

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания детей с заболеванием сахарный диабет в детских общеобразовательных организациях, 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 7 до 11 лет

В 12-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №12-ШК-ЗО/3590-20/119 от 10.08.2022 г., имеющее экспертное заключение о соответствии требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (№24/Д от 30.08.2022г., выданное Центром гигиены и эпидемиологии в Тюменской области) внесены изменения по исключению или существенному ограничению легкоусвояемых углеводов. Учтены рекомендации 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).

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

1. С сахарным диабетом:
 - 1) жирные виды рыбы;
 - 2) мясные и рыбные консервы;
 - 3) сливки, жирные молочные продукты, соленые сыры, сладкие сырки;
 - 4) жиры животного происхождения отдельных пищевых продуктов;
 - 5) яичные желтки;
 - 6) молочные супы с добавлением манной крупы, риса, макарон;
 - 7) жирные бульоны;
 - 8) пшеничная мука, сдобное и слоеное тесто, рис, пшенная крупа манная крупа, макароны;
 - 9) овощи соленые;
 - 10) сахар, кулинарные изделия, приготовленные на сахаре, шоколад, виноград, финики, изюм, инжир, бананы, хурма и ананасы;
 - 11) острые, жирные и соленые соусы;
 - 12) сладкие соки и промышленные сахарсодержащие напитки.

Предусмотрена замена макаронных изделий из муки пшеничной на макаронные изделия диабетического назначения.

Применять в соответствии с рекомендациями п.3.3. ...Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаящих 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).

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

Суточная потребность 2100 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».

Выведено соответствие по содержанию пищевых веществ, как и отдельно, по приемам пищи – завтраков и обедов, так и в совокупности завтрак, обед.

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)".

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (**№рец.-2004, Пермь**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – М.:2006г (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г (**№рец.-2006, Екатеринбург**).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации — Пермь: ООО Уральский региональный центр питания, 2013г (**№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**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).

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

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

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

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



ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ

с 1 по 6 дни

	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	39	43	149	1140
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ по нормативу (100%)*:	70	71	296	2100
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):	35-42	36-43	148-178	1050-1260
с 7 по 12 дни				
	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	40	39	158	1139
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ по нормативу (100%)*:	70	71	296	2100
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):	35-42	36-43	148-178	1050-1260

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

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

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет, с заболеванием сахарный диабет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм
1 день	500	700
2 день	530	790
3 день	595	795
4 день	500	830
5 день	560	790
6 день	595	785
7 день	555	785
8 день	580	790
9 день	595	795
10 день	545	1000
11 день	645	800
12 день	555	790
	580	780

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 203208134

**Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи
для детей школьного возраста с 7 до 11 лет с заболеванием сахарный диабет***

Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (2100 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения		Обед, ккал		% выполнения		Итого, ккал		% выполнения
	20-25 % от суточного рациона				30-35% от суточного рациона				50 - 60% от суточного рациона		
	420-525				630-735				1050/1260		
1 день	454		22		633		30		1087		52
2 день	461		22		631		30		1092		52
3 день	515		25		706		34		1221		58
4 день	514		24		642		31		1156		55
5 день	464		22		679		32		1143		54
6 день	508		24		631		30		1139		54
ИТОГО в среднем за неделю	486		23		654		31		1140		54
7 день	467		22		671		32		1138		54
8 день	488		23		693		33		1181		56
9 день	449		21		669		32		1118		53
10 день	474		23		634		30		1108		53
11 день	508		24		637		30		1146		55
12 день	430		20		711		34		1141		54
ИТОГО в среднем за неделю	469		22		669		32		1139		54
ИТОГО в среднем за день	478		23		661		31		1139		54

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

**Пищевая ценность рациона определена исходя из нормативов закрепленных в МР2.4.0162-19, 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). (далее - МР2.4.0162-19) и Сборнике технических нормативов. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания" Приложение 3 "Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем для отдельных диет"(2100-2500)

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №2401 от 06 сентября 2022 г для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак, обед)

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день г, мл, нетто на пицци - завтрак, обед	Фактически получено, г**												за 12 дней, г	Факт в День, г	% выполнения		
				Дни																
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12					
1	Хлеб ржаной или ржаной с отрубями***	80	80	80	70	90	90	0	0	83	99	140	60	50	80	90	74	1006	84	105
2	Хлеб пшеничный	150	83	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Мука пшеничная	15	9	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	4	0	4
4	Крупы, бобовые	45	41	29	13	15	38	79	45	46	51	30	15	30	15	97	51	509	42	105
5	Макаронные изделия	15	11	0	54	0	0	0	0	0	0	20	0	0	54	0	0	128	11	102
6	Картофель	187	103	173	20	171	35	70	163	183	0	130	75	43	75	43	111	1174	98	95
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и маринованные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	154	137	196	154	156	115	242	110	115	215	144	218	144	218	83	1884	157	102
8	Фрукты свежие	185	111	0	155	0	160	175	24	150	150	180	155	0	155	0	150	1299	108	98
9	Сухофрукты	15	6	0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	75	6	104
10	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)	30	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. Instantные	200	100	200	0	200	0	200	0	0	0	200	0	200	0	200	0	1200	100	100
12	Кондитерские изделия	10	10	0	20	0	0	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	120	10	100
13	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,1	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Какао	1	0,5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	1	100
15	Чай	1	0,6	0	0,8	0,8	0,8	0,8	0	0,8	0,8	0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,8	6	1	97
16	Кофейный напиток	2	1	0	0	0	0	0	6	0	6	0	0	0	6	0	6	12	1	100
17	Мясо 1-й категории	70	32	16	16	79	16	16	70	16	64	0	0	17	86	396	33	336	33	105
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	35	73	0	0	134	0	39	0	21	64	21	84	0	436	36	436	36	104
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	17	0	95	0	0	0	0	0	0	0	95	0	0	0	0	190	16	96
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	29	0	62	0	62	0	66	0	66	0	105	0	28	334	28	334	28	96
21	Молоко	300	181	311	0	175	160	190	284	222	100	277	175	276	0	2170	181	2170	181	100
22	Кисломолочная пищевая продукция	150	38	115	0	0	0	0	115	0	0	115	0	115	0	460	38	460	38	102
23	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	43	0	172	0	0	0	0	0	172	0	0	0	172	516	43	516	43	101
24	Сметана	10	7	15	12	10	10	5	0	0	7	0	7	0	7	78	6	78	6	99
25	Сыр	10	5	0	15	0	0	15	0	15	0	15	0	16	0	61	5	61	5	102
26	Масло сливочное	30	19	26	15	18	16	17	11	26	17	21	11	11	27	216	18	216	18	97
27	Масло растительное	15	9	2	5	10	14	7	12	5	8	14	8	14	6	105	9	105	9	97
28	Яйцо	40	22	29	14	0	152	0	8	6	14	5	0	1	22	251	21	251	21	95
29	Крахмал	3	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	1	7	1	97
30	Специи	2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	14	1	14	1	100
31	Соль	3	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	22	2	22	2	100

* Нормы питания в соответствии с 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)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Проведена замена хлеба пшеничного, на хлеб ржаной в пределах нормы потребления с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 7, Таблица 2

**** Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте

продукты исключаемые или ограниченные из рациона питания детей с заболеванием сахарный диабет

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 2401 от 06.09.2022

ДУ ТО ЦЕНТР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ

Меню приготавливаемых блюд для питания детей школьного возраста с заболеванием сахарный диабет завтрак, обед

12 - ти дневное меню №2401 от 06 сентября 2022 г

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

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				530	18,6	18,8	52,6	453,7	
Бутерброд с маслом		20/10		20/10	1,8	7,1	10,6	114	№1-2004
хлеб ржаной или ржаной с отрубями		20	20						
масло сливочное (несоленое)		10	10						
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом				200	7,5	7,7	23,0	191	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"		25	25						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ		182	182						
без сахара									
соль йодированная	1	1	1						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 2401 от 06.09.2022
АУ ТО «Центр технологического контроля»

зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5	250/10	5,8	4,8	8,3	100	№16/2-2011, Екатеринбург
Суп с овощами и крупой, с мясом								
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16						
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупа пшено	4	4						
лук репчатый	12	10						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16,0	12						
яйцо куриное	20	20						
масло сливочное (несоленное)	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки из птицы припущенные со сметаной (2 шт. по 50 г.)	100	9,2	100	9,2	10,2	7,8	160	№410-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории	169	73						
или грудка куриная промышленного производства	107	73						
или филе куриное или индейки	77	73						

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

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Бутерброд с сыром			595	17,1	13,4	68,1	461,4	
			30/15	4,6	3,2	17,4	117	№3-2004
	30	30						
хлеб ржаной или ржаной с отрубями								
	16	15						
сыр несоленый и нежирный								
Запеканка из творога с джемом или повидлом диабетическим			180/20	12,1	10,2	23,7	235	№362-2004
творог нежирный	173	172						
хлопья овсяные "Геркулес"	13	13						
яйцо куриное	14	14						
без сахара								
ванилин	0,01	0,01						
масло сливочное (несоленное) для смазки листа	5	5						
сметана	7	7						
масса готовой запеканки		180						
джем диабетический, или повидло диабетическое	20,2	20						
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	1,5	6	№666-2004
чай - заварка	0,8	0,8						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического кооператива»

ОГРН 107720306514
ИНН 720320813

ИЛИ

Гуляш (с уменьшенным количеством муки в соусе)

говядина 1 категории (мясо на кости)	87	64	100	11,0	14,3	5,0	193	№152-2004, Пермь
или говядина полуфабрикат (бескостный)	76	64						
или свинина мясная	69	59						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		40						
лук репчатый	14	12						
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
мука пшеничная	1,5	1,5						
Макаронные изделия отварные			150	3,4	3,1	36,8	189	№516-2004
макаронны диабетические (или макаронные изделия из муки грубого помола)	54	54						
масло сливочное (несоленное)	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	5,2	23	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
без сахара								
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			40	1,0	1,6	18,8	84	
ИТОГО:			37,3	36,9	37,3	154,6	1092	Автономное учреждение Тюменской области «Центр технической помощи и контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Масло сливочное (несоленное) (порциями)	10	10	500	10,2	17,3	79,7	515,0	№96-2004
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте диабетического назначения			40	3,6	2,2	48,8	229	
Суп молочный с крупой			250	5,8	7,5	20,8	174	№164-2013, Пермь
вода питьевая	75	75						
молоко питьевое	175	175						
крупы: кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20	20						
масло сливочное (несоленное)	2	2						
без сахара								
соль йодированная	1	1						
Чай без сахара			200	0,1	0,0	0,6	3	№685-2004
чай - заварка	0,8	0,8						
без сахара								
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			20	0,5	0,3	9,4	42	

ОБЕД		830	24,9	25,9	93,3	706,1	
Салат из свеклы с зеленым горошком		80	2,1	4,0	11,2	89	№58-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	60	48					
с 01.01 - 25%	64	48					
масса отварной свеклы		45					
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	49	32					
масло растительное	4	4					

ИЛИ

Салат из свежих помидоров с зеленым горошком		80	1,4	4,1	7,5	73	№23-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	41	40					
или помидоры свежие грунтовые	47	40					
горошек зеленый консервированный	55	36					
масло растительное	4	4					
Уха рыбацкая							
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60					
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62					
или треска потрошенная обезглавленная крупная (филе с кожей без костей)	79	60					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75					

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

Чай с молоком	чай - заварка	0,8	0,8	200	2,8	2,5	5,9	57	№495-2013, Пермь
	без сахара								
	молоко питьевое	100	100						
Фрукты в ассортименте (кроме - абрикосов, винограда, изюма, бананов, инжира, фиников, урюка)									
ОБЕД									
Салат из отварной моркови с огурцом									
	морковь до 01.01.-20%	73	58						
	с 01.01 - 25%	77	58						
	огурцы солёные (без уксуса)	38	21						
	или огурцы свежие парниковые	21,4	21						
	или огурцы свежие грунтовые	22	21						
	масло растительное	4	4						
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной									
	говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16						
	или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16						
	капуста свежая белокочанная	63	50						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						
	01.11.-31.12. -30%	50	35						
				250/10/5	4,4	5,9	7,8	102	№142-2013, Пермь

Компот из ягод	200		1,9	0,0	0,2	200	8	№513-2013, Пермь
	вишня или смородина или облепиха или клубника или клюква свежемороженые	31,5						
или ягодная смесь (свежемороженые - крыжовник, рябина черноплодная, красная смородина, яблоко)	30,3	30						
без сахара								
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями						70	147	
ИТОГО:						53,0	103,3	1156

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
ЗАВТРАК			595	10,4	10,8	81,4	464,1	
Бутерброд с сыром			30/15	4,6	3,2	17,4	117	№3-2004
хлеб ржаной или ржаной с отрубями	30	30						
сыр несоленый и нежирный	16	15						
Каша пшеничная жидкая с маслом			200	4,8	6,9	25,1	182	№311-2004
крупа пшено	25	25						
молоко питьевое	190	190						
без сахара								
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное (несоленное)	5	5						

Чай с лимоном		200	0,1	0,0	1,5	6	№686-2004
чай - заварка	0,8						
без сахара							
ЛИМОН	6						
Фрукты в ассортименте (кроме - абрикосов, винограда, изюма, бананов, инжира, фиников, урюка)		150	0,4	0,4	28,0	117	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями		20	0,5	0,3	9,4	42	
ОБЕД		785	23,5	25,0	90,0	679,2	
Салат витаминный		80	0,9	4,0	3,5	54	№2-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	73						
масса капусты, стертой с солью							
морковь до 01.01.-20%	28						
с 01.01 - 25%	29						
яблоки свежие, очищенные от кожицы с удаленной сердцевинной		29					
в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат							
без сахара							
лимонная кислота	0,08						
вода для разведения лимонной кислоты	4						
масло растительное	4						

ИЛИ

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Нарезка из свежих овощей с маслом растительным		80	0,7	4,0	2,5	49	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	41	40					
или помидоры свежие грунтовые	47	40					
огурцы свежие парниковые	37	36					
или огурцы свежие грунтовые	38	36					
масло растительное на полив при подаче	4	4					
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной		250/10/5	5,0	6,3	14,4	134	№129-1996
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16					
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16					
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					
крупя перловая	5	5					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	10	8					
огурцы солёные (без уксуса)	31	17					

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Бутерброд с джемом или повидлом диабетическим								
хлеб ржаной или ржаной с отрубями	20	20					№2-2004	
джем диабетический, или повидло диабетическое	20,2	20						
Каша гречневая жидкая			200	8,6	10,2	30,3	№311-2004	
крупа гречневая	40	40						
молоко питьевое	176	176						
без сахара								
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное (несоленое)	5	5						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	5,9	№501-2013, Пермь	
кофейный напиток	6	6						
без сахара								
молоко питьевое	100	100						
Йогурт пониженной жирности без содержания сахара в ассортименте	115	115	115	5,1	0,9	4,5	47	
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			20	0,5	0,3	9,4	42	

ОБЕД		785	19,8	29,8	70,7	630,8	
Помидор консервированный или свежий		80	0,5	0,2	3,4	17	№101-2004, №71-2006, Москва
помидор консервированный без уксуса	146	80					
или помидоры в собственном соку	84	80					
или помидоры свежие парниковые	82	80					
или помидоры свежие грунтовые	94	80					
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5					
Суп картофельный с крупой, с птицей		250/15	5,7	8,5	16,3	165	№138-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	44	39					
или грудка куриная (разделка на мякоть без кожи)	28	27					
или филе куриное или индейки	22	21					
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					
крупы (пшено или хлопья овсяные "Геркулес")	5	5					
или крупа (перловая или овсяная)	10	10					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

15

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Бутерброд с маслом			580	10,3	15,5	71,6	466,8	№1-2004
			20/10	1,8	7,1	10,6	114	
		20						
		10						
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом								
		25						№311-2004
		182						
	1	1						
	5	5						
Чай без сахара								
			200	0,1	0,0	0,6	3	№685-2004
	0,8	0,8						
Фрукты в ассортименте (кроме - абрикосов, винограда, изюма, бананов, инжира, фиников, урюка)								
			150	0,4	0,4	28,0	117	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями								
			20	0,5	0,3	9,4	42	

ОБЕД									
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	146	80	80	790	26,0	18,8	101,9	671,2	№101-2004
ИЛИ									
Икра кабачковая промышленного производства для детского питания (без содержания сахара в составе)	84	80	80	80	1,5	3,7	6,2	64	№115-2013, Пермь
ИЛИ									
Салат из огурцов с маслом				80			1,0	44	№141/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	79		77						
или огурцы свежие грунтовые	81		77						
масло растительное	4		4						
Суп гороховый с мясом и <u>гречками ржаными</u>				250/10/20	6,5	4,8	32,5	199	№139-2004
говядина 1 категории (мясо на кости)	22		16						
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19		16						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	73		55						
01.11.-31.12. - 30%	79		55						
01.01.-29.02 - 35%	85		55						
01.03 - 40%	92		55						
горох	21		21						
лук репчатый	14		12						
морковь до 01.01.-20%	17,5		14						

Автономное учреждение Тюменской области:
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Нарезка из свежих овощей с маслом растительным		80	0,7	4,0	2,5	49	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	41	40					
или помидоры свежие грунтовые	47	40					
огурцы свежие парниковые	37	36					
или огурцы свежие грунтовые	38	36					
масло растительное на полив при подаче	4	4					
Суп с макаронными изделиями с птицей	250/15	4,9	4,8	16,4	128	№140-2004	
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	44	39					
или грудка куриная (разделка на мякоть без кожи)	28	27					
или филе куриное или индейки	22	21					
макаронны диабетические (или макаронные изделия из муки грубого помола)	20	20					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	12	10					
масло сливочное (несоленное)	6	6					
зелень сушеная	0,1	0,1					
Гуляш (с уменьшенным количеством муки в соусе)	100	11,0	14,3	5,0	193	№152-2004, Пермь	
говядина 1 категории (мясо на кости)	87	64					
или говядина полуфабрикат (бескостный)	76	64					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Суп молочный с крупой			250	5,8	7,5	20,8	174	№164-2013, Пермь
	вода питьевая	75	75					
	молоко питьевое	175	175					
	крупы: кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15					
	или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20	20					
	масло сливочное (несоленное)	2	2					
	без сахара							
	соль йодированная	1	1					
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	1,5	6	№686-2004
	чай - заварка	0,8	0,8					
	без сахара							
	ЛИМОН	6	5					
Фрукты в ассортименте (кроме - абрикосов, винограда, изюма, бананов, инжира, фиников, урюка)			150	0,6	0,5	32,0	135	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями			20	0,5	0,3	9,4	42	
ОБЕД			800	18,9	17,9	99,2	633,7	
Салат "Любительский"			80	2,2	4,0	4,7	64	№4-2006, Екатеринбург
	морковь до 01.01 - 20%	48	38					
	с 01.01 - 25%	51	38					
	масса отварной моркови		35					

Автономное учреждение Тюменской области:
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15							
огурцы консервированные без уксуса	51	28							
или огурцы свежие парниковые	28,6	28							
или огурцы свежие грунтовые	29,4	28							
масло растительное	4	4							

ИЛИ

Салат из свежих помидоров	80	1,0	4,1	3,3	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	80	78				
или помидоры свежие грунтовые	92	78				
масло растительное	4	4				
Рассольник домашний с птицей, со сметаной	250/15/5	4,8	5,1	10,8	108	№132-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	44	39				
или грудка куриная (разделка на мякоть без кожи)	28	27				
или филе куриное или индейки	22	21				
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				
капуста свежая белокочанная	25	20				

Бутиерброд с джемом или повидлом диабетическим		20/20	1,9	0,4	25,1	112	№2-2004
хлеб ржаной или ржаной с отрубями	20	20					
джем диабетический, или повидло диабетическое	20,2	20					
Каша гречневая жидкая		200	8,6	10,2	30,3	247	№311-2004
крупа гречневая	40	40					
молоко питьевое	176	176					
без сахара							
соль йодированная	0,8	0,8					
масло сливочное (несоленное)	5	5					
Кофейный напиток		200	3,2	2,7	5,9	61	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	6	6					
без сахара							
молоко питьевое	100	100					
Йогурт пониженной жирности без содержания сахара в ассортименте	115	115	5,1	0,9	4,5	47	
Хлеб ржаной или ржаной с отрубями		20	0,5	0,3	9,4	42	
ОБЕД		790	20,9	24,3	86,8	637,3	
Салат из капусты белокочанной		80	1,6	4,1	6,0	67	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	129	65					
морковь до 01.01.-20%	10,0	8					

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

12 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г		Химический состав					№ рецептуры
	Брутто, г	Чистый вес, г	Брутто, г	Чистый вес, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК										
Бутерброд с маслом					580	14,3	17,3	54,2	429,7	
					20/10	1,8	7,1	10,6	114	№1-2004
			20	20						
			10	10						
Запеканка из творога с джемом или повидлом диабетическим					180/20	12,1	10,2	23,7	235	№362-2004
			173	172						
			13	13						
			14	14						
			0,01	0,01						
			5	5						
			7	7						
				180						
			20,2	20						
Чай без сахара					200	0,1	0,0	0,6	3	№685-2004
			0,8	0,8						

Автомное учреждение
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

26

