



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](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

№ 29/Д

21 апреля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 15-ти дневного меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления.
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» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 114855 от 05.04.2021г. рассмотрено представленное примерное 15-ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления.
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г (№рец. -1996).
 - Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва: 2006 г (№рец. -2006, Москва).

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г. (№рец. -2004).

- 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 (№рец. -2001, Пермь).

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995г. (№рец. -1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург).

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть - Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец. -2011, Екатеринбург).

- 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. (№рец. -2013, Пермь).

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 15 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 с 12 лет и старше, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Меню включает завтрак, обед, полдник. На долю завтрака в среднем за 15 дней приходится 25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда - 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю полдника - 15% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 12 лет и старше (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2.3, 8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 3 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное 15-ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. заведующего отделением гигиены детей и подростков – врач по общей гигиене



Е.А. Невидимова

Исполнитель Е.А. Невидимова
567990, доп.3842



Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления**, 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: с 12 лет и старше.

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, обед, полдник.**

Суточная потребность 2720 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). В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 потребность в пищевых веществах, энергии увеличены на 10%, соответственно составила 2992 ккал, при трехразовом питании 2244 ккал.

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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)". В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

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 рецептов:

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

- 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- 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 (**№рец.-2001, Пермь**).

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- 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. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).

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

Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24**, Сборника рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий 1996 г.

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

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

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

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

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»

г. Тюмень ул. Рижская 47а,

электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

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

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

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

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

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	550	800	350
1 день	645	870	375
2 день	570	885	460
3 день	680	930	410
4 день	620	890	450
5 день	560	895	430
6 день	650	865	350
7 день	660	920	380
8 день	675	930	385
9 день	710	900	430
10 день	645	855	430
11 день	700	985	380
12 день	640	870	350
13 день	665	870	375
14 день	570	875	430
15 день	695	890	385

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29 марта 2021г для питания детей в лагере дневного пребывания с 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник)

№	Продукты	Норма питания в г, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед, полдник (+10%)	Фактически получено г, мл, **															за 15 дней, г, мл	Факт в день г, мл,	% выполнени я
				Дни																	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
1	Хлеб ржаной	120	78	80	80	60	100	60	130	80	60	80	90	80	100	60	80	80	1220	81	104
2	Хлеб пшеничный ***	200	180	194	152	208	150	196	290	132	196	180	141	150	300	180	122	156	2747	183	102
3	Мука пшеничная	20	19	0	56	18	51	0	2	12	29	7	15	2	0	12	74	19	297	20	104
4	Крупы, бобовые	50	42,5	77	21	0	79	45	25	37	10	45	62	41	90	6	54	32	624	42	98
5	Макаронные изделия	20	17	0	0	85	0	0	12	85	0	0	0	0	0	80	0	0	262	17	103
6	Картофель	187	121,55	75	290	35	168	269	75	50	199	112	76	246	43	100	25	0	1763	118	97
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	224	163	270	175	146	150	481	192	153	195	375	137	228	210	243	120	3239	216	96
8	Фрукты свежие	185	157,25	150	180	130	155	150	150	135	200	155	150	130	190	205	155	205	2440	163	103
9	Сухофрукты	20	14	0	25	25	25	0	0	25	0	25	0	25	0	25	30	0	205	14	98
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	200	169	200	200	200	0	200	200	200	200	0	200	200	200	0	200	200	2400	160	95
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 используемой готовой пищевой продукции)	35	29,75	16	38	28	29	15	39	34	30	22	45	29	35	33	34	27	454	30	102
12	Кондитерские изделия	15	12,75	0	0	0	0	50	0	50	0	50	0	50	0	0	0	0	200	13	105
13	Какао	1,2	1,02	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15	1	98
14	Кофейный напиток	2	1,7	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	5,0	0,0	5,0	0,0	5,0	2,5	2	2	98
15	Чай	2	1,7	2,0	0,0	2,0	2,0	0,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	4,0	2,0	2,0	26	2	102
16	Мясо 1 категории	78	58,5	92	121	140	0	24	97	92	24	24	102	0	119	24	0	0	859	57	98
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные-1 кат.)	53	42,4	40	0	0	149	0	40	0	0	0	40	182	0	0	121	40	612	41	96
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	0	0	0	0	0	0	0	0	142	0	0	0	0	0	0	142	9	95
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное	77	50,05	0	0	0	100	143	0	0	115	0	126	0	126	0	143	753	50	100	
20	Молоко	350	297,5	345	182	130	399	372	438	296	180	160	358	366	334	0	354	364	4278	285	96
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	108	125	0	200	125	200	0	125	125	200	0	200	0	125	0	125	1550	103	96
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	51	0	0	192	0	0	0	192	0	184	0	0	0	220	0	788	53	103	
23	Сметана	10	8,5	5	0	26	0	5	0	5	28	18	14	0	5	25	0	130	9	102	
24	Сыр	15	12,7	0,0	30,0	20,0	20	20,0	0,0	20,0	0,0	0,0	20,0	20,0	12	25,0	0,0	187	12	98	
25	Масло сливочное	35	29,75	33	29	16	25	33	11	40	19	14	32	28	23	41	38	424	28	95	
26	Масло растительное	18	11,7	9	18	14	15	13	17	12	7	13	16	5	10	9	4	13	175	12	99
27	Яйцо, шт.	40	36	11	154	22	7	0	45	26	152	20	40	0	22	26	5	529	35	98	
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,3	0,3	0,0	1,3	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	4	0	102	
29	Крахмал	4	2,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30	Специи	2	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	26	2	100	
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	4,25	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	64	4	100	

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания в образовательных учреждениях для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (минимальные) для пищевой продукции (минимальные

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные нормы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)". В соответствии с п.8.1.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа.

*** Муочное, булочное, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 1,3,5,6,8,9,12,13,15 дни посчитано к норме хлеба пшеничного

Меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.21
АКЦИОНЕРНО-ОБЩЕСТВО
Центр технологического контроля

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 12 лет и старше*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	Полдник, ккал		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	25 % от суточного рациона			35% от суточного рациона			15% от суточного рациона			75% от суточного рациона		
	748			1047			449			2244		
п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10 % (2992 ккал)	1 день	760	25	1055	35	429	14	2244	75			
	2 день	721	24	1009	34	427	14	2157	72			
	3 день	750	25	1057	35	447	15	2254	75			
	4 день	775	26	1075	36	467	16	2317	77			
	5 день	739	25	1050	35	473	16	2261	76			
ИТОГО в среднем за неделю		749	25	1049	35	449	15	2247	75			
	6 день	762	25	1027	34	457	15	2246	75			
	7 день	738	25	1064	36	434	14	2236	75			
	8 день	746	25	1081	36	451	15	2278	76			
	9 день	723	24	1030	34	453	15	2206	74			
10 день	762	25	1041	35	452	15	2256	75				
ИТОГО в среднем за неделю		746	25	1049	35	449	15	2244	75			
	11 день	775	26	1058	35	434	15	2267	76			
	12 день	729	24	1066	36	460	15	2255	75			
	13 день	777	26	1030	34	448	15	2255	75			
	14 день	728	24	1071	36	447	15	2246	75			
15 день	748	25	1009	34	457	15	2214	74				
ИТОГО в среднем за неделю		751	25	1047	35	449	15	2247	75			
ИТОГО в среднем за день		749	25	1048	35	449	15	2246	75			

*Приложение 10, Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

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

**Меню приготавливаемых блюд для питания детей
в детских общеобразовательных организациях
в период отдыха и оздоровления, с дневным пребыванием
(завтрак, обед, полдник)**

Возрастная категория: с 12 лет и старше

15 - ти дневное меню № 15 - ЛДП/3590-20/99 от 29 марта 2021 г

**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					№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак									
Каша кукурузная жидкая				645	17,1	24,8	117,4	760	
				250	9,5	10,5	36,5	279	№311-2004
	крупа кукурузная	32	32						
	молоко питьевое	234	234						
	сахар	4	4						

ЭКСПЕДИЦИЯ-ОРИГИНАЛ
Меню №15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.21
АУ ТО «Центр технического контроля»

Бутерброд с маслом				30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон				30	30				
масло сливочное				15	15				
Какао с молоком				200	3,8	3,5	25,0	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок				5	5				
сахар				20	20				
молоко питьевое				100	100				
Фрукт в ассортименте				150	0,4	0,4	25,0	105	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед				870	32,9	37,1	147,6	1055	
Салат из свежих помидоров				100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые				99	97				
или помидоры свежие грунтовые				114	97				
масло растительное				5	5				
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной				250/15/5	5,3	5,8	12,2	122	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)				45	40				

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

масло растительное		5	5	250/15/5	6,1	7,2	7,8	120	№142-2013, Пермь
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной									
говядина 1 категории		33	24						
или говядина полуфабрикат		28	24						
капуста свежая белокочанная		63	50						
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						
морковь до 01.01 - 20%		19	15						
с 01.01 - 25%		20	15						
лук репчатый		12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		4	4						
масло растительное		6	6						
сметана		5	5						
зелень сушеная		0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом			100/30	13,9	14,7	9,6	226		№427-1996
говядина 1 категории		158	116						Автомониторинг учреждений Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

или говядина полуфабрикат	137	116								
вода питьевая	10	10								
чеснок	0,6	0,5								
яйцо куриное	6	6								
сухари пшеничные	10	10								
масло растительное для смазки листа	3	3								
Соус сметанный с томатом		30								№601-2004
сметана	12,5	12,5								
мука пшеничная	2,3	2,3								
вода питьевая	17,5	17,5								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3								
Макаронны изделия отварные			230	6,1	7,4	52,1	299			№516-2004
макаронные изделия	85	85								
масло сливочное	10	10								
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138			№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116			
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103			

Полдник		410	6,4	7,5	88,5	447	
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте		80	5,8	7,1	59,0	323	№458-2006, Москва
Фрукт в ассортименте		130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
Напиток из плодов шиповника		200	0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004
	ШИПОВНИК	25					
	сахар	5					
ИТОГО:			72	74	324	2254	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак									
Суп молочный с крупой				620	19	29	111	775	
				250	5,9	8,9	25,8	207	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	175		175						
вода питьевая	75		75						
крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15		15						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20		20						
сахар	5		5						
соль йодированная	1		1						
Автономное учреждение Тюменской области									

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

масло сливочное		3	3								
Бутерброд с маслом					30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004	
батон		30	30								
масло сливочное		15	15								
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	125	125	125	7,7	8,7	14,0	165	№698-2004	
Чай с лимоном					200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004	
чай - заварка		2	2								
сахар		15	15								
лимон		6	5								
Хлеб ржаной					40	1,2	0,4	15,2	69		
Хлеб пшеничный					60	1,2	0,6	26,4	114		
Обед					890	46,0	37,2	139,1	1075		
Салат из свеклы с сыром					100	7,3	8,2	10,2	144	№55-2013, Пермь	
свекла - до 01.01 -20%		99	79								
с 01.01 - 25%		105	79								
масса отварной свеклы			75								
сыр		21	20								
масло растительное		5	5								

Суп картофельный с рыбными фрикадельками			250/100	14,5	7,2	21,7	209	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	184	138						
01.11.-31.12. -30%	197	138						
01.01-29.02 - 35%	213	138						
01.03 - 40%	230	138						
морковь до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	6	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
фрикадельки:								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	143	100						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	172	100						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	135	100						
лук репчатый	24	20						
яйцо куриное	5	5						
вода питьевая	7,5	7,5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			100	17,2	16,0	0,7	216	№494-2004
курица потрошенная 1 категории	167	149						
или грудка куриная на кости	157	149						
или бедро куриное	157	149						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
чеснок	0,6	0,5						
масло растительное	2	2						
Рис припущенный			180	3,5	4,4	30,5	176	№512-2004
крупа рисовая	64	64						
вода питьевая	132	132						
масло сливочное	6	6						
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	

Полдник		450	15,0	11,0	77,2	467	
Пирожок печеный с картофелем		100	5,2	3,5	45,5	234	№687,685,723-1996
<u>тесто дрожжевое</u>							№685-1996
	мука пшеничная	49					
	мука пшеничная на подпыл	2,3					
	сахар	3,4					
	масло сливочное	1,4					
	соль йодированная	0,8					
	дрожжи прессованные	1,4					
	или дрожжи сухие	0,4					
	молоко питьевое	24					
	<u>фарш картофельный с луком</u>						№723-1996
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	40					
	01.11.-31.12. -30%	43					
	01.01-29.02 - 35%	46					
	01.03 - 40%	50					
	лук репчатый	10,7					
		9					

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масло растительное	1,3	1,3								
соль йодированная	0,3	0,3								
яйцо куриное для смазки изделия	1,6	1,6								
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5								
Фрукт в ассортименте					150	2,1	0,5	21,0	97	№458-2006, Москва
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200			200	7,7	7,0	10,7	137	
ИТОГО:						80	77	328	2317	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			560	25,0	29,9	92,6	739	
Каша пшеничная жидкая			250	9,4	11,5	26,0	245	№264-2013, Пермь
	крупя пшеничная	30	30					
	молоко питьевое	240	240					
	сахар	4	4					
	соль йодированная	1,3	1,3					
	масло сливочное	5	5					

Бутерброд с маслом с сыром				60	6,5	10,7	11,9	170	№1,3-2004
батон		30	30						
масло сливочное		10	10						
сыр		21	20						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте				50	5,5	4,8	30,0	185	
Кофейный напиток				200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток		5	5						
сахар		10	10						
молоко питьевое		100	100						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	38	
Обед				895	38,8	36,0	142,8	1050	
Салат картофельный с огурцами				100	2	5,1	15,1	114	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		110	83						
01.11.-31.12. - 30%		119	83						
01.01-29.02 - 35%		128	83						
01.03 - 40%		139	83						
огурцы соленные без уксуса		27	15						
или огурцы свежие парниковые		15,3	15						

Автономное учреждение Тамбовской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

34.0 Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
№518-2013, Пермь
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник	430	12,1	12,1	79,0	473	
Мучное изделие промышленного производства	80	6,4	5,2	49,0	268	
Кисломолочный продукт в ассортименте	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Фрукт в ассортименте	150	0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва
ИТОГО:		76	78	314	2261	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		74	76	316	2247	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:		99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):		74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			650	19,5	18,4	130,4	762,0
Каша манная жидкая			250	7,3	9,8	35,0	257
крупа манная	25	25					
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	238	238					

[illegible]

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»

ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

Чай с лимоном		200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	2	2					
сахар	15	15					
лимон	6	5					
Яйца вареные		40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Хлеб ржаной		20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный		30	0,6	0,3	13,2	58	
Обед		920	34,6	37,9	146,3	1064	
Салат из огурцов с маслом		100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96					
или огурцы свежие грунтовые	101	96					
масло растительное	5	5					
Суп из овощей с мясом со сметаной		250/15/5	7,7	6,3	12,5	138	№135-2004
говядина 1 категории	33	24					
или говядина полуфабрикат	28	24					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	67	50					
01.11.-31.12. - 30%	72	50					

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

[illegible]

Полдник				380	10,1	8,6	79,0	434	
Кондитерское изделие промышленного производства				50	50	7,9	19,5	184	№518-2013, Пермь
Сок в ассортименте				200	200	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте				130		0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
ИТОГО:						79	314	2236	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			675	31,8	25,5	97,3	745,9	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			200/30	20,2	17,4	29,0	353	№313-2013, Пермь
	творог	193	192					
	мука пшеничная	16	16					
	или крупа манная	15	15					
	вода питьевая для каши	48	48					
	яйцо куриное	16	16					
	сахар	8	8					
	ванилин	0,01	0,01					
	сметана	8	8					

Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			250/15/5	7,9	5,8	15,5	146	№154-2013, Пермь
Фрикадельки рыбные, с соусом сметанным с томатом	говядина 1 категории	33	24					
	или говядина полуфабрикат	28	24					
	капуста свежая белокочанная	40	32					
	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					
	крупя перловая	10	10					
	морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
	с 01.01 - 25%	13,3	10					
Фрикадельки рыбные, с соусом сметанным с томатом	лук репчатый	12	10					
	масло сливочное	6	6					
	сметана	5	5					
	зелень сушеная	0,1	0,1					
	Итого		120/40	24,0	14,1	15,5	285	№157-2001, Пермь
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	173	115					
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	209	115					
	Итого							
	Итого							
	Итого							

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	155	115							
хлеб пшеничный	18	18							
молоко питьевое	18	18							
яйцо куриное	10	10							
мука пшеничная	10	10							
масса готовых фрикаделек		120							
Соус сметанный с томатом		40							№601-2004
сметана	15	15							
мука пшеничная	3	3							
вода питьевая	25	25							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
масло растительное для смазки листа	2	2							
Пюре картофельное			200	5,1	6,1	28,1	188		№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171							
01.11.-31.12. -30%	245	171							
01.01-29.02 - 35%	263	171							
01.03 - 40%	286	171							
молоко питьевое	32	32							

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

[illegible]

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			710	42,0	36,3	57,1	723,1	
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004
	яйцо куриное	152						
	молоко питьевое	60						

[illegible]

Автономное учреждение	Тюменской области
«Центр технологического контроля»	

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Печень, тушеная в соусе		100/50	12,9	12,4	5,3	184,4	№401-2013, Пермь
	печень говяжья	172	142				
	мука пшеничная	6	6				
	масло растительное	5	5				
	масса тушеной печени		100				
	соус сметанный №442-2013, Пермь		50				
	сметана	12,5	12,5				
	мука пшеничная	1,3	1,3				
	вода питьевая	40	40				
	масло сливочное	1,3	1,3				
Каша гречневая вязкая отварная		180	4,8	6,1	29,2	191	№510-2004
	крупа гречневая	45	45				
	вода питьевая	144	144				
	масло сливочное	7	7				
Компот из кураги		200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
	курага	25	25				
	сахар	6	6				
Хлеб пшеничный		80	1,6	0,8	35,2		

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

Хлеб ржаной	80		1,8	1,0	30,2	137	
Полдник	430		13,7	14,2	67,7	453	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (булочка)	80		5,5	6,7	36,0	226	
Фрукт в ассортименте	150		0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	7,7	7,0	10,7	137	
ИТОГО:			86	82	281	2206	

10 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			645	17,3	24,1	119,1	762
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			250	9,4	9,6	32,5	254
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32					
молоко питьевое	228	228					
сахар	4	4					
соль йодированная	1,3	1,3					
масло сливочное	5	5					
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157
батон	30	30					

масло сливочное		15	15																
Фрукт в ассортименте				15		150		0,5		0,5		27,0		115		№458-2006, Москва			
Какао с молоком						200		3,8		3,5		25,0		147		№496-2013, Пермь			
				5															
				20															
				100															
Хлеб ржаной						30		0,7		0,4		11,3		51					
Хлеб пшеничный						20		0,4		0,2		8,8		39					
Обед						855		33,6		38,4		140,5		1041					
Салат из огурцов с маслом						100		0,9		5,1		1,2		54		№141-2011г., Екатеринбург			
				98															
				101															
				5															
Рассольник ленинградский с курицей со сметаной						250/15/5		6,8		6,5		15,4		147		№131-2004			
				45															
				25															
				25															
				69															

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

[illegible]

Полдник			430	19,6	17,7	53,6	452	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущённым			200/30	19,5	17,7	41,0	401	№321-2013, Пермь
	творог	185	184					
	крупа манная	25	25					
	яйцо куриное	9	9					
	сахар	9	9					
	ванилин	0,01	0,01					
	мука пшеничная	13	13					
	сметана	9	9					
	масло сливочное для смазки листа	6	6					
	масса готовых сырников (4 шт. по 50 г)		200					
	молоко сгущённое с сахаром	30,2	30					
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	2	2					
	сахар	12	12					
ИТОГО:				70	80	313	2256	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				74	76	316	2244	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:	99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			700	25,7	31,0	98,5	775	
Каша кукурузная жидкая			250	9,5	10,5	36,5	279	№3111-2004
	32	32						
	234	234						
	4	4						
	1,3	1,3						
	5	5						
Бутерброд с маслом с сыром			60	6,5	10,7	11,9	170	№1,3-2004
	30	30						
	10	10						
	21	20						
Кисломолочный продукт в ассортименте			200	5,2	6,4	9,0	114	Автономное учреждение Гомельской области Центр технологического контроля №698-2004

Автоматное учреждение
114
«Центр технологического контроля»
Томской области
№698-2004
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Кофейный напиток		200		3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	5	5					
	сахар	10	10					
	молоко питьевое	100	100					
Хлеб пшеничный		40		0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной		20		0,5	0,3	7,6	34	
Обед		985		49,5	41,2	122,5	1058	
Яйца вареные		40		5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)		182	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)		100		0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
	огурцы свежие грунтовые	105	100					
	или огурцы свежие парниковые	102	100					
Уха с крупой		250/100		18,1	10,1	14,0	219	№152-2013, Пермь
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	172	120					
	или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	206	120					
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	167	124					
	или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	217	126					

[illegible]

Фрукт в ассортименте		130		0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
ИТОГО:				85	77	308	2267	
12 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша ячневая жидкая			640	21,5	19,1	118,0	729	
			250	9,8	10,7	31,0	260	№311-2004
	крупа ячневая	32	32					
	молоко питьевое	234	234					
	сахар	4	4					
	соль йодированная	1,4	1,4					
	масло сливочное	5	5					
Бутерброд с сыром								
			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
	батон	30	30					
	сыр	21	20					
Чай с молоком								
			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	2	2					
	молоко питьевое	100	100					

Автоматическое учреждение ГИМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Макаронные изделия, запеченные с сыром			665	16,5	23,3	125,2	777	
			220	12,2	12,5	48,9	357	№296-2013, Пермь
	макаронные изделия	80						
	масло сливочное	6						
	масса отварных макарон		230					
	сыр	12,5						
	масло сливочное для смазки листа	3						
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
	батон	30						
	масло сливочное	15						
Фрукт в ассортименте			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
	чай - заварка	2						
	сахар	15						
	лимон	6						
								Автономное учреждение Тюменской области «Центр питания»

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

Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед									
Салат из свежих помидоров				100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	99	97							
или помидоры свежие грунтовые	114	97							
масло растительное	5	5							
Суп картофельный с крупой с мясом				250/15	7,7	5,9	21,1	168	№138-2004
говядина 1 категории	33	24							
или говядина полуфабрикат	28	24							
крупы: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	6	6							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75							
01.11.-31.12. - 30%	107	75							
01.01-29.02 - 35%	116	75							
01.03 - 40%	125	75							
лук репчатый	12	10							
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
масло сливочное	6	6							

зелень сушеная	0,1	0,1								
Котлета рыбная натуральная, запеченная, с маслом										
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	170	126		120/5	15,5	19,7	9,2	276		№9/7-2011, Екатеринбург
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	189	126								
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	229	126								
лук репчатый	12	10								
яйцо куриное	22	22								
мука пшеничная	8	8								
масло растительное для смазки листа	4	4								
масло сливочное	5	5								
Овощи припущенные										
морковь до 01.01 - 20%	94	75		180	2,6	4,7	24,4	150		№524-2004
с 01.01 - 25%	100	75								
или морковь свежемороженая	86	75								
или кабачки	134	90								
лук репчатый	21	18								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100								
01.11.-31.12.- 30%	143	100								

Автономное учреждение «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

[illegible]

14 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак										
Суфле творожное с молоком сгущенным										
	творог	222	220							
	сметана	20	20							
	яйцо куриное	18	18							
	сахар	10	10							
	мука пшеничная	18	18							
	или крупа манная	17	17							
	масло сливочное для смазки листа	7	7							
	масса готового суфле		250							
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30							
Бутерброд горячий с сыром										
	батон	40	40	90	11,6	10,9	14,7	203	№10-2004	
	масло сливочное	5	5							
	помидоры свежие парниковые	20,4	20							

Автономное учреждение государственной администрации
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша пшенная жидкая			695	17,8	24,3	114,8	748,3	
			250	9,9	10,5	30,5	256	№311-2004
	крупа пшено	32						
	молоко питьевое	232						
	сахар	4						
						</		

Фрукт в ассортименте		200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной		20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед		890	37,3	36,0	134,2	1009	
Салат из капусты белокочанной		100	2,0	5,1	8,5	88	№1-2013, Пермь
	капуста белокочанная (стертая с солью)	158					
	морковь до 01.01 - 20%	12,5					
	с 01.01 - 25%	13,3					
	лук репчатый (бланшированный)	12					
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат							
	или лук зелёный	12,5					
	лимон (для сока)	12					
	сахар	1					
	масло растительное	5					
Суп - папша домашняя с курицей		250/15	6,4	5,7	10,1	117	№148-2004
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45					
	или филе куриное промышленного производства	25					
	или филе грудки индейки	25					

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

СФРП 107720308134

ИНН 7203208134

[illegible]

масло сливочное		5	5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																</
-----------------	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	74	76	316	2247	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:	99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,
*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)" СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".					