



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

№ 28/Д

21 апреля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 15-ти дневного меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29.03.2021(завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 7-11 лет 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/3590-20/100 от 29.03.2021 для организации питания детей в возрасте с 7-11 лет 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 7 до 11 лет.
- 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 7-11 лет, 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 рецептуры 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 7-11 лет (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 7-11 лет) 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 7-11 лет) 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/3590-20/100 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 7-11 лет 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. Несвидимова

Исполнитель Е.А. Несвидимова
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 7 до 11 лет.

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 2350 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 2585 ккал, при трехразовом питании 1993 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 рецептур:

Сборник рецептур 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (**№рец.-2001, Пермь**).

- 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, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник 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 рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

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

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

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

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

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

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

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

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 (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
1 день	500	700	300
2 день	580	850	365
3 день	555	835	410
4 день	645	870	390
5 день	605	890	400
6 день	505	855	410
7 день	595	815	300
8 день	595	850	360
9 день	595	880	365
10 день	690	860	380
11 день	580	820	370
12 день	655	930	360
13 день	595	820	300
14 день	630	820	355
15 день	510	815	410
15 день	630	850	365

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29 марта 2021 г для питания детей в лагере дневного пребывания с 7 до 11 лет (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, **															Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни																
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
1	Хлеб ржаной	80	64	50	70	60	60	50	90	70	60	60	60	60	70	50	70	70	980	102
2	Хлеб пшеничный ***Сук. мол. Мушкетер изд.	150	143	158	142	166	90	164	220	100	151	170	99	100	210	140	182	134	2226	104
3	Мука пшеничная	15	15	0	56	16	51	0	2	10	24	5	12	2	0	10	21	19	227	101
4	Мука пшеничная	45	36	70	21	0	68	39	20	29	10	38	49	34	73	6	45	25	527	98
5	Крупы, бобовые	15	14	0	0	64	0	0	12	64	0	0	0	0	0	75	0	0	215	101
6	Макаронные изделия	187	112	75	250	35	168	252	75	50	182	112	72	229	43	82	25	0	1650	98
7	Картофель	280	196	161	261	175	141	150	422	185	153	195	333	97	220	205	234	120	3052	104
8	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	185	148	150	130	105	105	150	150	135	150	105	150	130	190	205	135	205	2220	100
9	Фрукты свежие	15	12,8	0	25	25	20	0	0	25	0	20	0	25	0	20	30	0	190	99
10	Сухофрукты	200	169	200	200	200	0	200	200	200	200	0	200	200	200	0	200	200	2400	95
11	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	30	28	15	38	27	29	14	38	33	29	22	42	28	34	33	22	26	430	104
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдана сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	10	10	0	0	0	0	50	0	30	0	30	0	30	0	0	0	0	140	98
13	Кондитерские изделия	1	1,0	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	100
14	Какао	2	1,7	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	25	98
15	Кофейный напиток	1	0,9	1,0	0,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	13	102
16	Чай	70	53	76	105	128	0	24	81	78	24	24	85	0	103	24	0	0	752	95
17	Мясо 1 категории	35	30	40	0	0	134	0	40	0	0	0	40	70	0	0	100	24	448	99
18	Птица (цпльята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	30	9	0	0	0	0	0	0	0	0	134	0	0	0	0	0	0	134	99
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	58	44	0	0	0	100	119	0	0	84	0	0	126	0	105	0	119	653	100
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	300	255	296	182	120	399	321	390	246	163	160	302	316	287	0	338	314	3834	100
21	Молоко	150	105	125	0	200	125	200	0	125	125	200	0	200	0	125	0	125	1550	98
22	Кисломолочная пищевая продукция	50	43	0	0	172	0	0	0	0	172	0	139	0	0	0	184	0	667	105
23	Творог (5%-9% м.ж.)	10	9	5	0	25	0	5	0	5	27	18	12	0	5	0	20	0	121	95
24	Сметана	10	10	0	15	15	20	15	15	0	15	0	0	15	15	6	25	0	156	104
25	Сыр	30	26	28	29	13	19	33	11	33	18	13	26	28	21	34	30	33	370	97
26	Масло сливочное	15	10,5	7	16	14	15	11	15	11	7	12	13	4	9	8	2	11	155	98
27	Масло растительное	40	34	9	154	19	7	0	0	44	21	152	16	40	0	18	22	5	506	99
28	Яйцо, шт.	0,2	0,17	0,0	1,3	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3	103
29	Дрожжи хлебопекарные***	3	2,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30	Крахмал	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	1,7	1,7	1,7
31	Специи	3	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
32	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5

Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные нормы пищевой продукции"

Меню № 15-ЛДП/3590-20/100

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение 7, Таблица 1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Мушкетер, булочное, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 1,3,5,6,8,9,12,13,14,15 дни посчитано к норме хлеба пшеничного

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

Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения		Обед, ккал		% выполнения		Полдник, ккал		% выполнения		Итого, ккал		% выполнения
	25 % от суточного рациона	646	25 % выполнения	24	35 % от суточного рациона	905	35 % выполнения	35	15 % от суточного рациона	388	15 % выполнения	14	75 % от суточного рациона	1939	
п.8.1.2.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10% (2585 ккал)															
1 день	619	646	24	35	892	905	35	372	388	14	1882	1939	73		
2 день	661	646	26	34	867	905	34	400	388	15	1928	1939	75		
3 день	680	646	26	36	942	905	36	369	388	14	1991	1939	77		
4 день	637	646	25	35	893	905	35	409	388	16	1939	1939	75		
5 день	640	646	25	37	949	905	37	407	388	16	1996	1939	77		
ИТОГО в среднем за неделю	647	646	25	35	909	905	35	391	388	15	1947	1939	75		
6 день	630	646	24	36	925	905	36	386	388	15	1941	1939	75		
7 день	655	646	25	35	906	905	35	381	388	15	1941	1939	75		
8 день	620	646	24	36	934	905	36	378	388	15	1932	1939	75		
9 день	681	646	26	35	893	905	35	406	388	16	1980	1939	77		
10 день	648	646	25	35	892	905	35	391	388	15	1932	1939	75		
ИТОГО в среднем за неделю	647	646	25	35	910	905	35	388	388	15	1945	1939	75		
11 день	635	646	25	36	928	905	36	389	388	15	1952	1939	76		
12 день	629	646	24	34	875	905	34	386	388	15	1890	1939	73		
13 день	670	646	26	34	890	905	34	370	388	14	1930	1939	75		
14 день	676	646	26	36	928	905	36	408	388	16	2012	1939	78		
15 день	634	646	25	35	908	905	35	388	388	15	1929	1939	75		
ИТОГО в среднем за неделю	649	646	25	35	906	905	35	388	388	15	1943	1939	75		
ИТОГО в среднем за день	648	646	25	35	908	905	35	389	388	15	1945	1939	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 Томской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 10772030665147
 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 7 до 11 лет

15 - ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/100 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			580	12,4	17,4	103,3	619	№311-2004
			200	5,5	5,9	27,0	183	
		25						
крупя кукурузная	25	25						
		187						
молоко питьевое	187	187						
		3						
сахар	3	3						
		1						
соль йодированная	1	1						
		5						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом								
		20	20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 15 - ЛДП / 3590 - 20 / 100 от 29.03.21
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

капуста свежая; белокочанная	28	22							
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							
морковь до 01.01 - 20%	11,3	9							
с 01.01 - 25%	12	9							
лук репчатый	12	10							
огурцы соленые без уксуса	25	14							
масло сливочное	6	6							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлеты, биточки из говядины	100	12,4	12,6	15,8	226	№451-2004			
говядина 1 категории	103	76							
или говядина полуфабрикат	90	76							
хлеб пшеничный	18	18							
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	9	9							

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

лук репчатый	10,7	9										
яйцо куриное	9	9										
сухари пшеничные	10	10										
масло растительное для смазки листа	2	2										
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										
Сок в ассортименте			200	0,5	0,0	34,0	138				№518-2013, Пермь	
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51					
Полдник			365	14,0	11,5	53,0	372					
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			40	6,2	2,8	31,2	175					
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51				№685-2004	
чай - заварка	1	1										
сахар	12	12										
Йогурт промышленного производства в ассортименте			125	7,7	8,7	9,2	146				№698-2004	
ИТОГО:				52	59	285	1882					

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Омлет натуральный								
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	167	100	100	1,5	0,3	6,8	36	№101-2004
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						

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

молоко питьевое		100	100										
Обед													
Хлеб пшеничный				30	0,6	0,3	13,2	58					
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34					
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным													
	помидоры свежие парниковые	51	50										
	или помидоры свежие грунтовые	59	50										
	огурцы свежие парниковые	46	45										
	или огурцы свежие грунтовые	47	45										
	масло растительное на полив при подаче	5	5										
Суп гороховый с мясом с гречками													
	говядина 1 категории	33	24										
	или говядина полуфабрикат	28	24										
	горох	21	21										
	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										
				250/15/20	9,9	6,7	31,8	227					
№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург													
№139-2004													

морковь до 01.01 - 20%	17,5	14									
с 01.01 - 25%	18,6	14									
лук репчатый	14	12									
масло сливочное	6	6									
грenки из пшеничного хлеба		20									№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32									
зелень сушеная	0,1	0,1									
Жаркое по - Домашнему	250	14,2	15,9	29,9	320						№436-2004
говядина 1 категории	110	81									
или говядина полуфабрикат	96	81									
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	81	81									
масса отварного мяса		50									
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	259	195									
01.11.-31.12. -30%	279	195									
01.01-29.02 - 35%	300	195									
01.03 - 40%	326	195									
морковь до 01.01 - 20%	35	28									
с 01.01 - 25%	37	28									

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
Томской области

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

лук репчатый	14	12											
масло растительное	8	8											
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь					
сухофрукты	25	25											
сахар	15	15											
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97						
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86						
Полдник			410	3,9	6,6	81,2	400						
Булочка домашняя			80	3,0	6,2	32,8	199	№564-2013, Пермь					
мука пшеничная	53	53											
мука пшеничная на подпыл	2,7	2,7											
сахар	10	10											
сахар (для отделки)	2,7	2,7											
масло сливочное	13	13											
яйцо куриное для смазки	1,6	1,6											
соль йодированная	0,5	0,5											
Дрожжи прессованные	1,3	1,3											
молоко питьевое	22	22											

масло растительное для смазки листа	0,3	0,3																	
или Булочка промышленного производства			80	3,0	6,2	32,8	199												
Сок в ассортименте	200	200																	
Фрукт в ассортименте			130	0,4	0,4	14,4	63												
ИТОГО:				64	69	262	1928												
3 день																			

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Запеканка из творога с молоком стуженным			645	32,8	26,0	78,7	680	
творог	173	172						№313-2013, Пермь
мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	13	13						
вода питьевая для каши	43	43						
яйцо куриное	14	14						
сахар	7	7						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	7	7						

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

Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной		250/15/5	6,1	7,2	7,8	120	№142-2013, Пермь
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	90/30	12,5	13,2	8,6	203	№427-1996	
говядина 1 категории	141	104					
или говядина полуфабрикат	123	104					

Агентство урядового контролю
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

вода питьевая	9	9											
чеснок	0,5	0,4											
яйцо куриное	5	5											
сухари пшеничные	9	9											
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				180		4,2			5,9		44,2		247
макаронные изделия	64	64											
масло сливочное	8	8											
Сок в ассортименте				200		0,5			0,0		34,0		138
Хлеб пшеничный				40		0,8			0,4		17,6		77
Хлеб ржаной				60		1,4			0,8		22,7		103
Полдник				390		5,1			5,9		73,8		369
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте				60		4,5			5,5		44,3		245

Напиток из плодов шиповника		200		0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004
ШИПОВНИК	25	25						
сахар	5	5						
Фрукт в ассортименте		130		0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
ИТОГО:				64	64	289	1991	

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			605	16,7	25,2	86,0	637	
молоко питьевое	175	175						№164-2013, Пермь
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						
масло сливочное	3	3						

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

Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	батон	20						
	масло сливочное	10	10					
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
	чай - заварка	1	1					
	сахар	15	15					
	лимон	6	5					
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	125	7,7	8,7	14,0	165	№698-2004
Хлеб ржаной			20	0,6	0,2	7,6	35	
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	57	
Обед			890	41,8	32,1	109,3	893	
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					

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

вода питьевая	7,5	7,5											
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"													
курица потрошенная 1 категории	150	134				90	14,6	12,0	0,6	169			№494-2004
или грудка куриная на кости	141	134											
или бедро куриное	141	134											
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4											
чеснок	0,5	0,4											
масло растительное	2	2											
Рис припущенный						150	3,1	3,8	25,4	148			№512-2004
крупа рисовая	53	53											
вода питьевая	110	110											
масло сливочное	5	5											
Компот из кураги						200	0,6	0,0	18,7	77			№638-2004
курага	20	20											
сахар	6	6											
Хлеб пшеничный						40	0,8	0,4	17,6	77			
Хлеб ржаной						40	0,9	0,5	15,1	69			

Полдник

Пирожок печеный с картофелем

		400	13,0	10,0	66,7	409	
<u>тесто дрожжевое</u>		100	5,2	3,5	45,5	234	№687,685,723-1996
мука пшеничная	49						№685-1996
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						
масло растительное	1,3						
	78						
	49						
	2,3						
	3,4						
	1,4						
	0,8						
	1,4						
	0,4						
	24						
	33						
	30						
	30						
	30						
	30						
	9						
	1,3						

Автономное учреждение государственной администрации
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

соль йодированная	0,3	0,3											
яйцо куриное для смазки изделия	1,6	1,6											
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5											
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200				7,7	6,4	10,7	131				
Фрукт в ассортименте					100	0,1	0,1	10,5	43				№456-2006, Москва
ИТОГО:													
						72	67	262	1939				

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Каша пшеничная жидкая			505	20,9	23,6	86,2	640		
	крупа пшеничная	24	24						
	молоко питьевое	192	192						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5							
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147		№1,3-2004
батон	30	30							

	масло сливочное	10	10							
	сыр	16	15							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте										
	Кофейный напиток			50	5,5	4,8	30,0	185		№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	5	5	200	3,2	2,7	15,9	101		
	сахар	10	10							
	молоко питьевое	100	100							
	Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38		
	Обед			855	33,9	31,7	131,9	949		
	Салат картофельный с огурцами			100	2,0	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 соленые без уксуса	27	15							
	или огурцы свежие парниковые	15,3	15							
	или огурцы свежие грунтовые	15,8	15							
	масло растительное	5	5							

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

Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной		250/15/5	7,9	5,7	12,1	131	№111-2004
говядина 1 категории	33	24					
или говядина полуфабрикат	28	24					
свекла - до 01.01 -20%	56	45					
с 01.01 - 25%	60	45					
капуста свежая белокочанная	28	22					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15					
01.11.-31.12. -30%	21	15					
01.01-29.02 - 35%	23	15					
01.03 - 40%	25	15					
фасоль	15	15					
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)	3	3					
масло сливочное	6	6					
сахар	0,5	0,5					
сметана	5	5					

	зелень сушеная	0,1	0,1	100/5	17,5	13,9	3,1	208	№310-1996
Рыба запечённая с маслом				100/5	17,5	13,9	3,1	208	№310-1996
	горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119						
	или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119						
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113						
	сухари	4	4						
	масло растительное	6	6						
	масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное				180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154						
	01.11.-31.12. -30%	220	154						
	01.01-29.02 - 35%	237	154						
	01.03 - 40%	257	154						
	молоко питьевое	29	29						
	масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный				50	1,0	0,5	22,0	97	«ИП «Номинде учрежд. «Центр технол. контроля»»
Хлеб ржаной				50	1,1	0,6	18,9	186	ОГРН 1065147 ИНН 7203208134

Полдник		410	10,6	10,8	66,8	407
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте						
Фрукт в ассортименте		60	4,9	3,9	36,8	202
Кисломолочный продукт в ассортименте		150	0,5	0,5	21,0	91
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	5,2	6,4	9,0	114
ИТОГО:						
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:			65	66	285	1996
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:			64	65	276	1947
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%)*:			77	79	335	2350
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (-10%)*:			85	87	369	2585
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):			64	65	276	1939
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	
Завтрак							
Каша манная жидкая			595	16,0	14,9	108,3	630,2
крупя манная	20	20	200	5,1	7,1	28,0	196
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	190	190					
сахар	3	3					
соль йодированная	1,2	1,2					

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		5	5			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
Бутерброд с сыром											
батон		30	30								
сыр		16	15								
Чай с молоком											
чай - заварка		1	1			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
молоко питьевое		100	100								
сахар		15	15								
Фрукт в ассортименте											
						150	0,5	0,5	21,0	91	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный											
						30	0,6	0,3	13,2	57	
Хлеб ржаной											
						30	0,7	0,4	11,3	51	
Обед											
						815	23,0	32,7	134,8	925	
Салат из моркови с кукурузой											
морковь до 01.01 - 20%		79	63								№11-2001, Пермь
с 01.01 - 25%		84	63								
масса припущенной моркови			60								
кукуруза консервированная (после термической обработки)		58	35								
масло растительное		5	5								

Автономное учреждение государственной области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 10772030665147
ИНН 7203208134

Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей		250/15	4,9	6,3	21,2	161	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75					
01.11.-31.12. -30%	107	75					
01.01-29.02 - 35%	8	5					
01.03 - 40%	125	75					
макаронные изделия	12	12					
морковь до 01.01 - 20%	15	12					
с 01.01 - 25%	16	12					
лук репчатый	14	12					
масло сливочное	6	6					
зелень сушеная	0,1	0,1					
Говядина, тушенная с капустой	250	12,8	19,9	21,4	316	№440-2004	
говядина 1 категории	110	81					
или говядина полуфабрикат	96	81					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	81	81					

масса отварного мяса		50														
лук репчатый	18	15														
масло растительное	10	10														
капуста свежая белокочанная	313	250														
морковь до 01.01 - 20%	40	32														
с 01.01 - 25%	43	32														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5														
мука пшеничная	2	2														
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		300			9,7	7,7	69,5	386								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)		100			5,9	4,2	44,5	239								
Какао с молоком		200			3,8	3,5	25	147	№496-2013, Пермь							
какао - порошок	5	5														
сахар	20	20														
молоко питьевое	100	100														
ИТОГО:																
											49	55	313	Автономное учреждение «Центр технической помощи Тюменской области» Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134		

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша "Дружба"			595	21,3	27,7	80,2	655	№260-2013, Пермь
			200	5,5	6,7	24,5	180	
		17						
		12						
		182						
		3						
		1,2						
		5						
Бутерброд с маслом								
			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
		20						
		10						
Чай с лимоном								
		1	200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
		15						
		6						

Яйца вареные	125		40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
	125	125						
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед								
Салат из огурцов с маслом			850	29,2	32,7	123,7	906	
огурцы свежие парниковые	98	96	100	0,9	5,1	1,2	54	№141-2011г., Екатеринбург
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						
01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203201134

масса готовых тэфтелей			80																					№434-2013, Пермь
Соус молочный для запекания			50																					
молоко питьевое	50		50																					
мука пшеничная	4		4																					
масло сливочное	4		4																					
масло растительное для смазки листа	3		3																					
Макароны изделия отварные									180		4,2		5,9		44,2		247							№516-2004
макаронные изделия	64		64																					
масло сливочное	8		8																					
Компот из смеси сухофруктов									200		0,5		0,0		18,8		77							№508-2013, Пермь
сухофрукты	25		25																					
сахар	15		15																					
Хлеб пшеничный									40		0,8		0,4		17,6		77							
Хлеб ржаной									50		1,1		0,6		18,9		86							
Полдник									360		6,6		6,3		74,5		381							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте									30		5,2		5,6		15,0		131							
Фрукт в ассортименте									130		0,9		0,7		25,5		112							№458-2006, Москва
Сок в ассортименте									200		0,5		0,0		34,0		138							№518-2013, Пермь
ИТОГО:											57		67		278		1941							ТОМСКОЕ «А» (г. Пермь, Технологического контроля) ЮЖНО-УРАЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Запеканка из творога с молоком сгущенным								
творог	173	172						
мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	13	13						
вода питьевая для каши	43	43						
яйцо куриное	14	14						
сахар	7	7						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	7	7						
сухари пшеничные	7	7						
масло сливочное для смазки листа	5	5						
масса готовой запеканки		180						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
	595		28,0	20,0	81,9	620		
	180/20		18,1	12,8	26,1	292		№313-2013, Пермь

Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
	батон	30						
	сыр	16	15					
Фрукт в ассортименте			150	0,4	0,4	25,0	105	№458-2006, Москва
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	5	5					
	сахар	10	10					
	молоко питьевое	100	100					
Обед								
Салат из свежих помидоров			880	35,0	26,5	139,2	934	
	помидоры свежие парниковые	99	97					№22-2013, Пермь
	или помидоры свежие грунтовые	114	97					
	масло растительное	5	5					
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			250/15/5	7,9	5,8	15,5	146	№154-2013, Пермь
	говядина 1 категории	33	24					
	или говядина полуфабрикат	28	24					
	капуста свежая белокочанная	40	32					
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	37	28					

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203165147

ИНН 7203208134

Полдник				
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье)				
Чай с сахаром				№685-2004
чай - заварка	1	1		
сахар	12	12		
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125		№698-2004
ИТОГО:				
		75	61	1932
	365	11,8	14,9	49,1
				378
	40	4,0	6,2	27,3
				181
	200	0,1	0,0	12,6
				51

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Омлет натуральный ✓			690	39,7	33,7	54,8	681,3	
яйцо куриное	152	152						№340-2004
молоко питьевое	60	60						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Овощи на подгарнировку								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	60	5,2	0,2	7,5	53	№101-2004
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			30	3,4	3,9	7,2	78	

Кисломолочный продукт в ассортименте		207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Чай с молоком									№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1							
молоко питьевое	100	100							
сахар	15	15							
Хлеб пшеничный									
		20			0,4	0,2	8,8	39	
Обед									
Салат из капусты белоочанной с морковью									№4-2013, Пермь
капуста белоочанная	106	85							
лимон (для сока)	12	5							
сахар	1	1							
морковь до 01.01 - 20%	15	12							
с 01.01 - 25%	16	12							
в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей									
масло растительное	5	5							
Суп картофельный с овощами с мясом со сметаной									№1.72-1995, Екатеринбург
		250/15/5			7,2	5,9	19,9	162	
говядина 1 категории	33	24							
или говядина полуфабрикат	28	24							

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
Иркутской области

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

соус сметанный			50								№442-2013, Пермь
сметана	12,5	12,5	12,5								
мука пшеничная	1,3	1,3	1,3								
вода питьевая	40	40	40								
масло сливочное	1,3	1,3	1,3								
Каша гречневая вязкая отварная			150	4,3	5,1	24,3	160				№510-2004
крупа гречневая	38	38	38								
вода питьевая	120	120	120								
масло сливочное	6	6	6								
Компот из кураги			200	0,6	0,0	18,7	77				№638-2004
курага	20	20	20								
сахар	6	6	6								
Хлеб пшеничный			70	1,4	0,7	30,8	135				
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103				
Полдник			380	13,5	13,4	57,8	406				
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (булочка)			80	5,5	6,7	36,0	226				№567-2013, Пермь
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	7,7	6,4	10,7	131				
Фрукт в ассортименте			100	0,3	0,3	11,1	48				№458-2006, Москва
ИТОГО:				81	76	244	1980				Автомобильное управление Пермской области Центр технического контроля ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая								
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом								
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Фрукт в ассортименте								
			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Какао с молоком								
какао - порошок	5	5						
сахар	20	20						
молоко питьевое	100	100	200	3,8	3,5	25	147	№496-2013, Пермь

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			820	29,0	33,7	118,1	892,2	
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						
Рассольник ленинградский с курицей со сметаной			250/15/5	6,8	6,5	15,4	147	№132-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	69	52						
01.11.-31.12. -30%	74	52						
01.01-29.02 - 35%	80	52						
01.03 - 40%	87	52						
крупя перловая	5	5						
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

лук репчатый	6	5	100	14,1	14,8	12,7	240	№454-2004
огурцы соленые без уксуса	27	15						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета по-хлыновски								
говядина 1 категории	116	85						
или говядина полуфабрикат	100	85						
или фарш промышленного производства	85	85						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
лук репчатый	14	12						
яйцо куриное	9	9						
сахари	9	9						
масло растительное	2	2						

Капуста тушеная		150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	198	158					
морковь до 01.01 - 20%	30	24					
с 01.01 - 25%	32	24					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3					
лук репчатый	11,9	10					
масло растительное	6	6					
мука пшеничная	1,8	1,8					
сахар	0,3	0,3					
Сок в ассортименте	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			50	0,5	22,0	97	
Хлеб ржаной			50	0,6	18,9	86	
Полдник			370	17,3	50,6	391	
Сырники из творога запечённые с молоком стуженным			150/20	17,2	38,0	341	№321-2013, Пермь
творог	140	139					
крупа манная	19	19					
яйцо куриное	7	7					

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

сахар	7	7									
ванилин	0,01	0,01									
мука пшеничная	10	10									
сметана	7	7									
масло сливочное для смазки листа	5	5									
масса готовых сырников (3 шт. по 50 г)		150									
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20									
Чай с сахаром						200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	1	1									
сахар	12	12									
ИТОГО:							61	66	273	1932	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:											
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:											
							64	65	276	1945	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%)*:											
							77	79	335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (75%):											
							85	87	369	2585	
							64	65	276	1939	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша кукурузная жидкая			655	19,3	25,3	82,7	635	№311-2004
			200	5,5	5,9	27,0	183	
		25						
крупа кукурузная	25	25						
		187						
молоко питьевое	187	187						
		3						
сахар	3	3						
		1						
соль йодированная	1	1						
		5						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом с сыром								
		30	55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004
батон	30	30						
		10						
масло сливочное	10	10						
		15						
сыр	16	15						
Кисломолочный продукт в ассортименте								
		200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
		207	200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
Кофейный напиток								
		5						
кофейный напиток	5	5						

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

01.01-29.02 - 35%	116	75								
01.03 - 40%	125	75								
крупа рисовая или крупа пшено	9	9								
лук репчатый	12	10								
масло сливочное	6	6								
зелень сушеная	0,1	0,1								
Курица, в соусе с томатом	100	14,1	15,6	1,8	204	№405-2013, Пермь				
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	146	130								
или грудка куриная охлажденная	73	70								
или филе куриное или индейки промышленного производства	69	65								
масло растительное	4	4								
масса тушеной мякоти птицы		50								
лук репчатый	9,5	8								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10								
мука пшеничная	2	2								
чеснок свежий	1,2	0,9								
морковь до 01.01 - 20%	10	8								
с 01.01 - 25%	11	8								

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

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								
крупа ячневая	25	25						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
батон	30	30						
сыр	16	15						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100						
сахар	15	15						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№456-2006, Москва

Авторское учреждение Томской области
«Центр технологий здорового питания»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный					30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной					20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед										
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным					820	26,2	30,8	123,3	875,4	
					100	0,9	5,0	3,1	61,0	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
	помидоры свежие парниковые	51	50							
	или помидоры свежие грунтовые	59	50							
	огурцы свежие парниковые	46	45							
	или огурцы свежие грунтовые	47	45							
	масло растительное на полив при подаче	5	5							
Свекольник с мясом, со сметаной					250/15/5	7,7	6,3	21,0	172	№34-2004, Пермь
	говядина 1 категории	33	24							
	или говядина полуфабрикат	28	24							
	свекла - до 01.01 -20%	80	64							
	с 01.01 - 25%	85	64							
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43							
	01.11.-31.12. -30%	61	43							
	01.01-29.02 - 35%	66	43							
	01.03 - 40%	72	43							

морковь до 01.01 - 20%	12,5	10									
с 01.01 - 25%	13,3	10									
лук репчатый	13	11									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3									
масло сливочное	6	6									
сахар	1	1									
сметана	5	5									
зелень сушеная	0,1	0,1									
Гречка по-купечески с мясом	250	15,3	18,4	37,7	378	№48-2011, Екатеринбург					
говядина 1 категории	107	79									
или говядина полуфабрикат	93	79									
или свинина мясная	87	74									
масло растительное	4	4									
масса тушеного мяса		50									
крупа гречневая	48	48									
вода питьевая	150	150									
масло сливочное	10	10									
лук репчатый	14	12									

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОИРН 1077203065147
ИНН 7203208134

морковь до 01.01 - 20%	31	25																		
с 01.01 - 25%	33	25																		
Компот из свежих плодов																				
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40			200	0,2	0,0	20,6	83										№585-1996	
или груши свежие	44	40																		
или апельсины свежие	60	40																		
сахар	15	15																		
Хлеб пшеничный					50	1,0	0,5	22,0	97											
Хлеб ржаной					50	1,1	0,6	18,9	86											
Полдник																				
					300	8,8	7,9	69,8	386											
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)					100	8,3	7,9	35,8	248											
Сок в ассортименте					200	0,5	0,0	34,0	138										№518-2013, Пермь	
ИТОГО:																				
						53	55	296	1890											

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			630	12,8	16,5	117,5	670
Макаронные изделия, запеченные с сыром			200	9,2	8,5	45,8	297
макаронные изделия	75	75					
							№296-2013, Пермь

масло сливочное	5	5																		
масса отварных макарон		215																		
сыр	6,6	6																		
масло сливочное для смазки листа	3	3																		
Бутерброд с маслом				20/10	1,8	7,1	9,9	111												№1-2004
батон	20	20																		
масло сливочное	10	10																		
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												№6686-2004
чай - заварка	1	1																		
сахар	15	15																		
лимон	6	5																		
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39												
Обед				820	28,1	32,4	121,5	890												
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																		

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203208134
ИНН 7203208134

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	100/5		13,9	16,3	7,6	233	№917-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	142	105					
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	158	105					
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	191	105					
лук репчатый	9,5	8					

яйцо куриное	18	18							
мука пшеничная	7	7							
масло растительное для смазки листа	3	3							
масло сливочное	5	5							
Овощи припущенные			150	2,2	3,8	20,3	124		№524-2004
морковь до 01.01 - 20%	81	65							
с 01.01 - 25%	86	65							
или морковь свежемороженая	74	65							
или кабачки	112	75							
лук репчатый	18	15							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	109	82							
01.11.-31.12. - 30%	117	82							
01.01-29.02 - 35%	126	82							
01.03 - 40%	137	82							
мука пшеничная	3	3							
масло сливочное	5	5							
Компот из кураги			200	0,6	0,0	18,7	77	№638-2004	
курага	20	20							

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

СЧПН 1077203085147

ИНН 7203208134

	сахар	6	6																	
Хлеб пшеничный				70	1,4	0,7	30,8	135												
Хлеб ржаной				50	1,1	0,6	18,9	86												
Полдник				355	15,8	17,4	37,5	370												
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, вафли)				30	8,0	8,7	15,7	173												
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51												№685-2004
	чай - заварка	1	1																	
	сахар	12	12																	
Йогурт промышленного производства в ассортименте				125	7,7	8,7	9,2	146												№698-2004
ИТОГО:					57	66	277	1930												

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Суфле творожное с молоком сгущенным			510	34,4	21,4	86,7	676
творог	186	184					
сметана	15	15	200/20	19,5	7,7	44,5	325
яйцо куриное	15	15					

Обед		815	25,1	30,2	138,9	927,6	
Салат из моркови с изюмом		100	2,2	0,2	25,5	113	№10-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	88	70					
с 01.01 - 25%	93	70					
морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном							
изюм	31	30					
лимон (для сока)	12	5					
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной		250/15/5	5,2	5,9	12,2	123	№.1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
свекла - до 01.01 -20%	54	43					
с 01.01 - 25%	57	43					
капуста свежая белокочанная	31	25					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25					
01.11.-31.12. -30%	36	25					
01.01-29.02 - 35%	39	25					
01.03 - 40%	42	25					

морковь до 01.01 - 20%	19	15													
с 01.01 - 25%	20	15													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	6	6													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8													
сметана	5	5													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Биточки рубленные из птицы запеченные, с маслом	90/5	11,4	15,2	11,2	227	№498-2004									
филе куриное промышленного производства	63	60													
или филе грудки индейки	63	60													
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	88	60													
хлеб пшеничный	17	17													
лук репчатый	9,5	8													
яйцо куриное	6,5	6,5													
молоко питьевое	18	18													
мука пшеничная	5,5	5,5													
масло растительное для смазки листа	2	2													
масло сливочное	5	5													

Автоматизированное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 10772030665147
ИНН 7203208134

Рис припущенный с кукурузой		150	3,8	7,3	20,8	164	№44/3-2011, Екатеринбург
крупа рисовая	45	45					
масло сливочное	8	8					
кукуруза консервированная	58	35					
Сок в ассортименте	200	200	0,5	0,5	30,5	129	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			0,9	0,5	19,8	87	
Хлеб ржаной			1,1	0,6	18,9	86	
Полдник		410	14,1	15,7	52,6	408	
Булочка промышленного производства в ассортименте		80	6,0	8,9	27,5	214	(р.560-2013, Пермь)

ИЛИ

Булочка "Нежная"		80	6,0	8,9	27,5	214	(р.560-2013, Пермь)
мука пшеничная	46	46					
сахар	9	9					
масло сливочное	10	10					
соль йодированная	0,4	0,4					
дрожжи прессованные	1,2	1,2					
молоко питьевое или кефир	18	18					
крошка							

мука пшеничная	1,5	1,5											
масло сливочное	1,5	1,5											
масло сливочное для смазки изделия	1,5	1,5											
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5											
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200			200	7,7	6,4	10,7	131				
Фрукт в ассортименте					130	0,4	0,4	14,4	63				№458-2006, Москва
ИТОГО:													
						74	67	278	2012				

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			630	13,8	18,4	103,4	633,6	
Каша пшеничная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
крупа пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						

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

Бутерброд с маслом	батон	20	20	20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	масло сливочное	10	10						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь	
	кофейный напиток	5	5						
	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						
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									
Салат из капусты белокочанной			100	2,0	5,1	8,5	88	№1-2013, Пермь	
	капуста белокочанная (стертая с солью)	158	80						
	морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
	с 01.01 - 25%	13,3	10						
	лук репчатый (бланшированный)	12	10						
<i>лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат</i>									
	или лук зелёный	12,5	10						

зелень сушеная	0,1	0,1											№310-1996
Рыба запечённая с маслом													
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119											
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119											
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113											
сухари	4	4											
масло растительное	6	6											
масло сливочное	5	5											№520-2004
Пюре картофельное													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154											
01.11.-31.12. -30%	220	154											
01.01-29.02 - 35%	237	154											
01.03 - 40%	257	154											
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29											
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7	7											
Сок в ассортименте													
	200	200											№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный													
			50	1,0	0,5	22,0	97						
Хлеб ржаной													
			50	1,1	0,6	18,9	86						

Полдник		365	17,1	18,3	38,6	388
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (вафли, печенье)						
Чай с сахаром	чай - заварка	1				
	сахар	12				
	Йогурт промышленного производства в ассортименте	125				
ИТОГО:						
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%*):						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):						
			64	65	276	1939
			85	87	369	2585
			77	79	335	2350
			64	65	276	1943
			63	68	265	1929
			7,7	8,7	9,2	146
			0,1	0,0	12,6	51
			9,3	9,6	16,8	191
			17,1	18,3	38,6	388

При 3-х разовом
питании детей
(застрак, обед,