

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№2596 от 19.09.2023 г.

для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствие с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

Приемы пищи: завтрак.



г. Тюмень, 2025г.



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
625000, г. Тюмень, ул. Холодильная, 57. Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тюмень, 625027 Тел/факс: 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.А. Фольмер

№ 82/Д.

«05» октября 2023 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 20-дневного меню (завтраков) для питания детей в общеобразовательных организациях, возрастная категория: с 12 лет и старше.

2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля» (ИНН 7203208134 ОГРН 1077203065147), заявка №148808 от 26.09.2023г., юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д.47А.

3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля» (ИНН 7203208134 ОГРН 1077203065147), заявка №148808 от 26.09.2023г., юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д.47А.

4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

На основании заявки №148808 от 26.09.2023г. проведена оценка примерного 20-дневного меню (завтраков) для питания детей в общеобразовательных организациях, возрастная категория: с 12 лет и старше.

Представлены: аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую при разработке меню литературу, нормативные документы, накопительная ведомость, таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи. При составлении примерного 20-дневного меню (завтраков) для питания детей в общеобразовательных организациях, возрастная категория: с 12 лет и старше, использовались следующие нормативные документы:

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

-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, -М., МП «ВИКА», 1992 г (№ рец. – 1992);

-Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2/- Москва, 2006г (№ рец. – 2006, Москва);

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

-Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной поддержке – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013г (№ рец. – 2013, Пермь);

-Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»), 2011г (№ рец. – 2011, Екатеринбург);

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006 (№ рец. – 2006, Екатеринбург);

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций от 1 -4-х классов – 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 от 1 -7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека» 2021г (№ рец. 2020. 2021, Новосибирск);

-Единый сборник нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации лечебно-профилактических учреждений - Пермь: Уральский институт питания, 2001г (№ рец.-2001, Пермь).

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий; суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше (не менее); таблица распределения энергетической ценности (калорийности) горячих завтраков для детей школьного возраста с 12 лет и старше.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 20 дней для возрастной группы детей с 12 лет и старше 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.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание витаминно-микроэлементного состава в каждом блюде).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указано в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур, согласно п. 11.2 МР 2.3.6.0233-21.

Представлены технологические карты, в которых отражена рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд, согласно п. 11.3 (приложение 7) МР 2.3.6.0233-21.

В каждой технологической карте приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

На долю горячего завтрака в среднем за 20 дней приходится 25 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 12 лет и старше (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное двадцатидневное меню №2596 от 19.09.2023г. горячих завтраков для питания детей в общеобразовательных организациях возрастной категории с 12 лет и старше, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Алексанова А.Г.



Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания 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 12 лет и старше.

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, предусмотрен прием пищи - **завтрак**.

Суточная потребность 2720 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

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)".

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России - М.: МП «ВИКА», 1992 г (**№рец.-1992**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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**).
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений — Пермь: Уральский региональный центр питания, 2021г (**№рец.-2021, Пермь**).

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.

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

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

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

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
		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	—
пшеничная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	—
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	—
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	—
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

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

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПИН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	
	550	
1 день	585	
2 день	665	
3 день	550	
4 день	580	
5 день	580	
6 день	565	
7 день	730	
8 день	550	
9 день	580	
10 день	620	
11 день	585	
12 день	580	
13 день	550	
14 день	585	
15 день	665	
16 день	570	
17 день	630	
18 день	570	
19 день	650	
20 день	605	

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 2596 от 19.09.2023 г. для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше (завтрак)

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - завтрак	Фактически получено г, мл,																				за 20 дней, г	Факт в день г, мл,	% выполнен ия
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	120	20	0	20	20	20	20	20	20	0	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	380	19	97		
2	Хлеб пшеничный	200	30,0	30	27	20	28	20	40	32	26	20	20	36	40	20	61	20	20	20	40	572	29	95		
3	Мука пшеничная	20	4,0	14	8	0	0	0	0	0	0	3	4	14	4	0	0	0	20	11	0	79	4	99		
4	Крупы, бобовые	50	25,0	7	0	70	0	0	0	0	0	47	78	0	0	62	0	63	52	13	0	483	24	97		
5	Макаронные изделия	20	13,0	0	0	0	64	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0	1	64	0	256	13	98	
6	Картофель	187	50,5	0	154	0	20	170	0	0	154	0	30	0	0	0	154	0	0	195	0	1031	52	102		
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая томат-пюре, зелень	320	67,2	0	10	128	113	100	0	100	0	139	131	0	107	144	105	12	0	107	102	67	0	1365	68	102
8	Фрукты свежие	185	37,0	0	180	0	0	0	0	155	0	40	0	0	0	0	0	180	5	30	0	150	0	740	37	100
9	Сухофрукты	20	5,0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	15	20	0	20	0	0	0	0	25	0	0	105	5	105
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. Инстантные	200	40,0	0	0	0	0	200	0	0	200	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	800	40	100
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	13,3	31	10	10	15	0	15	12	0	18	10	31	10	19	0	10	36	15	10	0	15	267	13	100
12	Кондитерские изделия	15	4,5	0	0	0	0	0	25	0	45	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	90	5	100	
13	Какао	1,2	0,24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5	0	104		
14	Чай	2	0,8	2	0,0	0,0	2	0,0	2	2,0	0,0	0	2,0	2	0,0	0	0	2,0	0,0	0,0	0,0	2,0	16	0,8	100	
15	Кофейный напиток	2	0,4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	8	0	100		
16	Мясо 1-й категории	78	19,8	0	0	79	83	0	0	0	0	0	75	0	63	0	0	0	66	0	48	0	414	21	104	
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	5	0	0	0	0	0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	0	0	0	0	95	5	99		
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	53	31,8	0	0	0	0	149	0	150	0	0	0	0	0	98	0	115	0	0	0	120	632	32	99	
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	15,4	0	89	0	0	0	0	0	143	0	0	0	0	0	85	0	0	0	0	317	16	103		
20	Молоко	350	46	100	136	0	0	0	60	0	29	0	0	20	130	0	39	100	232	0	29	0	875	44	96	
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	27,0	125	0	0	0	0	125	0	0	0	0	125	0	0	0	0	20	0	0	125	520	26	96	
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	15,0	137	0	0	0	0	0	0	0	0	0	156	0	0	0	0	0	0	0	293	15	98		
23	Сметана	10	3,3	0	0	0	0	10	0	0	0	13	0	6	0	0	0	0	5	13	10	66	3,3	100		
24	Сыр	15	3,0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	12	0	10	0	0	0	0	15	0	57	2,9	95		
25	Масло сливочное	35	8,9	28	17	0	4	10	0	4	12	8	7	20	4	0	12	10	15	5	9	6	186	9,3	105	
26	Масло растительное	18	5,0	0	2	16	2	2	3	4	5	10	2	0	9	15	4	2	1	7	5	4	98	4,9	97	
27	Яйцо, шт.	40	14,0	24	6	0	8	0	152	20	0	0	4	9	0	0	6	7	20	4	0	4	20	284	14	101
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
29	Крахмал	4	1,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
30	Специи	2	0,5	0,5	0,5	0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	10	0,5	95		
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	1,3	1,3	1,3	1,3	0	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	25	1,2	99		

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей от 7 до 18 лет (в netto г., мл. на 1 ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

Меню № 2596 от 19.09.2023
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Таблица 2: Среднесуточные нормы потребления продуктов питания населения, Приложение 7.

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения
	20-25 % от суточного рациона		
	544-680		
1 день	633		23
2 день	632		23
3 день	675		25
4 день	669		25
5 день	650		24
ИТОГО в среднем за неделю	652		24
6 день	605		22
7 день	629		23
8 день	652		24
9 день	636		23
10 день	638		23
ИТОГО в среднем за неделю	632		23
11 день	602		22
12 день	658		24
13 день	659		24
14 день	605		22
15 день	616		23
ИТОГО в среднем за неделю	628		23
16 день	645		24
17 день	650		24
18 день	650		24
19 день	624		23
20 день	642		24
ИТОГО в среднем за неделю	642		24
ИТОГО в среднем за день	638		23

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

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

Меню приготавливаемых блюд завтрак

Возрастная категория: с 12 лет и старше

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №2596 от 19.09.2023 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			585	23,4	23,5	82,2	633,5	
Бутерброд с маслом			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
хлеб пшеничный			30					
масло сливочное			10					
Запеканка " Царская" из творога с джемом			200/20	16,8	12,1	48,1	368,1	№10/5-2011, Екатеринбург
творог			140					
крупа манная			7					
яйцо куриное			24					

Экземпляр оригинал
Меню № 2596 от 19.09.2023г.
АУ ТО «Центр технологического контроля»

[illegible]

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			665	23,4	21,3	86,9	631,8	
Фрукты в ассортименте			180	0,4	0,4	10,3	46	№458-2006, Москва
Котлета рыбная "Лада" (из горбуши и минтая) с маслом			100/5	14,1	11,8	9,5	201	№9/7-2011, Екатеринбург
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	63	42						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	76	42						
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	63	47						
хлеб пшеничный	7	7						
молоко питьевое	7	7						
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	6	6						
чеснок свежий	1,3	1						
масло сливочное	5	5						
мука пшеничная	8	8						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

масло сливочное		5	5								
Пюре картофельное											
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		205	154	180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004		
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								
Кофейный напиток				200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004		
кофейный напиток		4	4								
сахар		10	10								
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ		100	100								
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	40,5			
или Хлеб ржаной витаминизированный				20							
Хлеб пшеничный				40	2,0	0,6	16,2	77,8			
или Хлеб пшеничный витаминизированный				40							
ИТОГО:					23	21	87	632			

[illegible]

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			580	22,0	23,0	93,7	669,0	
Икра кабачковая промышленного производства			100	2,2	4,7	7,4	81	№50-2021, Пермь
икра кабачковая	102	100						
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (порциями)			100	0,7	0,1	1,9	11	№148-2021, Пермь
огурцы свежие парниковые	102	100						
или огурцы свежие грунтовые	105	100						
или помидоры свежие парниковые	102	100						
или помидоры свежие грунтовые	118	100						
или перец болгарский	133	100						
или капуста белокочанная свежая	125	100						
зелень свежая (петрушка, укроп)	9,5	7						
Котлета по хлыновски (говядина и свинина)			100	14,1	14,5	12,7	237,7	№454-2004
говядина 1 категории	82	60						

Автоматное учреждение
Юлиенский областной
«Центр технологического воспитания»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный		20					
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					
ИТОГО:			22	23	94	669	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:							При 1-разовом питании детей (завтрак)
							2720
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):			18-23	19-23	77-96	544-680	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			580	23,4	23,3	86,8	649,7
		100	100	0,8	0,1	1,6	10,6
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)							
	182	100					№101-2004
ИЛИ							
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	№70-2006, Москва
	огурцы свежие грунтовые	105	100				
	или огурцы свежие парниковые	102	100				

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

Бедро куриное запеченное			100	15,5	15,1	0,7	200,7	№494-2004
	бедро куриное	157	149					
	сметана	10	10					
	чеснок	0,6	0,5					
	масло растительное	2	2					
Картофель толченый, по-деревенски			180	4,9	7,7	33,0	220,9	№208-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	226	170					
	01.11.-31.12. -30%	243	170					
	01.01-29.02 - 35%	262	170					
	01.03 - 40%	284	170					
	отвар картофельный	30	30					
	масло сливочное	10	10					
Сок в ассортименте			200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					

ИТОГО:		23	23	87	650	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		18-23	19-23	77-96	544-680	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтрак):		23	23	89	652	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтрак) (20-25%):		18-23	18-23	77-96	544-680	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			565	23,4	22,7	77,3	605,4	
Бутерброд с джемом			20/25	1,8	0,2	21,0	93,0	№2-2004

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

Чай с сахаром			200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004
чай-заварка		2	2					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный			40					
ИТОГО:				23	23	77	605	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				90	92	383	2720	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):				18-23	19-23	77-96	544-680	
7 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			730	22,2	18,6	93,3	629	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		154	100	3,1	0,2	6,5	40	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (порциями)			100	0,7	0,1	1,9	11	№148-2021, Пермь
огурцы свежие парниковые		102	100					

Чай с лимоном				200	0,1	0,0	12,5	50	№686-2004
чай - заварка	2	2							
сахар	12	12							
лимон	6	5							
Фрукты в ассортименте				150	0,2	0,3	8,6	37,9	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный				20					
ИТОГО:					22	19	93	629	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):									
8 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			550	23,5	23,2	87,6	652,0		
Рыба запечённая с маслом			120/5	16,1	14,4	4,4	211		№310-1996
горбуша или кета, потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143							

или Хлеб ржаной витаминизированный		20										
ИТОГО:				23	23	88				652		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				90	92	383				2720	При 1-разовой питании детей (завтрак)	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				18-23	19-23	77-96				544-680		
9 день												
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал					
Завтрак			580	19,1	22,7	89,0	635,7					
Салат из капусты белокочанной			100	2,1	5,1	9,3	91,5	№1-2013, Пермь				
капуста белокочанная (стертая с солью)			154	78								
морковь до 01.01.-20%			12,5	10								
с 01.01 - 25%			13,3	10								
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат												
лук репчатый			6	5								
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый												
или лук зеленый			6	5								
сахар			3	3								

[illegible]

ИЛИ

Салат из свежих помидоров

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ ПАРНИКОВЫЕ

или помидоры свежие грунтовые

масло растительное

Печень говяжья по - строгановски

печень говья

масло растительное

масса готовой печени

мука пшеничная

сметана

вода питьевая

ИЛИ

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Бефстроганов из говядины			100	12,5	10,9	5,6	170,5	№423-2004
говядина 1 категории	86	63						
или говядина полуфабрикат	74	63						
или говядина бефстроганов-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
масса тушеного мяса		40						
масса соуса		60						
мука пшеничная	6	6						
сметана	12	12						
бульон или отвар	48	48						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	5	5						
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			180	3,2	6,3	37,9	221,1	№416-2013, Пермь
крупа рисовая	47	47						
кукуруза консервированная	50	30						
морковь до 01.01.-20%	26	21						
с 01.01 - 25%	28	21						
масло сливочное	8	8						

Компот из свежих плодов				200	0,2	0,0	20,6	83,2	№595-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)		45,6	40						
или груши свежие		44	40						
или апельсины свежие		60	40						
сахар		15	15						
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный				20					
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
ИТОГО:					19	23	89	636	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):					18-23	19-23	77-96	544-680	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			620	22,2	21,3	89,7	638,5	
Овощи консервированные без укуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004

Анализ проведен в лаборатории

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

ИЛИ									
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва	
огурцы свежие грунтовые	105	100							
или огурцы свежие парниковые	102	100							
Колбаски из говядины и свинины запеченные с сыром			100	12,2	15,2	6,8	213	№32-1992	
говядина 1 категории	68	50							
или говядина полуфабрикат	59	50							
свинина мясная	29	25							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30							
01.11.-31.12. -30%	43	30							
01.01-29.02 - 35%	46	30							
01.03 - 40%	50	30							
яйцо куриное	4	4							
лук репчатый	12	10							
мука пшеничная	4	4							
масло растительное для смазки листа	2	2							
сыр	13	12							

Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком				180	6,8	5,5	44,0	252,7	№203-2021, Пермь
крупа гречневая	78	78							
вода питьевая	120	120							
масса готовой каши		165							
масло сливочное	7	7							
чеснок свежий	0,6	0,5							
морковь до 01.01.-20%	25	20							
с 01.01 - 25%	27	20							
масса припущенных с маслом овощей		20							
Чай "Витаминный"				200	0,7	0,1	19,8	82,9	№493-2013, Пермь
чай-заварка	2	2							
шиповник	15	15							
сахар	10	10							
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный				20					
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					

Автоматическое учреждение
«Центр технического контроля»
Тюменской области

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

ИТОГО:		22	21	90	638	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):		18-23	19-23	77-96	544-680	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):		22	22	87	632	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки)(20-25%):		18-23	18-23	77-96	544-680	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			585	21,4	20,9	82,0	601,7	
Бутерброд с маслом			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
хлеб пшеничный			30					
масло сливочное			10					
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным			200/20	17,1	12,0	48,0	368,4	№362-2004
творог			158					
мука пшеничная			14					
или крупа манная			12					
сахар			16					

[illegible]

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			580	21,4	21,5	94,9	657,6		
Салат "Любительский" с сыром			100	2,4	6,7	8,7	105	№4-2006, Екатеринбург	
морковь до 01.01 -20%	48	38							
с 01.01 - 25%	51	38							
масса отварной моркови		35							
сыр	11	10							
огурцы соленые (без уксуса)	46	25							
или огурцы свежие парниковые	26	25							
или огурцы свежие грунтовые	26	25							
кукуруза консервированная (после термической обработки)	43	26							
масло растительное	5	5							
ИЛИ									
Винегрет овощной			100	1,5	5,0	14,9	110,5	№71-2004	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25							

[illegible]

Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	40					
ИТОГО:		21	21	95	658	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720	При 1- разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		18-23	19-23	77-96	544-680	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			550	19,5	22,3	95,2	658,5	
Салат из капусты белокочанной с морковью			100	1,6	5,1	9,6	90,7	№4-2013, Пермь
капуста белокочанная	105	84						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат								
сахар	4	4						
кислота лимонная	0,12	0,12						
вода для разведения лимонной кислоты	6	6						

Автоматное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масло растительное		5	5									
ИЛИ												
Салат из свежих помидоров				100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь			
	помидоры свежие парниковые	97	95									
	или помидоры свежие грунтовые	112	95									
	масло растительное	5	5									
Плов из птицы				250	15,5	16,8	44,2	390	№406-2013, Пермь			
	курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	205	183									
	или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	144	98									
	или филе куриное промышленного производства	103	98									
масса отварной птицы (мякоть)			70									
	крупа рисовая	62	62									
	морковь до 01.01 - 20%	50	40									
	с 01.01 - 25%	53	40									
	лук репчатый	12	10									
	масло растительное	10	10									

Компот из сухофруктов				200	0,7	0,0	23,9	98,4	№639-2004
сухофрукты		20,3	20						
сахар		15	15						
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный				20					
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
ИТОГО:					20	22	95	659	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	При 1- разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):					18-23	19-23	77-96	544-680	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			585	21,3	19,4	86,6	605,2	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004

ИЛИ

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

Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые			105	100				
или огурцы свежие парниковые			102	100				
Вершинки рыбные с маслом								№9/7-2011, Екатеринбург
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)			128	85				
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)			155	85				
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)			115	85				
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)			115	85				
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)			112	85				
хлеб пшеничный			14	14				
молоко питьевое			10	10				
лук репчатый			6	5				
чеснок свежий			0,4	0,3				
яйцо куриное			6	6				
сухари			7	7				
масло растительное для смазки листа			4	4				
масло сливочное			5	5				

ИЛИ									
Нагеттсы рыбные запеченные, с маслом (4 шт. по 25 г. на порцию)				100/5	13,5	12,7	10,7	211	№304-2021, Пермь
нагеттсы рыбные промышленного производства		125	125						
масло растительное для смазки листа		4	4						
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	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный				20					
Хлеб пшеничный				40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				40					

Автономное учреждение Пермской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

ИТОГО:			21	19	87	605	При 1- разовом питании детей (завтрак)	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			90	92	383	2720		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):			18-23	19-23	77-96	544-680		
15 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			665	23,4	23,1	78,8	616,1	
Фрукты в ассортименте			180	0,4	0,4	10,3	46	№458-2006, Москва
Люля-кебаб из птицы, с маслом			100/5	14,6	15,5	1,2	202,7	№1045-2006
филе куриное промышленного производства			121	115				
или филе индейки			121	115				
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)			169	115				
лук репчатый			14	12				
яйцо куриное			7	7				
масло растительное			2	2				
зелень свежая (петрушка, укроп)			6,8	5				
масло сливочное			5	5				

№458-2006,
Москва

№1045-2006

Рис припущенный				180	4,4	4,3	35,0	196,6	№512-2004
	крупа рисовая	63	63						
	вода питьевая	133	133						
	масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток				200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
	кофейный напиток	4	4						
	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный				20					
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
ИТОГО:					23	23	79	616	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):					18-23	19-23	77-96	544-680	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраком):					21	21	88	628	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраком) (20-25%):					18-23	18-23	77-96	544-680	

«Центр технологической компетенции»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша пшенная жидкая			570	20,2	21,3	93,2	645,1	
			250	9,9	10,5	33,5	268	№311-2004
	крупа пшено	32	32					
	молоко питьевое	232	232					
	сахар	4	4					
	соль йодированная	1	1					
	масло сливочное	5	5					
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая								
	хлопья овсяные "Геркулес"	32	32					№311-2004
	молоко питьевое	228	228					
	сахар	4	4					
	соль йодированная	1	1					
	масло сливочное	5	5					

Манник с джемом			120	9,2	10,5	39,1	287,7	№5502021, Пермь
мука пшеничная	20	20						
крупа манная	20	20						
сахар	20	20						
масло сливочное	10	10						
сметана	5	5						
кефир	20	20						
яйцо куриное	20	20						
двууглекислый натрий	1	1						
масло растительное для смазки листа	1	1						
масса готового манника		100						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20	20						
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	12,5	50	№686-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	12	12						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	

Административное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

или Хлеб пшеничный витаминизированный	20								
ИТОГО:			20	21	93	645			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			90	92	383	2720			При 1- разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):			18-23	19-23	77-96	544-680			
17 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Завтрак			630	21,9	23,4	88,3	650,3		
Винегрет овощной			100	1,5	5,0	14,9	110,5		№71-2004
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							
масса отварного картофеля		23							
свекла до 01.01.-20%	23	18							
с 01.01 - 25%	24	18							
масса отварной свеклы		16							

[illegible]

[illegible]

Компот из ягод замороженных				200	0,2	0,2	0,2	16,2	67,4	№491-2021, Пермь
ягодная смесь (свежемороженая - крыжовник, рябина черноплодная, красная смородина, яблоко)		31,5	30							
или смородина свежемороженая		30,6	30							
или клюква свежемороженая		31,5	30							
сахар		15	15							
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	38,9		
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20						
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	40,5		
или Хлеб ржаной витаминизированный				20						
ИТОГО:					22	23	88	650		При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):					18-23	19-23	77-96	544-680		

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
			570	20,9	23,3	89,3	649,8	
Икра кабачковая промышленного производства								
			100	2,2	4,7	7,4	81	№50-2021, Пермь
икра кабачковая	102	100						Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»

№50-2021,
Пермь

ИЛИ									
Овощи свежие с зеленью (порциями)			100	0,7	0,1	1,9	11	№148-2021, Пермь	
огурцы свежие парниковые	102	100							
или огурцы свежие грунтовые	105	100							
или помидоры свежие парниковые	102	100							
или помидоры свежие грунтовые	118	100							
или перец болгарский	133	100							
или капуста белокочанная свежая	125	100							
зелень свежая (петрушка, укроп)	9,5	7							
Паста "Карбонара" с птицей			270	16,8	18,2	42,2	400	№54-3гк-2020, 2021, Новосибирск	
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	144	98							
или филе куриное промышленного производства	103	98							
масло растительное	5	5							
масса тушеной мякоти птицы		70							
чеснок свежий	0,5	0,4							
макаронные изделия	64	64							
масло сливочное	5	5							
сметана	10	10							

[illegible]

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	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь
Фрукты в ассортименте			150	0,2	0,3	8,6	37,9	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40					
ИТОГО:				21	20	91	624	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				90	92	383	2720	При 1- разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):				18-23	19-23	77-96	544-680	

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

20 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			605	20	22	92	642,2	
Йогурт в индивидуальной упаковке			125	1,8	1,5	4,5	38,7	
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
филе куриное промышленного производства	126	120						
яйцо	20	20						
сухари	12	12						
масло растительное для смазки листа	4	4						
ИЛИ								
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
наггетсы из курицы промышленного производства	150	150						
масло растительное для смазки листа	4	4						
Каша гречневая рассыпчатая			180	3,7	5,5	50,0	264,3	№508-2004
крупа гречневая	85	85						
вода питьевая	108	108						

