50	416	21	104
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	15	0	0	0	59	0	0	0	0	66	0	0	0	45	0	0	0	0	59	0	59	288	14	96
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	30,4	0	72	0	40	52	0	62	40	0	0	62	0	68	0	46	0	62	0	52	63	619	31	102
20	Молоко растительное (рисовое, или овсяное, или соевое) или безлактозное*****	390	187,2	150	225	140	150	225	228	150	225	190	150	75	190	150	250	190	150	365	40	225	190	3658	183	98
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
22	Сметана	9	8,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
23	Сыр	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
24	Масло сливочное	18	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0,0	0
25	Масло растительное*****	9	24	25	18	24	22	25	20	27	25	24	17	30	28	32	20	26	27	16	29	26	34	492	24,6	103
26	Яйцо	40	36	12	76	20	78	9	116	20	4	22	45	33	13	45	52	28	1	88	12	11	7	692	35	96
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	0,7	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	1,3	0,0	0,8	7	0,3	99
28	Крахмал	2	1,9	0	0	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	25	1,3	66
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	57	3	100

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Мучное, кондитерское изделие промышленного производства безмолочное в 1,2,4,6,7,8,10,11,13,16,17,19 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 5,11 дни к хлебу ржаному.

**** Мучное изделие промышленного производства безмолочное в 5,10,15 дни посчитано к норме муки пшеничной, кондитерское изделие в 19 день посчитано к норме муки пшеничной

***** Завышена или занижена норма потребления данных продуктов по причине замены молочных продуктов и блюд из них на другие напитки, блюда и кулинарные изделия, а также использования молока безлактозного и растительного в приготовлении каш и напитков

***** Проведена замена масла сливочного на масло растительное (15 г), с целью приготовления блюд, в которых исключено масло сливочное по причине невозможности его использования в рационе питания детей с аллергией на молочный белок



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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Ужин, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20% от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		25% от суточного рациона		95-100% от суточного рациона	
	280		70		490		210		350		1330/1400	
1 день	270	19	70	5	484	35	200	14	335	24	1358	97
2 день	282	20	70	5	466	33	221	16	341	24	1379	99
3 день	267	19	69	5	495	35	213	15	348	25	1392	99
4 день	294	21	70	5	505	36	211	15	367	26	1448	103
5 день	294	21	70	5	512	37	214	15	364	26	1454	104
ИТОГО в среднем за неделю	281	20	70	5	492	35	212	15	351	25	1406	100
6 день	292	21	70	5	482	34	211	15	347	25	1403	100
7 день	271	19	70	5	488	35	212	15	369	26	1409	101
8 день	293	21	69	5	508	36	211	15	333	24	1414	101
9 день	276	20	70	5	502	36	209	15	354	25	1411	101
10 день	289	21	70	5	473	34	207	15	364	26	1403	100
ИТОГО в среднем за неделю	284	20	70	5	491	35	210	15	353	25	1408	101
11 день	267	19	70	5	516	37	217	15	334	24	1402	100
12 день	270	19	70	5	474	34	200	14	344	25	1357	97
13 день	277	20	70	5	470	34	215	15	369	26	1402	100
14 день	295	21	70	5	475	34	203	14	353	25	1395	100
15 день	289	21	70	5	514	37	220	16	349	25	1442	103
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	490	35	211	15	350	25	1400	100
16 день	285	20	70	5	472	34	221	16	338	24	1385	99
17 день	282	20	70	5	492	35	207	15	350	25	1401	100
18 день	286	20	70	5	476	34	218	16	362	26	1412	101
19 день	276	20	70	5	504	36	202	14	346	25	1397	100
20 день	269	19	70	5	511	37	212	15	367	26	1430	102
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	491	35	212	15	353	25	1405	100
ИТОГО в среднем за день:	281	20	70	5	491	35	211	15	352	25	1405	100

Автоматизированная система «ТомВНОС» обл.

завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет

19 день	270	19	70	5	511	37	212	15	307	20	1405	100
20 день	269	19	70	5	511	37	212	15	307	20	1405	100
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	491	35	212	15	353	25	1405	100
ИТОГО в среднем за день:	281	20	70	5	491	35	211	15	352	25	1405	100

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-БМ/3590-20/108 от "02" апреля 2021 года

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	7,5	8,1	41,7	270	
Каша манная жидкая <u>на воде</u> с вареньем			150	2,0	4,1	13,7	100	№6.2.-1995, Екатеринбург
крупа манная	15	15						
вода питьевая	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						
<u>масло растительное</u>	4	4						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	1,5	2,0	9,0	60	

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ДС-БМ/3590-20/108
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Напиток овсяный с какао пастеризованный			180	4,0	2,0	19,0	110	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка	1,5	1,5						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			510	14,1	19,0	64,1	484	
Свекла отварная с маслом растительным			40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						
Рассольник "Домашний" с курицей БЕЗ СМЕТАНЫ!			150/10	2,9	3,7	7,1	73	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
капуста белокочанная свежая	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	61	46						
01.11.-31.12. -30%	66	46						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	6						
с 01.01 - 25%	7	6						

картофель - 01.09.-31.10.-20%	66	46							
01.11.-31.12. -30%									
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5							
с 01.01 - 25%	7	5							
лук репчатый	7	6							
огурцы соленые без уксуса	15	8							
<u>масло растительное</u>	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлеты, биточки из говядины			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004	
говядина 1 категории	50	37							
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37							
хлеб пшеничный	9	9							
<u>вода питьевая</u>	4	4							
лук репчатый	4,8	4							
яйцо куриное	5	5							
сухари пшеничные	5	5							
масло растительное для смазки листа	2	2							
Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным			110	3,2	4,9	14,6	115	№510-2004	
крупа гречневая	28	28							

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

вода питьевая	88	88						
<i>масло растительное</i>	4	4						
Компот из свежих плодов			150	0,3	0,1	13,3	55	№507-2013, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34	
<i>Полдник</i>			200	5,5	6,5	29,9	200	
Булочка ванильная (<u>на воде питьевой и масле растительном</u>)			50	2,4	3,7	25,8	146	№767-2004
мука пшеничная	35	35						
сахар	6	6						
<i>масло растительное</i>	4	4						
яйцо куриное	2	2						
яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
соль йодированная	0,5	0,5						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
ванилин	0,03	0,03						

яйцо куриное для смазки изделия	1	1							
соль йодированная	0,5	0,5							
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18							
ванилин	0,03	0,03							
<u>вода питьевая</u>	15	15							
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
ИЛИ									
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	2,4	3,7	25,8	146		
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь	
Ужин			420	10,5	11,2	48,1	335		
Салат картофельный с кукурузой и морковью			110	1,9	4,0	6,3	69	№73-2013, Пермь	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	93	70							
01.11.-31.12. -30%	100	70							
01.01-29.02 - 35%	108	70							
01.03 - 40%	117	70							
масса отварного картофеля		68							
кукуруза консервированная (после термической обработки)	35	21							
морковь - до 01.01 - 20%	24	19							
с 01.01 - 25%	25	19							

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

масса отварной моркови		17						
масло растительное	4	4						
Кнели из говядины			60	8,1	6,9	8,0	127	№379-2013, Пермь
говядина 1 категории	65	48						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48						
хлеб пшеничный	11	11						
<u>вода питьевая</u>	19	19						
яйцо куриное	3,8	3,8						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	1	1						
Чай с лимоном			150	0,1	0,0	8,5	34	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,2	21,5	88	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				38	45	201	1358	

Наименование блюда

Брутто, г

Нетто, г

Химический состав

Хлеб ржаной										
ИТОГО:					38	45	201	1358		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Эмпирический состав					Номер рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			360	13,0	13,9	26,3	282			
Омлет натуральный на воде			100	8,5	8,6	0,0	111	№340-2004		
	яйцо куриное	76	76							
	<u>вода питьевая</u>	29	29							
	масло растительное для смазки листа	1	1							
ИЛИ										
Яичная кашка натуральная на воде			100	8,6	8,9	0,0	115	№279-1996		
	яйцо куриное	77	77							
	<u>вода питьевая</u>	38	38							
	масло растительное	3	3							
Овощи на поджаривку										
Кукуруза консервированная (после термической обработки)			100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	1,3	2,9	10,3	73			
Кофейный напиток на молоке специализированном			180	2,3	2,2	11,9	77	№501-2013, Пермь		
	кофейный напиток	3	3							

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

сахар	8	8						
молоко безлактозное или молоко растительное	75	75						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			500	13,2	16,2	66,8	466	
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп гороховый на мясном бульоне с гренками			150/10	2,8	2,9	10,4	79	№139-2004
горох	12	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	34						
01.11.-31.12. -30%	49	34						
01.01-29.02 - 35%	52	34						
01.03 - 40%	57	34						
01.01 - 25%	0,3	7						

01.01-29.02 - 35%	52	34						
01.03 - 40%	57	34						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	7	6						
<i>масло растительное</i>	3	3						
гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		10						
хлеб пшеничный	19	16						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			150	8,5	9,6	19,0	196	№436-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	154	116						
01.11.-31.12. -30%	166	116						
01.01-29.02 - 35%	179	116						
01.03 - 40%	194	116						
морковь - до 01.01 - 20%	20	16						
с 01.01 - 25%	21	16						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203063147
ИНН 7203208134

лук репчатый	10	8						
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	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
<i>Полдник</i>			200	4,8	6,1	36,6	221	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	1,7	3,3	32,5	167	
ИЛИ								
Ватрушка с джемом (на воде питьевой и масле растительном)			50	1,7	3,3	32,5	167	№541-2013, Пермь
Тесто дрожжевое		38						
мука пшеничная	25	25						
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7						
<u>вода питьевая</u>	9	9						
сахар	1,4	1,4						
<u>масло растительное</u>	2	2						
<u>или дрожжи сухие хлебопекарные</u>	0,18	0,18						

масло растительное	2	2						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
соль йодированная	0,4	0,4						
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3	25						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			420	13,9	9,8	49,3	341	
Винегрет овощной			110	1,5	4,0	12,5	92	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	37	28						
01.11.-31.12. -30%	40	28						
01.01-29.02 - 35%	43	28						
01.03 - 40%	47	28						
масса отварного картофеля		25						
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		25						
морковь - до 01.01 - 20%	28	22						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065117
ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	29	22							
масса отварной моркови		20							
огурцы соленые без уксуса	33	18							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	20	13							
лук репчатый (бланшированный)	6,0	5							
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую									
или лук зеленый	6,3	5							
масло растительное	4	4							
Рыба запечённая			60	11,9	5,5	3,0	109	№377-2004	
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	92	68							
мука пшеничная	3	3							
масло растительное	3	3							
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004	
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	8	8							

Мини Детское Фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)

Хлеб пшеничный

чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Или Детское фруктовое пюре и ассорти (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				45	46	196	1379	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	5,6	6,1	47,5	267	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая <u>на воде</u>			150	2,7	4,3	14,2	106	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
<u>вода питьевая</u>	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
<u>масло растительное</u>	4	4						
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 Поморской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203055147
ИНН 7203208134

морковь - до 01.01 - 25%	12	9						
класс стандартной моркови		7						
яйца куриные	8	8						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011, Свердловск
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Щи из свежей капусты с картофелем БЕЗ СМЕТАНЫ			150	1,2	2,9	4,7	50	№142-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	38	30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 107720303147
ИНН 7203208134

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						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом <u>томатным</u>			50/30	6,5	8,2	6,1	124	№427-1996
говядина 1 категории	79	58						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	68	58						
вода питьевая	5	5						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	3	3						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус томатный		30						№453-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло растительное	1,5	1,5						
вода питьевая	25	25						

	масло растительное	1,5	1,5						
	вода питьевая	25	25						
	макаронные изделия	39	39						
	масло растительное	3,5	3,5						
Кисель из свежих ягод				150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
	брусника свежемороженая	22,2	20						
	или клюква свежемороженая	21	20						
	или смородина черная свежемороженая	20,4	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	3,5	3,3	42,3	213	
Шанежка с картофелем (на воде питьевой и масле растительном)				70	3,1	3,1	21,8	128	№296-2004, Пермь
	Масса дрожжевого теста:		37						
	мука пшеничная	25	25						
	сахар	1,2	1,2						
	масло растительное	1,1	1,1						
	яйцо куриное	1,2	1,2						

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

соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35						
<u>вода питьевая</u>	10	10						
Масса картофельного фарша:		51						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
<u>вода питьевая</u>	7	7						
яйцо куриное	2,3	2,3						
<u>масло растительное</u>	1,2	1,2						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	150	150	150	0,4	0,2	20,5	85	№518-2013, Пермь
Ужин			420	12,5	12,8	45,7	348	
Шницель из говядины			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						

говядина 1 категории

50

37

100

№451-2004

или мясо говядины вырезки, замораживаемой в блоках	50	37						
хлеб пшеничный	0	0						
вода питьевая	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Овощи припущенные, с маслом растительным			120	1,6	2,2	11,8	73	№422-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	100	80						
с 01.01 - 25%	106	80						
лук репчатый	10	8						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	123	80						
01.03 - 40%	134	80						
<u>масло растительное</u>	2	2						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	сахар	8	8							
Десерт соевый с йогуртовой закваской в ассортименте				100	100	100	4,5	4,0	15,7	117
Хлеб ржаной						10	0,3	0,1	3,8	17
ИТОГО:							35	41	222	1392

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	9,6	11,5	38,1	294	
Каша кукурузная жидкая <u>на воде</u>			150	2,7	4,8	15,9	118	№311-2004
	крупa кукурузная	18	18					
	<u>вода питьевая</u>	140	140					
	сахар	2	2					
	соль йодированная	0,7	0,7					
	<u>масло растительное</u>	4	4					
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	1,5	2,0	9,0	60	
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					

чай - заварка

0,4

0,4

№2000-2004

САХАР

0

0

ЛИМОН

0

0

Хлеб пшеничный

10

0,2

0,1

4,4

19

Второй завтрак

0,1

0,4

16,4

70

Фрукт в ассортименте

100

0,1

0,4

16,4

70

№458-2006,
Москва**Обед**

550

17,4

18,7

66,8

505

Свекла отварная с маслом растительным

40

0,6

3,2

2,5

41

№56-2006,
Москва

свекла - до 01.01 -20%

51

41

с 01.01 - 25%

55

41

масса отварной свеклы

38

масло растительное

3

3

Суп картофельный с рыбными фрикадельками

150/40

4,9

3,8

12,2

103

№142-2004

картофель - 01.09.-31.10.- 25%

112

84

01.11.-31.12. -30%

120

84

01.01-29.02 - 35%

129

84

01.03 - 40%

140

84

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 107720308134
ИНН 7203208134

морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<u>фрикадельки:</u>								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3,0	3,0						
Печень, тушенная в соусе БЕЗ СМЕТАНЫ			60	8,5	6,7	3,5	108	№401-2013, Пермь
печень говяжья	71	59						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	4	4						

масло тушканый песто		40						
соус томатный		20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
мука пшеничная	1	1						
вода питьевая	20	20						
Рис припущенный, с маслом растительным			110	2,2	4,5	18,6	124	№512-2004
крупа рисовая	38	38						
вода питьевая	81	81						
<u>масло растительное</u>	4	4						
Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага	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	11,5	9,0	21,1	211	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	8,4	6,2	17,0	157	
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь

Авторское учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203063147
 ИНН 7203208134

Ужин			430	15,7	15,1	42,1	367	
Кнели из говядины			60	8,1	6,9	8,0	127	№379-2013, Пермь
говядина 1 категории	65	48						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48						
хлеб пшеничный	11	11						
<i>вода питьевая</i>	19	19						
яйцо куриное	3,8	3,8						
<i>масло растительное для смазки листа</i>	1	1						
Капуста отварная, запеченная с яйцом			120	4,2	6,4	9,5	112	№10.40-1995, Екатеринбург
капуста цветная замороженная	126	120						
или капуста свежая белокочанная	139	111						
масса отварной капусты		100						
мука пшеничная	2	2						
яйцо куриное	32	32						
масло растительное	3	3						
Напиток овсяный с какао пастеризованный			150	3,1	1,5	14,5	84	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка	1,2	1,2						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
			100	0,1	0,3	6,7	26	№100-2008, Москва

Хлеб пшеничный	10	0,2	0,1	4,4	19
Фрукт в ассортименте	100	0,1	0,1	8,7	38
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)					
ИТОГО:		54	55	185	1448

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,4	9,4	45,9	294	
Каша 5 злаков жидкая на воде			150	2,4	4,1	14,9	106	№311-2004
крупы (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18						
<u>вода питьевая</u>	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
<u>масло растительное</u>	4	4						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	1,3	2,9	10,3	73	
Кофейный напиток на молоке специализированном			180	2,3	2,2	11,9	77	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	75	75						

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077302065111

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			530	13,6	19,3	71,0	512	
Салат картофельный с огурцами			40	0,7	3,0	5,9	53	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						
01.11.-31.12. -30%	50	35						
01.01-29.02 - 35%	54	35						
01.03 - 40%	58	35						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное	3	3						
Борщ "Сибирский" с мясом <u>БЕЗ СМЕТАНЫ</u>			150/10	3,3	3,5	7,2	74	№111-2004
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						

свекла - до 01.01 -20%	30	24						
капуста белокочанная свежая	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	8	6						
01.11.-31.12. -30%	9	6						
01.01-29.02 - 35%	9	6						
01.03 - 40%	10	6						
фасоль	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
<u>масло растительное</u>	3	3						
сахар	0,2	0,2						
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						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 077203065147
ИНН 7203208134

яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофель толченый по-деревенски			120	2,2	7,5	15,3	138	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						
01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
<u>отвар картофельный</u>	20	20						
<u>масло растительное</u>	8	8						
Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	7,5	11,0	21,2	214	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	4,4	8,2	17,1	160	
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь

Умно

410

10,8

11,0

28,4

364

	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Уши			470	10,9	11,0	59,9	100	
Выпечка рубленая из птицы припущенная			90	0,0	7,1	4,0	100	№100-2001
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
<u>вода питьевая</u>	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Макаронные изделия с овощами			120	1,8	2,6	18,3	104	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	28	28						
масса отварных макарон		80						
морковь - до 01.01 - 20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
<u>масло растительное</u>	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
масса готовых овощей		40						

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

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 без содержания молочных продуктов (вафли с фруктовой начинкой)			50	2,1	1,2	18,2	92	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				39	51	211	1454	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				42	47	203	1406	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				40	45	193	1330	При 12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	13,4	10,4	36,3	292	
Омлет натуральный <u>на воде</u>			100	8,5	8,6	0,0	111	№340-2004
	яйцо куриное	76	76					
	<u>вода питьевая</u>	29	29					
	масло растительное для смазки листа	1	1					

ИЛИ

Омлет натуральный на воде			100	8,5	8,6	0,0	111	№340-2004
---------------------------	--	--	-----	-----	-----	-----	-----	-----------

или

Пыльная кашка натуральная на воде			100	8,8	8,8	8,8	118	1077,100		
	яйцо куриное	77	77							
	вода питьевая	38	38							
	масло растительное	3	3							
Овощи на поджаривку										
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)			62	40	40	2,0	0,0	3,0	20	№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 на молоке специализированном			180	1,5	1,6	17,0	88	№495-2013, Пермь		
	чай - заварка	0,4	0,4							
	молоко безлактозное или молоко растительное	40	40							
	сахар	12	12							
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70			
Сок в ассортименте			100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			500	13,4	21,1	59,7	482			
Салат из моркови с кукурузой			40	0,7	3,0	3,5	44	№11-2001, Пермь		
	морковь - до 01.01 - 20%	33	26							
	с 01.01 - 25%	35	26							

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масса припущенной моркови		24						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
масло растительное	3	3						
Суп пюре из крупы перловой с курицей			150/10	3,0	4,0	13,5	102	№160-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
крупка перловая	12	12						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
мука пшеничная	3	3						
<i>масло растительное</i>	3	3						
<i>молоко безлактозное или молоко растительное</i>	38	38						
бульон куриный	105	105						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой			150	8,6	13,5	14,2	213	№440-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						

	58	49						
или гуляш полуфабрикат промышленного производства	48	48						
масса отварного мяса		30						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	6	6						
капуста белокочанная свежая	188	150						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
или клюква свежемороженая	21	20						
или смородина черная свежемороженая	20,4	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник			200	11,5	9,0	21,1	211	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	8,4	6,2			

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

Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			410	10,2	16,7	39,0	347	
Салат овощной			110	5,1	8,2	4,6	113	№69-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
масса отварного картофеля		38						
морковь - до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
огурцы соленые без уксуса	18,2	10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15,4	10						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	4	4						
"Ежики" из мяса с рисом			50	4,6	8,0	5,7	113	№390-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
крупа рисовая	6	6						

	крупа рисовая	6	6						
	вода питьевая	12	12						
	масса готового рассыпчатого риса		17						
	лук репчатый	19	16						
	<u>масло растительное</u>	2	2						
	масса прогретого с маслом лука		8						
	мука пшеничная	3	3						
	масло растительное для смазки листа	2	2						
Чай с сахаром				150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
	чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	8	8						
Фрукт в ассортименте				100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)									
Хлеб ржаной				10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				49	57	173	1403		
7 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			360	6,0	8,9	41,6	271		
Каша "Дружба" на воде			150	2,2	4,2	16,2	111	№260-2013, Пермь	
	крупа рисовая	12	12						

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

крупa пшeно	9	9							
<u>вода питьевая</u>	135	135							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,6	0,6							
<u>масло растительное</u>	4	4							
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	3,5	4,6	10,5	97		
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004	
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	10	10							
лимон	6	5							
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19		
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70		
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			510	11,3	17,7	70,9	488		
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте			40	0,0	0,0	2,2	9	№101-2004	
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)		42	40						
ИЛИ									
Нарезка из свеклы отварной			40	0,6	0,0	2,5	12	№50 - 2013, Пермь	
свекла - до 01.01.20%		54	43						
с 01.01.20%		87	43						

	свекла - до 01.01 - 20%	44	41		0,0	2,5	12	№50 - 2013, Пермь
Суп из овощей БЕЗ СМЕТАНЫ		87	81	180	1,8	3,3	7,8	№148-2008
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		40	30					
01.11.-31.12. - 30%		43	30					
01.01-29.02 - 35%		46	30					
01.03 - 40%		50	30					
морковь - до 01.01 - 20%		7,5	6					
с 01.01 - 25%		8	6					
лук репчатый		7	6					
горошек зелёный консервированный		8	5					
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)		19	18					
или капуста свежая белокочанная		23	18					
<i>масло растительное</i>		3	3					
зелень сушеная		0,1	0,1					
Тефтели, запеченные в соусе белом				60	6,6	10,4	6,3	№388-2013, Пермь
свинина мясная		37	32					
или говядина 1 категории		44	32					
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках		38	32					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

хлеб пшеничный	6	6						
яйцо куриное	2	2						
<u>вода питьевая</u>	8	8						
<u>масло растительное</u>	1,7	1,7						
лук репчатый	20	17						
масса прогретого с маслом лука		8						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых тефтелей		50						
<u>Соус белый для запекания</u>		30						№451-2013, Пермь
<u>вода питьевая</u>	33	33						
<u>мука пшеничная</u>	1,5	1,5						
<u>масло растительное</u>	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Макаронны изделия отварные, с маслом растительным			110	2,8	3,7	30,3	166	№516-2004
макаронные изделия	39	39						
<u>масло растительное</u>	<u>3,5</u>	<u>3,5</u>						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						

сухофрукты

12

12

	б	б						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник			200	4,9	8,3	29,3	212	
Булочка "Пермская" (на воде питьевой и масле растительном)			50	1,8	5,5	25,2	158	№554-2013, Пермь
мука пшеничная	25	25						
<u>масло растительное</u>	5	5						
яйцо куриное	6	6						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
<u>вода питьевая</u>	11	11						
повидло или джем (без искусственных ароматизаторов и красителей)	7	7						
сахарная пудра	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			430	12,8	13,1	50,0	369	

автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203085147
 ИНН 7203208134

Котлета рыбная натуральная запеченная			60	7,5	7,2	5,6	117	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
лук репчатый	5	4						
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	2,5	2,5						
Картофель тушеный			120	1,8	3,9	13,6	97	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	138	104						
01.11.-31.12. -30%	149	104						
01.01-29.02 - 35%	160	104						
01.03 - 40%	174	104						
морковь - до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
лук репчатый	18	15						
<u>масло растительное</u>	4	4						
Напиток овсяный с какао пастеризованный			150	3,1	1,5	14,5	84	№517-2013, Пермь
ваниль - порошок в составе напитка	1,2	1,2						

какао - порошок в составе напитка

1,2

1,2

Фрукт в ассортименте	100	0,1	0,4	13,0	64	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)						
Хлеб ржаной	10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:		35	48	209	1409	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	7,1	8,6	46,9	293	
Каша пшеничная			150	3,8	4,2	27,0	161	№264-2013, Пермь
крупы пшеничная	30	30						
вода питьевая	126	126						
<i>масло растительное</i>	4	4						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	1,0	2,2	8,0	56	
Кофейный напиток <u>на молоке специализированном</u>			180	2,3	2,2	11,9	77	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
<i>молоко безлактозное или молоко растительное</i>	75	75						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

Второй завтрак				0,2	0,0	16,9	69	
Отвар шиповника			100	0,2	0,0	16,9	69	№705-2004
	шиповник	15	15					
	сахар	3	3					
Обед				530	14,9	20,1	66,9	508
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	39	38					
	или помидоры свежие грунтовые	45	38					
	масло растительное	3	3					
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
	огурцы соленые без уксуса	64	35					
	лук репчатый	3,6	3					
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
	или лук зеленый	3,8	3					
	масло растительное	3	3					
Суп крестьянский с крупой с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ			150/10	3,5	3,4	7,7	75	№154-2013, Пермь
	говядина 1 категории	22	16					

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						
капуста белокочанная свежая	23	18						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	21	16						
01.11.-31.12. -30%	23	16						
01.01-29.02 - 35%	25	16						
01.03 - 40%	27	16						
крупа перловая	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
<i>масло растительное</i>	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом <u>томатным</u>			60	7,5	5,6	10,5	122	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
хлеб пшеничный	7	7						

автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203035477
ИНН 7203208134

<i>вода питьевая</i>	11	11						
яйцо куриное	4	4						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых фрикаделек		50						
Соус томатный		30						№453-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло растительное	1,5	1,5						
вода питьевая	25	25						
сахар	0,5	0,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофель толченый по-деревенски			120	2,2	7,5	15,3	138	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						
01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
<i>отвар картофельный</i>	20	20						
<i>масло растительное</i>	8	8						

Итого			100	0,1	0,1	18,0	81	1000,000
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	11,5	9,0	21,1	211	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	8,4	6,2	17,0	157	
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			400	7,7	6,2	61,5	333	
Плов из говядины			150	6,9	5,5	22,8	168	№443-2004
мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	55	47						
или говядина 1 категории	64	47						
масло растительное	3	3						
масса тушеного мяса		30						
крупа рисовая	32	32						
морковь - до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	12	10						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

Сок в ассортименте	150	150	150	0,4	0,2	18,5	77	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				41	44	213	1414	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	5,1	6,0	50,5	276	
Каша манная жидкая <u>на воде</u>			150	2,0	4,1	12,8	96	№311-2004
крупa манная	15	15						
<u>вода питьевая</u>	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
<u>масло растительное</u>	4	4						
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						
			180	1,8	1,8	17,0	88	№500-2013, Пермь

Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		15,2	15						
Чай на молоке специализированном			100	1,8	1,8	17,0	88		
чай - заварка	0,4	0,4							
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>		40	40						
сахар	12	12							
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19		
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				520	15,9	19,5	65,7	502	
Салат из капусты белокочанной с морковью			40	0,6	3,0	3,8	45		№4-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	43	34							
лимон (для сока)	5	2							
сахар	0,4	0,4							
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5							
с 01.01 - 25%	7	5							
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)									
масло растительное	3	3							
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ			150/10	3,3	4,1	11,2	95		№1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	22	16							

автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	4,8	4						
<u>масло растительное</u>	3	3						
помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			60	7,4	6,9	1,7	99	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	79	66						
масса отварной печени		45						
яйцо куриное	15	15						
соль йодированная	0,2	0,2						

	соль йодированная	0,2	0,2						
	<i>Мука белая</i>		16						
	<i>вода питьевая</i>	15	15						
	мука пшеничная	1,3	1,3						
	<i>масло растительное</i>	1,3	1,3						
	<i>масло растительное для смазки емкости</i>	2	2						
Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным				110	3,2	4,9	14,6	115	№510-2004
	крупа гречневая	28	28						
	вода питьевая	88	88						
	<i>масло растительное</i>	4	4						
Компот из кураги				150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
	курага	12	12						
	сахар	5	5						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник				200	5,7	6,6	31,6	209	
Булочка с сахаром (на воде питьевой и масле растительном)				50	2,6	3,8	27,5	155	№772-2004
	мука пшеничная	40	40						
	сахар	2,5	2,5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005144
ИНН 7203208134

<i>масло растительное</i>	1,2	1,2						
дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15						
соль йодированная	0,6	0,6						
сахар для отделки	0,5	0,5						
<i>вода питьевая</i>	18	18						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			400	11,2	12,7	48,8	354	
Салат из моркови			40	0,4	0,0	4,0	18	№7-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной моркови		39						
сахар	1	1						
Котлеты по - хлыновски			50	5,2	7,3	7,0	115	№454-2004
говядина 1 категории	49	36						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	42	36						
или фарш промышленного производства	36	36						

или фарш промышленного производства	36	36						
картофель - 01.09 - 31.10 - 35%	18	11						
01.11 - 31.12. - 30%	16	11						
01.01 - 29.02 - 35%	17	11						
01.03 - 40%	18	11						
лук репчатый	8	7						
яйцо куриное	7	7						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре из гороха с маслом растительным			120	4,8	3,1	18,5	121	№417,418-2013, Пермь
горох	60	60						
вода питьевая	122	122						
масса пюре из гороха		116						
<u>масло растительное</u>	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 без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			10	0,4	2,2	4,9	41	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				38	45			

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
214 ГРН 1014113005147
ИНН 7203208134

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			390	9,7	11,0	37,8	289			
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая <u>на воде</u>			150	2,7	4,3	14,2	106	№311-2004		
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18								
<u>вода питьевая</u>	138	138								
сахар	2	2								
соль йодированная	0,8	0,8								
<u>масло растительное</u>	4	4								
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	1,5	2,0	9,0	60			
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь		
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 ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17			
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70			
Итого в ассортименте			100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013,
Итого			830	18,2	18,8	68,0	473			

Сов. в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	1,2	0,0	№101-2004
Обед			830	10,0	10,0	00,0	073	
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	67	40	40	0,8	0,1	3,5	18	№101-2004
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей			150/10	3,0	3,7	13,5	99	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
макаронные изделия	7	7						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
<u>масло растительное</u>	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			60	6,6	7,1	4,5	108	№498-2004
филе куриное промышленного производства	53	50						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

или филе грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
<u>вода питьевая</u>	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Капуста тушеная			120	3,5	4,9	12,2	107	№423-2004
капуста белокочанная свежая	158	126						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						
масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
или клюква свежемороженая	21	20						

	или клюква свежемороженая	21	20						
	или смородина черная свежемороженая	20,4	20						
	сахар	8	8						
	крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник				200	12,6	7,6	22,1	207	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				50	9,5	4,8	18,0	153	
Молоко безлактозное или молоко растительное		150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин				420	10,8	7,8	62,7	364	
Плов из птицы				150	7,2	5,9	22,8	173	№406-2013, Пермь
кураца потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		90	78						
или филе куриное промышленного производства		51	48						
или грудка куриная (разделка мякоть без кожи)		56	54						
или филе грудки индейки		51	48						
масса тушеной птицы			30						
крупя рисовая		32	32						
морковь - до 01.01 - 20%		44	35						
с 01.01 - 25%		47	35						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

лук репчатый	12	10						
масло растительное	3	3						
Напиток овсяный с какао пастеризованный			150	3,1	1,5	14,5	84	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка	1,2	1,2						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Фрукт в ассортименте			120	0,3	0,3	21,0	88	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				48	43	206	1403	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				42	47	203	1408	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				40	45	193	1330	При 12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,3	9,9	38,1	267	
Каша кукурузная жидкая <u>на воде</u>			150	2,7	4,8	15,9	118	№311-2004
крупa кукурузная	18	18						
вода питьевая	140	140						

	<i>вода питьевая</i>	140	140						
	соль йодированная	0,7	0,7						
	<i>масло растительное</i>	4	4						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				20	1,3	2,9	10,3	73	
Кофейный напиток на молоке специализированном				180	2,3	2,2	11,9	77	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3	3						
	сахар	8	8						
	<i>молоко безлактозное или молоко растительное</i>	75	75						
Второй завтрак					0,1	0,4	16,4	70	
Фрукт в ассортименте				100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Обед				560	18,7	23,9	56,5	516	
Салат из свеклы с огурцами				40	0,5	3,0	2,6	39	№53-2013, Пермь
	свекла - до 01.01 -20%	44	35						
	с 01.01 - 25%	47	35						
	масса отварной свеклы		32						
	огурцы соленые без уксуса	15	8						
	или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
	или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 107720308134
ИНН 7203208134

масло растительное	3	3						
Уха с крупой			150/50	8,7	6,8	8,9	132	№152-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупя рисовая или крупя пшено	5	5						
лук репчатый	7	6						
<i>масло растительное</i>	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки из кур припущенные			50	6,4	6,2	5,1	102	№410-2013, Пермь
филе куриное промышленного производства	40	38						
или филе грудки индейки	40	38						
хлеб пшеничный	8	8						

хлеб пшеничный	8	8						
лицо курочка	6	6						
вода питьевая	10	10						
Картофель толченый по-деревенски			120	2,2	7,5	15,3	138	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						
01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
<u>отвар картофельный</u>	20	20						
<u>масло растительное</u>	8	8						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник			200	9,1	7,7	27,7	217	
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	8,8	7,7	15,5	167	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	12,2	50	№518-2013, Пермь

автономное учреждение Южно-Пермский филиал
 Центра технологического контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Ужин			400	11,2	13,0	43,0	334	
Запеканка овощная <u>БЕЗ СМЕТАНЫ</u>			160	4,2	7,7	25,5	188	№234-2013, г. Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	109	82						
01.11.-31.12. -30%	117	82						
01.01-29.02 - 35%	126	82						
01.03 - 40%	137	82						
капуста белокочанная свежая	44	35						
морковь - до 01.01 - 20%	66	53						
с 01.01 - 25%	70	53						
лук репчатый	19	16						
масло растительное	8	8						
крупа манная	9	9						
яйцо куриное	11	11						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Зразы рубленые из говядины, паровые			60	6,6	5,2	3,1	86	№457-2004
говядина 1 категории	52	38						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	45	38						

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	45	38						
<i>хлеб пшеничный</i>	0	0						
<i>вода питьевая</i>	12	12						
котлетная масса		56						
яйцо куриное отварное для фарша	17	17						
масло растительное для смазки емкости	1,5	1,5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:			45,4	54,9	181,7	1402		

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	5,7	6,2	47,8	270	
Каша пшеничная жидкая на воде			150	2,8	4,4	14,5	109	№311-2004
крупка пшено	18	18						
<i>вода питьевая</i>	140	140						
сахар	2	2						

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203005147
 ИНН 7203208134

соль йодированная	0,6	0,6						
<i>масло растительное</i>	4	4						
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 на <u>молоке специализированном</u>			180	1,5	1,6	17,0	88	№495-2013, Перь
чай - заварка	0,4	0,4						
<i>молоко безлактозное или молоко растительное</i>	40	40						
сахар	12	12						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Перь
Обед			500	15,5	20,5	56,9	474	
Салат из отварных овощей с маслом растительным			40	1,0	3,0	5,5	53	№29/1-2011, Екатеринбург
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12.- 30%	26	18						
01.01.-31.02.- 30%	28	18						

01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
масса отварного картофеля		15						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с клецками с курицей			150/10	3,2	3,5	8,7	79	№155-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
мука пшеничная	5	5						
масло сливочное	0,5	0,5						
яйцо куриное	1,3	1,3						
вода питьевая	8	8						
соль йодированная	0,1	0,1						
масса готовых клецек:		15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						

Федеральное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203005147
 ИНН 7203208134

морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Голубцы ленивые, запеченные с соусом <u>томатным</u>			150	10,3	13,5	14,5	221	№372-2013, Пермь
говядина 1 категории	65	48						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48						
крупа рисовая	6	6						
масса отварного риса		17						
лук репчатый	8	7						
<u>масло растительное</u>	4	4						
яйцо куриное	4	4						
капуста белокочанная свежая	90	72						
масса отварной капусты		67						
масло растительное для смазки листа	2	2						
выход готовых голубцов 120г	2шт/60г							
Соус томатный		30						№453-2013, Пермь

томатный пюре (без добавления ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло растительное	1,5	1,5						
вода питьевая	25	25						
сахар	0,5	0,5						
Компот из свежих ягод			150	0,1	0,0	12,5	50	№634-2004
клюква свежемороженая	28	25						
или брусника свежемороженая	27,8	25						
или смородина черная свежемороженая	25,5	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
<i>Полдник</i>			200	5,5	6,5	29,9	200	
Булочка ванильная (на воде питьевой и масле растительном)			50	2,4	3,7	25,8	146	№767-2004
мука пшеничная	35	35						
сахар	6	6						
<u>масло растительное</u>	4	4						
яйцо куриное	2	2						

яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
ванилин	0,03	0,03						
<u>вода питьевая</u>	15	15						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			480	10,2	11,1	50,7	344	
Котлеты, биточки из говядины			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
хлеб пшеничный	9	9						
<u>вода питьевая</u>	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Морковь в зеленых горошке припущенные в масле растительном		120	96	3,6	4,2	0,0	0,7	№458-2006, Москва
морковь - до 01.01 - 20%	120	96						
с 01.01 - 25%	128	96						
горошек зелёный консервированный	39	25						
масса припущенных овощей		115						
<u>масло растительное</u>	4	4						
мука пшеничная	2	2						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Фрукт в ассортименте			130	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				37	44	203	1357	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,9	8,2	44,0	277	
Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным			150	5,3	6,2	24,5	175	№510-2004
крупя гречневая	38	38						

Автоматическое учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

вода питьевая	120	120						
<i>масло растительное</i>	5	5						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	1,5	2,0	9,0	60	
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			530	19,0	16,8	61,0	470	
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из свеклы с зеленым горошком			40	0,7	3,0	2,9	41	№58-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						

масса стандартной упаковки		24						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с крупой с мясом			150/10	3,7	3,7	12,5	98	№138-2004
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупы: перловая, овсяная, пшеничная, пшено	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	7	6						
<u>масло растительное</u>	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба запечённая			60	11,9	5,5	3,0	109	№377-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72						

ТОНСКИМ учреждении 109
 Центр технологий
 ОГРН 1077203005147
 ИНН 7703208134

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	92	68						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	3	3						
Овощи припущенные с маслом растительным			120	1,7	4,2	16,5	111	№524-2004
морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
или морковь свежемороженая	57	50						
или кабачки	89	60						
лук репчатый	14	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
мука пшеничная	2	2						
<i>масло растительное</i>	4	4						
Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага	12	12						

сахар

0

0

Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			200	13,3	8,2	22,1	215	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	10,2	5,4	18,0	161	
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			400	15,2	16,7	39,5	369	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Запеканка из печени с рисом			60	7,5	4,5	9,5	109	№482-2004
	печень говяжья	54	45					
	крупа рисовая	7	7					
	вода питьевая	16	16					
	масса рассыпчатого риса		21					
	лук репчатый	18	15					
	<u>масло растительное</u>	4	4					
	масса прогретого с маслом лука		7					
	яйцо куриное	3	3					
	яйцо куриное для смазки изделия	1,5	1,5					

масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофель толченый по-деревенски			120	2,2	7,5	15,3	138	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						
01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
<u>отвар картофельный</u>	20	20						
<u>масло растительное</u>	8	8						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				55	50	184	1402	
14 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			390	6,3	7,0	51,6	295	
Макаронные изделия отварные, с маслом растительным			110	2,8	3,7	30,3	166	№516-2004
макаронные изделия	39	39						

<i>масло растительное</i>	3,5	3,5						
Десерт соевый с йогуртовой закваской в ассортименте	100	100	100	3,4	3,3	10,7	86	
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			520	14,9	19,9	59,1	475	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи с <u>маслом растительным</u>			40	0,2	3,0	2,0	36	№679-2002
капуста цветная	79	38						
или капуста цветная свежемороженая	44	42						
или капуста брокколи свежемороженая	44	42						
<i>вода питьевая</i>	7	7						
<i>масло растительное</i>	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						

государственное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077201005141
 ИНН 7203208134

масло растительное	3	3						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей <u>БЕЗ СМЕТАНЫ</u>			150/10	3,0	4,6	7,2	82	№1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
капуста белокочанная свежая	18	14						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
<i>масло растительное</i>	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						

Котлеты по - хлыновски			50	5,2	7,3	7,0	115	20101 2004
говядина 1 категории	49	36						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	42	36						
или фарш промышленного производства	36	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	15	11						
01.11.-31.12. -30%	16	11						
01.01-29.02 - 35%	17	11						
01.03 - 40%	18	11						
лук репчатый	8	7						
яйцо куриное	7	7						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Овощи, запеченные с яйцом			120	5,0	4,4	12,4	109	№7.55.-1995, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	64	48						
01.11.-31.12. -30%	69	48						
01.01-29.02 - 35%	74	48						
01.03 - 40%	80	48						
масса отварного картофеля		45						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065747
ИНН 7203208134

морковь - до 01.01 - 20%	59	47						
с 01.01 - 25%	63	47						
масса отварной моркови		45						
<i>вода питьевая</i>	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 с удаленным семенным гнездом	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			220	4,3	5,9	33,1	203	
Блинчики с джемом или повидлом			50/20	1,2	3,1	29,0	149	№531-2013, Пермь
мука пшеничная	21	21						
<i>вода питьевая</i>	52	52						
яйцо куриное	8	8						

яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5						
соль йодированная	0,4	0,4						
масса теста:		75						
масло растительное	2	2						
масса запеченных блинчиков		50						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
ИЛИ								
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			70	1,2	3,1	29,0	149	
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			410	3,4	5,1	73,2	353	
Плов вегетарианский с сухофруктами			130	2,8	4,5	34,2	189	№271-2013, Пермь
крупа рисовая	32	32						
вода питьевая	192	192						
масса вареного риса		87						
изюм	13	12						
масса вареного изюма		19						
курага	12,5	12						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

масса вареной кураги		22						
сахар	2,5	2,5						
<u>масло растительное</u>	4	4						
Сок в ассортименте	180	180	180	0,5	0,2	22,6	94	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				29	38	234	1395	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			360	5,9	6,3	52,2	289	
Каша пшеничная жидкая <u>на воде</u>			150	2,8	4,4	14,5	109	№311-2004
крупa пшено	18	18						
<u>вода питьевая</u>	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
<u>масло растительное</u>	4	4						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
Батон	15	15						

	батон	15	15						
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай на молоке специализированном				180	1,5	1,6	17,0	88	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,4	0,4						
	<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	40	40						
	сахар	12	12						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				520	13,0	21,0	68,4	514	
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						
	с 01.01 - 25%	5,3	4						
	лук репчатый (бланшированный)	4,8	4						
	или лук зеленый	5,0	4						
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)									
	лимон (для сока)	5	2						
	сахар	0,4	0,4						

государственное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203005141
 ИНН 7203208134

масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из квашеной капусты с луком			40	0,7	3,0	1,7	37	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	5	4						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами БЕЗ СМЕТАНЫ			150	1,5	3,8	12,5	90	№1.72-1995, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	89	67						
01.11.-31.12. -30%	96	67						
01.01-29.02 - 35%	101	67						
01.03 - 40%	112	67						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	4,8	4						
<u>масло растительное</u>	3	3						

помидоры свежие парниковые	8,2	8						
или помидоры свежие грунтовые	9,4	8						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Зразы рыбные рубленные, запеченные			60	7,6	6,1	9,3	123	№344-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	69	46						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	84	46						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	62	46						
хлеб пшеничный	5	5						
яйцо куриное	3	3						
вода питьевая	5	5						
лук репчатый	3,0	2,5						
рыбная котлетная масса		59						
масса фарша		12						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,6	1,2						
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
масса отварной натертой на мелкой терке моркови		12						
сухари пшеничные	7	7						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофель толченый по-деревенски			120	2,2	7,5	15,3	138	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						
01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
<u>отвар картофельный</u>	20	20						
<u>масло растительное</u>	8	8						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
или клюква свежемороженая	21	20						
или смородина черная свежемороженая	20,4	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник			200	6,6	7,2	32,1	220	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	3,5	4,4	28,0	166	

производства в ассортименте								
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№32/1-2011, Пермь
Ужин			410	11,5	14,1	44,2	349	
Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом растительным			110	2,0	5,6	7,5	88	№32/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	70	53						
01.11.-31.12. -30%	76	53						
01.01-29.02 - 35%	82	53						
01.03 - 40%	89	53						
масса отварного картофеля		50						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
яйцо куриное	20	20						
масло растительное	4	4						
Котлеты, биточки из говядины			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
хлеб пшеничный	9	9						
<u>вода питьевая</u>	4	4						
лук репчатый	4,8	4						

Общественное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203055111
 ИНН 7203208134

яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Напиток овсяный с какао пастеризованный			150	3,1	1,5	14,5	84	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка	1,2	1,2						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				37	49	214	1442	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				41	47	203	1400	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				40	45	193	1330	При 12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	6,4	8,9	44,7	285	
Каша 5 злаков жидкая на воде			150	2,4	4,1	14,9	106	№311-2004
крупы (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18						

<i>вода питьевая</i>	140	140							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,8	0,8							
<i>масло растительное</i>	4	4							
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	3,5	4,6	10,5	97		
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42		№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	10	10							
лимон	6	5							
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте			100	100	100	0,2	0,0	17,3	70
Обед			520	15,8	19,4	58,5	472		
Винегрет овощной			40	0,6	3,0	4,5	47		№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	13	10							
01.11.-31.12. -30%	14	10							
01.01-29.02 - 35%	15	10							
01.03 - 40%	17	10							

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203005400
 ИНН 7203208134

масса отварного картофеля		7						
свекла - до 01.01 -20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной свеклы		10						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	2,5	2						
масло растительное	3	3						
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ			150/10	4,0	3,9	4,7	70	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						
капуста белокочанная свежая	38	30						

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Гуляш			60	6,7	7,0	1,9	97	№437-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш полуфабрикат	49	49						
масса отварного мяса		30						
масло растительное	3	3						
лук репчатый	10	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						

Государственное учреждение Тульской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203005141
 ИНН 7203208134

мука пшеничная	1,5	1,5						
Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным			110	3,2	4,9	14,6	115	№510-2004
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						
<u>масло растительное</u>	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	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
<i>Полдник</i>			200	5,6	7,9	31,9	221	
Булочка домашняя (на воде питьевой и масле растительном)			50	2,5	5,1	27,8	167	№564-2013, Пермь
мука пшеничная	34	34						
сахар	5,5	5,5						
сахар для отделки	1,6	1,6						
<u>масло растительное</u>	5,5	5,5						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
соль йодированная	0,3	0,3						

	соль йодированная	0,3	0,3						
	дрожжи хлебопекарные	0,0	0,0						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,23	0,23						
	<u>вода питьевая</u>	14	14						
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
	Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин				430	9,1	10,0	52,8	338	
Жаркое по - домашнему				150	8,5	9,6	19,0	196	№436-2004
	говядина 1 категории	67	49						
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
	масса отварного мяса		30						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	154	116						
	01.11.-31.12. -30%	166	116						
	01.01-29.02 - 35%	179	116						
	01.03 - 40%	194	116						
	морковь - до 01.01 - 20%	20	16						
	с 01.01 - 25%	21	16						
	лук репчатый	10	8						

автономное учреждение Тюменской области
Центр технологического контроля

ОГРН 10772030С5147
ИНН 7203208134

масло растительное	4	4						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
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:				37	46	205	1385	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			370	13,0	13,9	26,3	282	
Омлет натуральный <u>на воде</u>			100	8,5	8,6	0,0	111	№340-2004
яйцо куриное	76	76						
<u>вода питьевая</u>	29	29						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная <u>на воде</u>			100	8,6	8,9	0,0	115	№279-1996
яйцо куриное	77	77						

	яйцо куриное	77	77						
	<u>вода питьевая</u>	38	38						
	масло растительное	3	3						
Овощи на поджаривку									
	Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				20	1,3	2,9	10,3	73	
Кофейный напиток на молоке специализированном				180	2,3	2,2	11,9	77	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3	3						
	сахар	8	8						
	<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	75	75						
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	
	Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				530	15,6	18,4	65,9	492	
	Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	40	39						
	или огурцы свежие грунтовые	41	39						
	масло растительное	3	3						
ИЛИ									
	Салат из соленых огурцов с луком			40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
	огурцы соленые без уксуса	64	35						

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203005141
 ИНН 7203208134

лук репчатый	3,6	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	3,8	3						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с фасолью с курицей			150/10	5,0	4,5	13,2	113	№145-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
фасоль	12	12						
или фасоль консервированная натуральная	45	27						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						

зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлета рыбная натуральная запеченная			60	7,5	7,2	5,6	117	№9/7-2011, Екатеринбург	
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62							
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62							
лук репчатый	5	4							
яйцо куриное	12	12							
мука пшеничная	4	4							
масло растительное	2,5	2,5							
Картофель отварной с маслом растительным			120	1,7	3,1	14,3	92	№203 - 2004	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	166	125							
01.11.-31.12. -30%	179	125							
01.01-29.02 - 35%	193	125							
01.03 - 40%	209	125							
<i>масло растительное</i>	3	3							
Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004	
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30							
сахар	8	8							

тольманское учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203705147
 ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	12,6	7,6	22,1	207	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	9,5	4,8	18,0	153	
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			440	10,1	10,2	54,4	350	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" с бананом <u>на воде</u>			150	3,5	4,5	20,1	135	№6.23-1995, Екатеринбург
хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
<u>вода питьевая</u>	90	90						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,5	0,5						
банан очищенный	84	50						
<u>масло растительное</u>	4	4						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
Десерт соевый с йогуртовой закваской в ассортименте	140	140	140	6,3	5,6	22,0	164	
ИТОГО:				51,5	50,1	186,0	1401	

ИТОГО:

51,5

50,1

186,0

1401

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	5,8	6,2	51,8	286	
Каша рисовая жидкая на воде			150	2,9	4,4	18,5	125	№311-2004
крупa рисовая	23	23						
<u>вода питьевая</u>	143	143						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,9	0,9						
<u>масло растительное</u>	4	4						
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 на <u>молоке специализированном</u>			180	1,5	1,6	17,0	88	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	40	40						
сахар	12	12						
Второй завтрак				0,1	0,4	16,4	70	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва

Обед			510	14,2	16,8	67,0	476	
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп из овощей <u>БЕЗ СМЕТАНЫ!</u>			150	1,0	3,2	7,5	63	№135-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						

морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8	6							
лук репчатый	7	6							
горошек зелёный консервированный	8	5							
овоци свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18							
или капуста свежая белокочанная	23	18							
<u>масло растительное</u>	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Печень, тушенная в соусе БЕЗ СМЕТАНЫ			60	8,5	6,7	3,5	108		№401-2013, Пермь
печень говяжья	71	59							
мука пшеничная	3	3							
масло растительное	4	4							
масса тушеной печени		40							
соус томатный		20							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5							
мука пшеничная	1	1							
вода питьевая	20	20							
Каша пшеничная			110	3,0	3,2	23,5	135		№302-2004
крупа пшеничная	28	28							

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203665147
 ИНН 7203208134

вода питьевая	88	88						
<u>масло растительное</u>	3	3						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
или клюква свежемороженая	21	20						
или смородина черная свежемороженая	20,4	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
<i>Полдник</i>			200	1,8	7,2	36,5	218	
Булочка с изюмом (на воде питьевой и масле растительном)			50	1,5	7,2	22,0	159	№11/12-2011, Екатеринбург
мука пшеничная	28	28						
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5						
сахар	5	5						
<u>масло растительное</u>	7	7						
<u>вода питьевая</u>	7	7						
яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки изделия	3	3						

масса отварных макарон		80							
морковь - до 01.01 - 20%	31	25							
с 01.01 - 25%	33	25							
<u>масло растительное</u>	3	3							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12							
масса готовых овощей		40							
Напиток овсяный с какао пастеризованный			180	4,0	2,0	19,0	110	№517-2013, Пермь	
какао - порошок в составе напитка	1,5	1,5							
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17		
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,2	5,7	25	№458-2006, Москва	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)									
ИТОГО:				34	42	224	1412		
19 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			350	6,2	9,3	41,8	276		
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) на воде			150	2,3	4,1	15,8	109	№19/4-2011, Екатеринбург	
крупка пшеничная	11	11							
крупка кукурузная	11	11							

крупа кукурузная	11	11							
<u>вода питьевая</u>	130	130							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,6	0,6							
<u>масло растительное</u>	4	4							
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	1,3	2,9	10,3	73		
Кофейный напиток <u>на молоке специализированном</u>			180	2,3	2,2	11,9	77	№501-2013, Пермь	
кофейный напиток	3	3							
сахар	8	8							
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	75	75							
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17		
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70		
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				520	13,7	20,4	66,4	504	
Салат Витаминный			40	0,5	3,0	3,7	44	№21(II)-2006, Москва	
капуста белокочанная свежая	25	20							
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	11	8							
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10							

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

с 01.01 - 25%	13,3	10						
сахар	0,4	0,4						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	3	3						
Суп-пюре из птицы			150	3,7	4,8	11,5	104	№173-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
масса отварной мякоти птицы		15						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	6	5						
мука пшеничная	6	6						
яйцо куриное	2	2						
<i>масло растительное</i>	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			60	6,2	4,6	7,5	96	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						

костей)

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						
Картофель толченый по-деревенски			120	2,2	7,5	15,3	138	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						
01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
<u>отвар картофельный</u>	20	20						
<u>масло растительное</u>	8	8						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	

Уполномоченное предприятие Пермской области
 «ИИЗ» (ИИЗ) технологического контроля
 ОГРН 107720308134
 ИНН 7203208134

Полдник			200	7,5	6,6	28,1	202	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	4,4	3,8	24,0	148	
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			400	16,4	12,3	42,5	346	
Котлеты из говядины			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
хлеб пшеничный	9	9						
<u>вода питьевая</u>	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Капуста отварная, с маслом растительным			120	1,4	3,5	11,5	83	№178-2013, Пермь
капуста цветная замороженная	147	140						
или капуста свежая белокочанная	163	130						
масса отварной капусты		116						
масло растительное	4	4						

Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	8,9	2,3	14,5	114	
ИТОГО:				44	49	196	1397	
20 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	5,5	5,9	48,5	269	
Каша ячневая жидкая <u>на воде</u>			150	2,5	4,3	18,0	121	№311-2004
крупa ячневая	18	18						
<u>вода питьевая</u>	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
<u>масло растительное</u>	4	4						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	1,5	0,0	13,5	60	
Чай на <u>молоке специализированном</u>			180	1,5	1,6	17,0	88	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065117
 ИНН 7203208134

<i>молоко безлактозное или молоко растительное</i>	40	40						
сахар	12	12						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			570	16,9	21,0	63,7	511	
Салат картофельный с огурцами			40	0,7	3,0	5,9	53	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						
01.11.-31.12. -30%	50	35						
01.01-29.02 - 35%	54	35						
01.03 - 40%	58	35						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное	3	3						
Уха рыбацкая			150/50	5,0	5,5	12,6	120	№30/2-2011, Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						

или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						
лук репчатый	12	10						
<u>масло растительное</u>	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			60	6,6	7,1	4,5	108	№498-2004
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
<u>вода питьевая</u>	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Капуста тушеная			120	3,5	4,9	12,2	107	№423-2004
капуста белокочанная свежая	158	126						

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 107720308134
 ИНН 7203208134

морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						
масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
Компот из изюма			150	0,2	0,0	12,8	52	№638-2004
изюм	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,2	8,9	27,8	212	
Булочка "Российская" (на воде питьевой и масле растительном)			50	2,1	6,1	23,7	158	№775-2004
мука пшеничная	30	30						
мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8						
сахар	8	8						
сахар для отделки	1,5	1,5						
масло растительное	4	4						

<i>масло растительное</i>	4	4						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20						
<i>вода питьевая</i>	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						
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			430	11,2	14,7	47,5	367	
Печень, тушенная в соусе БЕЗ СМЕТАНЫ			60	8,5	6,7	3,5	108	№401-2013, Пермь
печень говяжья	71	59						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени		40						
соус томатный		20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						

государственное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

мука пшеничная	1	1						
вода питьевая	20	20						
Картофель толченый по-деревенски			120	2,2	7,5	15,3	138	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						
01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
<u>отвар картофельный</u>	20	20						
<u>масло растительное</u>	8	8						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				39	51	205	1430	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				41	47	203	1405	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				40	45	193	1330	При 12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	