Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-26), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».**

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

В соответствие 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 2.3/2.4.4282 – 26, предусмотрен прием пищи – **завтрак, обед.**

Энергетическая ценность рациона питания **2720 ккал** в соответствие СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Приложение 10, Таблица 1 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)».

Соблюдено требование **п.59/2-в. СанПиН 2.3/2.4.4282-26**, «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)» **СанПиН 2.3/2.4.4282-26**.

Суммарные объемы блюда по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюда по приемам пищи (в граммах не менее)» **СанПиН 2.3/2.4.4282-26.**

Нормы питания в соответствии с **СанПиН 2.3/2.4.4282-26, Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)".**

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

Форма меню в соответствие с требованиями **СанПиН 2.3/2.4.4282-26**, Приложение 8 «Меню приготавливаемых блюд».

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 в соответствие с требованиями **Раздел II п.11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26**:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г **(№рец.-1996).**
- Сборник рецептур 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г **(№рец.-2004).**
- 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

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

«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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г **(№рец.-2006, Екатеринбург).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г **(№ рец.-2020,2021, Новосибирск).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г **(№ рец.-2020,2021, Новосибирск).**
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур 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).**
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995г **(№рец. - Картотека блюд лечебного питания 1995).**
- Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий - М.: Хлебпродинформ, 2006г **(№рец.-2006).**
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г **(№рец.-2004, Пермь).**

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствие с **п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26** для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. 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.59/2 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.**

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №20-ШК-ЗО/4282-26/144 от 12 октября 2026 года для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше (завтрак, обед)

№	Продукты	Норма питания в г, мл, нетто на 1 ребенка в сутки*	Норма в день г, мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед	Фактически получено г, мл**																				за 20 дней, г	Факт в день г, мл,	% выполнения
				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	48	20	60	40	60	60	60	20	40	40	40	40	40	80	60	60	20	40	40	60	80	960	48	100
2	Хлеб пшеничный ***	200	80	102	96	60	98	80	105	32	86	75	160	83	40	80	100	110	20	70	60	85	92	1634	82	102
3	Мука пшеничная	20	12	14	0	72	0	0	0	2,5	0	21	4	14	4	0	16	0	20	25	0	30	10	233	12	97
4	Крупы, бобовые	50	50	75	38	102	43	0	60	63	30	59	75	0	50	62	105	63	52	13	65	30	63	1048	52	104
5	Макаронные изделия	20	18	0	0	0	64	20	12	64	0	0	0	0	64	0	0	16	0	0	64	0	64	368	18	102
6	Картофель	187	129	65	179	50	72	245	75	68	254	0	130	197	28	75	50	35	250	310	38	229	113	2463	123	95
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	176	159	205	188	143	136	170	269	122	163	166	217	172	164	155	192	213	144	146	128	128	3380	169	96
8	Фрукты свежие	185	74	0	190	0	150	5	0	45	0	150	30	0	190	0	150	180	5	30	150	150	30	1455	73	98
9	Сухофрукты	20	10	0	0	0	20	0	15	0	20	25	15	20	0	20	15	15	0	0	25	15	0	205	10	103
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. Инстантные	200	70	200	0	200	0	200	0	0	0	0	0	200	0	0	200	0	200	0	0	200	0	1400	70	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	29	31	29	19	34	14	30	28	29	36	28	31	29	34	14	28	37	37	26	14	31	557	28	95
12	Кондитерские изделия	15	10	20	0	0	0	0	30	0	0	30	0	0	30	30	0	0	20	0	40	0	0	200	10	103
13	Какао	1,2	0,5	0	0	5	0	0	0	0	0	0		0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	10	1	104
14	Чай	2	1,2	2	0,0	0,0	2	2,0	2	2,0	0,0	0	2,0	2	0,0	2	2	0,0	2,0	0,0	2,0	0,0	2,0	24	1,2	100
15	Кофейный напиток	2	0,8	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4	0	16	1	100
16	Мясо 1-й категории	78	51	98	0	98	83	24	100	61	24	0	99	24	87	0	24	24	114	66	16	76	0	1018	51	100
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	11	0	0	0	0	0	0	0	0	95	0	0	0	0	95	0	0	0	26	0	0	216	11	100
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	53	37	0	24	0	24	149	0	150	0	24	0	0	0	98	0	115	0	0	0	0	144	728	36	98
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	23	0	89	0	0	0	0	0	143	0	0	80	0	62	0	0	0	0	0	0	105	479	24	104
20	Молоко	350	175	100	365	392	238	175	60	0	369	0	140	49	275	60	240	275	232	70	225	378	0	3643	182	104
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	45	125	0	0	0	0	125	0	125	0	0	125	0	125	0	0	20	125	0	0	125	895	45	99
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	30	137	0	0	0	0	0	0	0	188	0	156	0	0	0	0	0	147	0	0	0	628	31	105
23	Сметана	10	6	0	5	5	5	15	0	5	0	20		11	5	0	0	5	10	13	15	5	0	118	5,9	98
24	Сыр	15	10	0	20	20	20	20	0	0	15	0	12	0	10	0	20	20	0	0	15	20	0	192	9,6	98
25	Масло сливочное	35	21	42	27	13	15	29	13	18	23	24	15	34	15	6	12	14	21	31	10	28	23	412	20,6	98
26	Масло растительное	18	10	3	7	17	2	2	10	18	10	15	2	12	9	18	11	13	13	12	11	7	7	199	10,0	99
27	Яйцо, шт.	40	28	24	6	0	8	40	161	20	0	15	4	13	0	152	3	7	20	30	0	9	38	550	28	98
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,2	0	0	1,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	37
29	Крахмал	4	2	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	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	20	1,0	100
31	Соль пищевая поваренная йодированная	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	2,5	2,5	2,5	2,5	50	2,5	100

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Мучное изделие промышленного производства посчитано к норме хлеба пшеничного в 10 день

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню №20-ШК-ЗО/4282-26/144 от 12.10.26
АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения
	20-25 % от суточного рациона		30-35 % от суточного рациона	
	544-680		**816-952**	
1 день	633	23	885	33
2 день	593	22	875	32
3 день	677	25	893	33
4 день	576	21	917	34
5 день	551	20	904	33
ИТОГО в среднем за неделю	**606**	**22**	**895**	**33**
6 день	616	23	951	35
7 день	630	23	894	33
8 день	549	20	858	32
9 день	637	23	832	31
10 день	552	20	852	31
ИТОГО в среднем за неделю	**597**	**22**	**877**	**32**
11 день	602	22	838	31
12 день	676	25	830	31
13 день	616	23	867	32
14 день	635	23	886	33
15 день	575	21	867	32
ИТОГО в среднем за неделю	**621**	**23**	**858**	**32**
16 день	645	24	820	30
17 день	624	23	869	32
18 день	645	24	878	32
19 день	607	22	888	33
20 день	601	22	887	33
ИТОГО в среднем за неделю	**624**	**23**	**868**	**32**
ИТОГО в среднем за день	**612**	**22**	**875**	**32**

*Приложение 10, Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Приложение 10, Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Завтрак, грамм	Обед, грамм
	550	**800**
1 день	585	835
2 день	650	855
3 день	550	820
4 день	650	850
5 день	550	850
6 день	575	845
7 день	630	850
8 день	575	870
9 день	620	845
10 день	550	845
11 день	565	855
12 день	630	850
13 день	575	850
14 день	690	845
15 день	680	855
16 день	570	820
17 день	595	920
18 день	640	845
19 день	660	850
20 день	655	855

Автономная некоммерческая организация Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Сборник рецептур блюд и
кулинарных изделий, 1996 г.
таблица № 28

Извлечение

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)'**	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 I 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.**

Приложение N 11
СанПиН 2.3/2.4.4282-26

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

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

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

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

Меню приготавливаемых блюд

завтрак, обед

Возрастная категория: с 12 лет и старше

20-ти дневное меню №20-ШК-ЗО/4282-26/144 от 12 октября 2026 года

Разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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	30						
масло сливочное	10	10						
Запеканка " Царская" из творога с джемом			**200/20**	**16,8**	**12,1**	**48,1**	**368,1**	**№10/5-2011, Екатеринбург**
творог	140	137						
крупа манная	7	7						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ШК-ЗО/4282-26/144 от 12.10.26
АУ ТО «Центр технологического контроля»

яйцо куриное	24	24						
сахар	14	14						
крошка		33						
масло сливочное	14	14						
мука пшеничная	14	14						
сахар	7	7						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		200						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20	20						
Чай с молоком			**200**	**2,8**	**2,5**	**15,1**	**94,1**	**№630-1996**
чай-заварка	2	2						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Йогурт в индивидуальной упаковке			**125**	**1,5**	**1,5**	**4,5**	**37,5**	
Обед			***835***	***30,9***	***29,1***	***125,2***	***885,3***	
Икра кабачковая промышленного производства			**100**	**2,2**	**4,7**	**7,4**	**81**	**№50-2021, Пермь**
икра кабачковая	102	100						

			ИЛИ					
Овощи свежие (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						
Суп картофельный с бобовыми с мясом с гренками			**250/15/20**	**9,8**	**4,8**	**32,5**	**212**	**№144-2013, Пермь**
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
горох	21	20						
или горошек консервированный	31	20						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						

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

морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
гренки из пшеничного хлеба		**20**						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Гречка по-купечески со свининой			**250**	**15,3**	**19,3**	**37,7**	**386**	№4/8-2011, Екатеринбург
свинина мясная	87	74						
масло растительное	3	3						
масса тушеного мяса		50						
крупа гречневая	48	48						
вода питьевая	150	150						
масло сливочное	8	8						
лук репчатый	14	12						
морковь до 01.01.-20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						

ИЛИ								
Гречка по-купечески с говядиной			**250**	**15,8**	**18,9**	**37,7**	**384**	**№4/8-2011, Екатеринбург**
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
масло растительное	3	3						
масса тушеного мяса		50						
крупа гречневая	48	48						
вода питьевая	150	150						
масло сливочное	8	8						
лук репчатый	14	12						
морковь до 01.01.-20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,4**	**0,0**	**22,0**	**90**	**№518-2013, Пермь**
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	**№507-2021, Пермь**
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						

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

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:		***54***	***53***	***207***	***1519***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			**650**	***20,4***	***17,2***	***89,2***	***592,8***	
Бутерброд с сыром			**30/20**	**7,1**	**4,7**	**14,9**	**130**	**№3-2004**
хлеб пшеничный	30	30						
сыр	21	20						
Каша 5 злаков жидкая			**250**	**8,8**	**9,1**	**34,7**	**256**	**№311-2004**
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	38	38						
молоко питьевое	230	230						

сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
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						
Фрукты в ассортименте			**150**	**0,2**	**0,3**	**8,6**	**37,9**	**№458-2006, Москва**
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Обед			***855***	***29,3***	***29,8***	***123,0***	***875,4***	
Салат из соленых огурцов с маслом			**100**	**0,8**	**5,1**	**1,5**	**55**	**№16-2021, Пермь**
огурцы соленые без уксуса	175	96						
масло растительное	5	5						
или								
Салат из огурцов с маслом			**100**	**0,9**	**5,1**	**1,2**	**54**	**№14/1-2011, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	98	96						

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

или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Борщ с мелкошинкованными овощами с птицей и сметаной			**250/15/5**	**5,2**	**5,9**	**12,2**	**123**	**№1.78-1995, Екатеринбург**
курица потрошеная 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 (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлета рыбная "Лада" с маслом			**100/5**	**14,1**	**11,8**	**9,5**	**201**	**№9/7-2011, Екатеринбург**
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	134	89						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	162	89						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	120	89						
хлеб пшеничный	6	6						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	8	7						
яйцо куриное	6	6						
чеснок свежий	1,3	1						
масло сливочное	4	4						
сухари пшеничные	10	10						
масса полуфабриката		125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						

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

ИЛИ								
Котлета рыбная "Белоснежка" запеченная, с маслом			**100/5**	**18,3**	**9,7**	**9,7**	**199**	**№309-2021, Пермь**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90						
хлеб пшеничный	8	8						
вода питьевая	7	7						
лук репчатый	7	6						
масло растительное внутрь изделия	2	2						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	10	10						
масса полуфабриката		125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Котлета рыбная из полуфабриката промышленного производства запеченная с маслом			**100/5**	**14,1**	**11,8**	**9,5**	**201**	**№388-2004**
котлета рыбная (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	125	125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
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						
Компот из плодов или ягод свежих или замороженных			**200**	**0,2**	**0,0**	**20,6**	**83**	**№486-2021, Пермь**
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	40,8	40						
или клубника или смородина черная быстрозамороженные	40,8	40						
сахар	15	15						
ИЛИ								
Компот из ягодно-фруктовой смеси			**200**	**0,2**	**0,1**	**19,8**	**81**	**№634-2004**
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная	35,2	35						
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	15	15						

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

Хлеб ржаной	**60**	**2,1**	**0,3**	**28,2**	**121,6**	
или Хлеб ржаной витаминизированный	**60**					
Хлеб пшеничный	**60**	**3,0**	**0,8**	**24,3**	**116,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	**60**					
ИТОГО:		***50***	***47***	***212***	***1468***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***550***	***15,8***	***22,5***	***102,9***	***677,2***	
Масло сливочное (порциями)	10	10	**10**	**0,1**	**7,3**	**0,1**	**67**	**№96-2004**
Булочка с маком или корицей или сахаром			**90**	**1,9**	**2,1**	**46,1**	**211**	**№772-2004**
мука пшеничная	72	72						
сахар	5	5						
масло сливочное	2,3	2,3						
дрожжи прессованные	1,1	1,1						

или дрожжи сухие	0,28	0,28						
соль йодированная	0,9	0,9						
мак или корица или сахар для отделки	0,7	0,7						
молоко питьевое	34	34						
масло растительное для смазки листа	1	1						
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**250**	**9,4**	**9,6**	**32,5**	**254**	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32						
молоко питьевое	228	228						
сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком			**200**	**3,4**	**3,2**	**16,1**	**106,8**	№642-1996
какао - порошок	5	5						
молоко питьевое	130	130						
сахар	10	10						
ИЛИ в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								

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

Какао с молоком и витаминами			**200**	**3,7**	**3,2**	**15,9**	**107,2**	**№502-2021, Пермь**
какао - порошок с витаминами для приготовления какао-напитка (для детей дошкольного возраста)	5	5						
молоко питьевое	130	130						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Обед			***820***	***30,6***	***29,9***	***125,9***	***893,1***	
Салат из свеклы с сыром			**100**	**4,2**	**6,5**	**7,7**	**106,1**	**№50-2004**
свекла до 01.01.-20%	103	82						
с 01.01 - 25%	109	82						
масса отварной свеклы		78						
сыр	21	20						
масло растительное	4	4						
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						
лук репчатый	12	10						
горошек зеленый консервированный	15	10						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	32	30						
или капуста белокочанная свежая	38	30						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Плов из свинины			**250**	**14,9**	**16,3**	**48,7**	**401,1**	№370-2013, Пермь
свинина мясная	87	74						
масса тушеного мяса		**50**						
масло растительное	12	12						
крупа рисовая	70	70						

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

морковь до 01.01.-20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	19	16						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
ИЛИ								
Плов из говядины			**250**	**15,4**	**15,9**	**48,7**	**399,5**	**№370-2013, Пермь**
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						
масса тушеного мяса		**50**						
масло растительное	12	12						
крупа рисовая	70	70						
морковь до 01.01.-20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	19	16						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,4**	**0,0**	**22,0**	**90**	**№518-2013, Пермь**

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	**№507-2021, Пермь**
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***46***	***52***	***229***	***1570***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***650***	***17,7***	***16,3***	***89,8***	***575,5***	
Бутерброд с сыром			**30/20**	**7,1**	**4,7**	**14,9**	**130**	**№3-2004**
хлеб пшеничный	30	30						
сыр	21	20						

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

Каша рисовая жидкая			**250**	**8,5**	**10,9**	**33,8**	**267**	**№311-2004**
крупа рисовая	38	38						
молоко питьевое	238	238						
соль йодированная	1	1						
сахар	4	4						
масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	**№685-2004**
чай-заварка	2	2						
сахар	15	15						
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			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Обед			***850***	***29,6***	***29,9***	***132,8***	***916,9***	
Икра кабачковая промышленного производства			**100**	**2,2**	**4,7**	**7,4**	**81**	**№50-2021, Пермь**
икра кабачковая	102	100						

			ИЛИ					
Овощи свежие (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						
Рассольник ленинградский с птицей со сметаной			**250/15/5**	**5,4**	**6,5**	**12,7**	**131**	**№132-2004**
курица потрошеная 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						
крупа перловая	5	5						

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

огурцы соленые без уксуса	27	15						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлета по хлыновски (говядина и свинина)			**100**	**14,1**	**14,5**	**12,7**	**237,7**	№454-2004
говядина 1 категории	82	60						
или говядина полуфабрикат	71	60						
свинина мясная	27	23						
или фарш (70% говядина и 30% свинина мясная) промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	83	83						
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	15	13						

яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное	2	2						
Макаронные изделия отварные			**180**	**3,8**	**3,4**	**41,1**	**210,2**	**№516-2004**
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	4	4						
Компот из сухофруктов			**200**	**0,7**	**0,0**	**23,9**	**98,4**	**№639-2004**
сухофрукты	20,3	20						
сахар	15	15						
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***47***	***46***	***223***	***1492***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

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

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***550***	***21,3***	***22,6***	***65,9***	***551,2***	
Бутерброд с маслом с сыром			**60**	**6,5**	**10,7**	**11,9**	**170**	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	21	20						
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	№300-2013, Пермь
Вермишель в молоке			**250**	**7,9**	**6,9**	**23,7**	**189**	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	175	175						
вода питьевая	75	75						
масло сливочное	2,5	2,5						
сахар	2	2						
макаронные изделия (вермишель)	20	20						
соль йодированная	0,6	0,6						

Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,5**	**50**	№686-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	12	12						
лимон	6	5						
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**					
Обед			***850***	***33,0***	***29,6***	***126,6***	***903,7***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	**100**	**0,8**	**0,1**	**1,6**	**10,6**	№101-2004
или								
Овощи свежие (огурцы)			**100**	**0,7**	**0,1**	**1,9**	**11,3**	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						
Суп домашний с мясом со сметаной			**250/15/5**	**6,9**	**5,7**	**14,2**	**136**	№10/2-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						

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

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						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
лук репчатый	18	15						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Бедро куриное запеченное			**100**	**15,5**	**15,1**	**0,7**	**200,7**	№494-2004
бедро куриное	157	149						
сметана	10	10						
чеснок свежий	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**	**200**	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	**№518-2013, Пермь**
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	**№507-2021, Пермь**
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**60**	**3,0**	**0,8**	**24,3**	**116,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**60**					
ИТОГО:				***54***	***52***	***193***	***1455***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтраки, обеды (50-60%):				***50***	***50***	***213***	***1501***	

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

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***575***	***23,4***	***22,7***	***79,9***	***615,8***	
Бутерброд с джемом			**20/30**	**1,8**	**0,2**	**23,6**	**103,4**	№2-2004
хлеб пшеничный	20	20						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	30,2	30						
Омлет натуральный			**200**	**17,5**	**20,5**	**2,4**	**264**	№340-2004
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,5**	**1,5**	**12,0**	**67,5**	№698-2004
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**					
Обед			***845***	***29,7***	***31,7***	***137,0***	***950,9***	
Салат из свеклы с зеленым горошком			**100**	**1,5**	**5,2**	**10,2**	**94**	**№30-2021, Пермь**
свекла до 01.01.-20%	90	72						
с 01.01 - 25%	96	72						
масса отварной свеклы		68						
горошек зеленый консервированный	46	30						
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом			**250/15**	**6,3**	**6,8**	**16,8**	**154**	**№140-2004**
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
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						
макаронные изделия	12	12						

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

морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки из мяса			**100**	**12,4**	**12,6**	**15,8**	**226**	№451-2004
говядина 1 категории	103	76						
или говядина полуфабрикат	90	76						
или фарш говяжий промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	76	76						
или свинина мясная	90	76						
хлеб пшеничный	15	15						
вода питьевая	9	9						
лук репчатый	9,5	8						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	10	10						
масса полуфабриката		125						
масло растительное для смазки листа	2	2						

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Биточки мясные из полуфабриката промышленного производства			**100**	**12,4**	**12,6**	**15,8**	**226**	**№451-2004**
биточки мясные (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	125	125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком			**180**	**6,5**	**6,4**	**43,1**	**256,0**	**№203-2021, Пермь**
крупа гречневая	60	60						
вода питьевая	120	120						
масса готовой каши		150						
масло сливочное	7	7						
чеснок свежий	0,6	0,5						
морковь до 01.01.-20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
масса припущенных с маслом овощей		35						
Компот из изюма			**200**	**0,3**	**0,0**	**25,5**	**103**	**№512-2013, Пермь**
изюм	15,3	15						
сахар	15	15						

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

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:		***53***	***54***	***217***	***1567***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***630***	***22,4***	***20,5***	***89,3***	***630,4***	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	154	100	**100**	**3,1**	**0,2**	**6,5**	**40**	**№101-2004**
ИЛИ								
Овощи свежие (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						
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 куриное	20	20						
сухари пшеничные	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 (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	150	150						
масло растительное для смазки листа	4	4						
или								
Шницель из курицы			**100**	**11,9**	**13,2**	**9,3**	**204**	**№54-24м-2020, Новосибирск**
филе куриное промышленного производства	84	80						

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

или филе индейки	84	80						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	118	80						
хлеб пшеничный	17	17						
вода питьевая	14	14						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное для смазки листа	4	4						
Соус томатный			**50**	**0,2**	**1,1**	**2,3**	**20**	№419-2021, Пермь
вода питьевая	35	35						
масло сливочное	2,5	2,5						
мука пшеничная	2,5	2,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	12	12						
сахар	0,5	0,5						
Макаронные изделия отварные			**180**	**3,8**	**3,4**	**41,1**	**210,2**	№516-2004
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	4	4						

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**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Обед			***850***	***26,5***	***30,6***	***128,6***	***894,0***	
Салат картофельный с огурцами солеными			**100**	**2,5**	**10,0**	**9,8**	**139**	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	64	48						
01.11.-31.12. -30%	69	48						
01.01-29.02 - 35%	74	48						
01.03 - 40%	80	48						
масса отварного картофеля		45						
огурцы соленые без уксуса	40	22						
морковь до 01.01.-20%	35	28						

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

с 01.01 - 25%	37	28						
масса отварной моркови		25						
масло растительное	10	10						
Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной			**250/15/5**	**6,4**	**7,3**	**16,7**	**158**	№110-2004
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
свекла до 01.01.-20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
капуста белокочанная свежая	25	20						
или капуста квашеная промышленного производства	21	15						
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						
морковь до 01.01.-20%	16	13						
с 01.01 - 25%	17	13						
лук репчатый	12	10						

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
масло сливочное	6	6						
сахар	0,5	0,5						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Гуляш из свинины			**100**	**8,6**	**7,9**	**3,4**	**119,1**	№437-2004
свинина мясная	71	61						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		40						
масса соуса		60						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
мука пшеничная	4	4						
ИЛИ								
Гуляш из говядины			**100**	**9,1**	**7,5**	**3,4**	**117,5**	№437-2004
говядина 1 категории	86	63						
или говядина полуфабрикат	74	63						

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

или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		40						
масса соуса		60						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
мука пшеничная	4	4						
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						
Компот из плодов или ягод свежих или замороженных			**200**	**0,2**	**0,0**	**20,6**	**83**	№486-2021, Пермь
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	40,8	40						
или клубника или смородина черная быстрозамороженные	40,8	40						
сахар	15	15						
ИЛИ								

Компот из ягодно-фруктовой смеси			**200**	**0,2**	**0,1**	**19,8**	**81**	**№634-2004**
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная	35,2	35						
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	15	15						
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**60**	**3,0**	**0,8**	**24,3**	**116,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**60**					
ИТОГО:				***49***	***51***	***218***	***1524***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***575***	***18,9***	***14,4***	***87,3***	***549,2***	
Каша пшеничная жидкая			**250**	**9,4**	**7,8**	**31,0**	**232**	**№264-2013, Пермь**
крупа пшеничная	30	30						

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

молоко питьевое	240	240						
сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**3,5**	**3,4**	**15,9**	**108,2**	№698-2004
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 пшеничный			**40**	**3,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Обед			***870***	***30,7***	***34,8***	***105,8***	***857,8***	
Салат из соленых огурцов с маслом			**100**	**0,8**	**5,1**	**1,5**	**55**	№16-2021, Пермь
огурцы соленые без уксуса	175	96						
масло растительное	5	5						

ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			**100**	**0,9**	**5,1**	**1,2**	**54**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Суп сырный с мясом			**250/15**	**6,5**	**8,7**	**23,7**	**199**	**№12/2-2011, Екатеринбург**
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь до 01.01.-20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	6	6						
сыр плавленый для супа	16	15						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						

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

Рыба запечённая с маслом			**120/5**	**16,1**	**14,4**	**4,4**	**211**	№310-1996
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное	5	5						
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						
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	40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	40					
ИТОГО:		*50*	*49*	*193*	*1407*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*		*90*	*92*	*383*	*2720*	При двухразовом питании детей (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		*45-54*	*46-55*	*192-230*	*1360-1632*	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*620*	*23,4*	*25,9*	*77,5*	*636,7*	
Бутерброд с маслом			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
Запеканка из творога, с джемом или повидлом			200/30	20,4	18,2	38,9	401	№279-2021, Пермь
творог	190	188						
крупа манная	12	12						

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

сахар	10	10						
яйцо куриное	10	10						
ванилин	0,02	0,02						
сухари пшеничные	5	5						
сметана	7	7						
масло растительное для смазки листа	5	5						
масса готовой запеканки		200						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	30	30						
Фрукты в ассортименте			**150**	**0,5**	**0,3**	**9,1**	**41,1**	№458-2006, Москва
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	2	2						
сахар	15	15						
Обед			***845***	***27,2***	***28,3***	***117,6***	***832,1***	
Салат из капусты белокочанной			**100**	**2,1**	**5,1**	**8,7**	**89,1**	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая (стертая с солью)	158	80						
морковь до 01.01.-20%	15,0	12						
с 01.01 - 25%	16,0	12						

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	0,5	0,5						
кислота лимонная	0,12	0,12						
вода для разведения лимонной кислоты	6	6						
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						
Суп - лапша домашняя с птицей			**250/15**	**6,4**	**5,2**	**10,1**	**113**	№148-2004
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						

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

мука пшеничная	17,5	17,5						
мука пшеничная (на подпыл)	1,2	1,2						
яйцо куриное	5	5						
вода питьевая	3,5	3,5						
соль йодированная	0,5	0,5						
масса лапши домашней		20						
или лапша промышленного производства	20	20						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски			**100**	**11,9**	**10,9**	**3,7**	**160,5**	№431-2004
печень говяжья	115	95						
масло растительное	5	5						
масса готовой печени		60						
мука пшеничная	2,5	2,5						

сметана	12,5	12,5						
вода питьевая	30	30						
ИЛИ исходя из пищевых пристрастий детей								
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						

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

морковь до 01.01.-20%	26	21						
с 01.01 - 25%	28	21						
масло сливочное	8	8						
Напиток из плодов шиповника			**200**	**0,2**	**0,0**	**22,2**	**89,8**	**№705-2004**
шиповник	25	25						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***51***	***54***	***195***	***1469***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***550***	***18,2***	***17,9***	***79,5***	***551,7***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**100**	**9,9**	**10,9**	**29,8**	**257**	

			ИЛИ					
Пирог "Ночка"			**100**	**9,9**	**10,9**	**29,8**	**257**	**№177-2006, Москва**
мука пшеничная	18	18						
крупа манная	12	12						
вода для заваривания крупы манной	35	35						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	13	13						
сахар	16	16						
сметана	23	23						
какао - порошок	5	5						
двууглекислый натрий	0,8	0,8						
масло растительное для смазки листа	4	4						
сахарная пудра	5	5						
Суп молочный с крупой "Солнечный"			**250**	**6,6**	**6,6**	**21,8**	**173**	**№162-1996**
вода питьевая	125	125						
молоко питьевое	140	140						
крупа кукурузная	15	15						

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

или пшено	20	20						
масло сливочное	2	2						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
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 пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Обед			***845***	***29,8***	***29,1***	***118,2***	***852,1***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	**100**	**0,8**	**0,1**	**1,6**	**10,6**	№101-2004
или								
Овощи свежие (огурцы)			**100**	**0,7**	**0,1**	**1,9**	**11,3**	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						

Суп картофельный с мясом			**250/15**	**6,7**	**6,4**	**15,5**	**146**	№137 -2004
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
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 (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
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						
или фарш (70% говядина и 30% свинина мясная) промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	75	75						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

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**	**6,5**	**6,4**	**43,1**	**256,0**	№203-2021, Пермь
крупа гречневая	60	60						
вода питьевая	120	120						
масса готовой каши		150						
масло сливочное	7	7						
чеснок свежий	0,6	0,5						
морковь до 01.01.-20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
масса припущенных с маслом овощей		35						

Компот из ягод замороженных			**200**	**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 ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***48***	***47***	***198***	***1404***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтраки, обеды (50-60%):				***50***	***51***	***204***	***1474***	

11 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	
Завтрак			***565***	***21,4***	***20,9***	***82,0***	***601,7***	

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

Бутерброд с маслом			**30/10**	**2,3**	**7,4**	**14,5**	**133,8**	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
Сырники из творога из полуфабриката промышленного производства, запечённые, с молоком сгущенным			**180/20**	**16,9**	**11,7**	**48,1**	**365,3**	№321-2013, Пермь
сырники из творога из полуфабриката промышленного производства 4 шт. по 55 г. (только на основе натурального творога, с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, без заменителей молочного жира (ЗМЖ), без растительных масел, консервантов (сорбат калия, бензоат натрия) и стабилизаторов структуры. Срок годности не более 90 суток)	218	218						
масло растительно для смазки листа	3	3						
масса готовых сырников (4 шт. по 45 г)		180						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
ИЛИ								
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным			**200/20**	**17,1**	**12,0**	**48,0**	**368,4**	№362-2004
творог	158	156						
мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	12	12						
сахар	16	16						
яйцо куриное	9	9						

изюм	20,5	20						
масло сливочное	6	6						
ванилин	0,01	0,01						
сухари пшеничные	6	6						
сметана	6	6						
масло растительно для смазки листа	3	3						
масса готового пудинга		200						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	2	2						
сахар	15	15						
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,8**	**1,5**	**4,5**	**38,7**	№698-2004
Обед			***855***	***27,8***	***31,0***	***112,4***	***837,8***	
Салат из моркови с зеленым горошком			**100**	**1,9**	**5,1**	**5,8**	**77**	№25-2021, Пермь
морковь до 01.01.-20%	85	68						
с 01.01 - 25%	90	68						
масса отварной моркови		65						

Автономная некоммерческая организация Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

горошек зеленый консервированный	46	30						
масло растительное	5	5						
ИЛИ								
Салат витаминный			**100**	**1,2**	**5,1**	**6,5**	**77**	№2-2021, Пермь
капуста белокочанная свежая (стертая с солью)	99	50						
морковь до 01.01.-20%	29	23						
с 01.01 - 25%	31	23						
в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат								
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом и кожицей)	36	25						
кислота лимонная	0,2	0,2						
сахар	2	2						
масло растительное	5	5						
Свекольник с мясом, со сметаной			**250/15/5**	**5,7**	**6,3**	**14,5**	**138**	№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 (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Рыбные палочки, запеченные с маслом			**100/5**	**12,5**	**12,9**	**8,4**	**200**	**№304-2021, Пермь**
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80						
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	146	80						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	108	80						
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	108	80						

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

или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	106	80						
морковь до 01.01.-20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
лук репчатый	20	17						
масло растительное	2	2						
масса припущенного с маслом лука		9						
сухари пшеничные	7	7						
яйцо куриное	4	4						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Наггетсы рыбные запеченные, с маслом (4 шт. по 25 г. на порцию)			**100/5**	**13,5**	**12,7**	**10,7**	**211**	**№304-2021, Пермь**
наггетсы рыбные промышленного производства (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	125	125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Котлета рыбная из полуфабриката промышленного производства запеченная с маслом			**100/5**	**14,1**	**11,8**	**9,5**	**201**	№388-2004
котлета рыбная (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	125	125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
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
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								

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

Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	**№507-2021, Пермь**
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***49***	***52***	***194***	***1440***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***630***	***18,8***	***20,4***	***104,3***	***675,6***	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**30**	**3,5**	**6,9**	**15,0**	**136**	
Каша кукурузная жидкая			**250**	**7,6**	**8,9**	**46,5**	**297**	**№233-2021, Пермь**
крупа кукурузная	40	40						

молоко питьевое	145	145						
вода питьевая	85	85						
сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком			**200**	**3,4**	**3,2**	**16,1**	**106,8**	**№642-1996**
какао - порошок	5	5						
молоко питьевое	130	130						
сахар	10	10						
ИЛИ в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Какао с молоком и витаминами			**200**	**3,7**	**3,2**	**15,9**	**107,2**	**№502-2021, Пермь**
какао - порошок с витаминами для приготовления какао-напитка (для детей дошкольного возраста)	5	5						
молоко питьевое	130	130						
сахар	10	10						
Фрукты в ассортименте			**150**	**2,3**	**0,8**	**10,5**	**58,4**	**№458-2006, Москва**
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					

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

Обед			***850***	***26,8***	***25,3***	***124,3***	***830,1***	
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	25,5	25						
или огурцы свежие грунтовые	26,3	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						
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						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
огурцы соленые без уксуса	58	32						
лук репчатый	18	15						
или лук зеленый	19	15						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
масло растительное	5	5						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			**250/15/5**	**7,9**	**6,9**	**15,5**	**156**	**№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 1077203065147
ИНН 7203208134

01.11.-31.12. -30%	40	28						
01.01-29.02 - 35%	43	28						
01.03 - 40%	47	28						
крупа перловая	10	10						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Гуляш из свинины			**100**	**8,6**	**7,9**	**3,4**	**119,1**	№437-2004
свинина мясная	71	61						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		40						
масса соуса		60						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
мука пшеничная	4	4						

ИЛИ								
Гуляш из говядины			**100**	**9,1**	**7,5**	**3,4**	**117,5**	**№437-2004**
говядина 1 категории	86	63						
или говядина полуфабрикат	74	63						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		40						
масса соуса		60						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
мука пшеничная	4	4						
Макаронные изделия отварные			**180**	**3,8**	**3,4**	**41,1**	**210,2**	**№516-2004**
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	4	4						
Компот из плодов или ягод свежих или замороженных			**200**	**0,2**	**0,0**	**20,6**	**83**	**№486-2021, Пермь**
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	40,8	40						

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

или клубника или смородина черная быстрозамороженные	40,8	40						
сахар	15	15						
ИЛИ								
Компот из ягодно-фруктовой смеси			**200**	**0,2**	**0,1**	**19,8**	**81**	**№634-2004**
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная	35,2	35						
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	15	15						
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***46***	***46***	***229***	***1506***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

13 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	

Завтрак			***575***	***23,4***	***22,7***	***79,9***	***615,8***	
Бутерброд с джемом			**20/30**	**1,8**	**0,2**	**23,6**	**103,4**	№2-2004
хлеб пшеничный	20	20						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	30,2	30						
Омлет натуральный			**200**	**17,5**	**20,5**	**2,4**	**264**	№340-2004
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,5**	**1,5**	**12,0**	**67,5**	№698-2004
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	2	2						
сахар	15	15						
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Обед			***850***	***28,9***	***27,9***	***125,6***	***867,1***	

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

Салат из капусты белокочанной с морковью			**100**	**1,6**	**5,1**	**9,6**	**90,7**	№4-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	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						
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						
Суп картофельный с рыбой			**250/50**	**7,7**	**5,2**	**12,9**	**129**	№150-2013, Пермь
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или скумбрия неразделанная (филе с кожей без костей)	118	64						

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%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Плов из птицы			**250**	**15,5**	**16,8**	**44,2**	**390**	№406-2013, Пермь
курица потрошеная 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						

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

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			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***52***	***51***	***206***	***1483***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	При двухразовом питании детей (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***690***	***25,1***	***22,6***	***82,7***	***635,0***	
Для бутерброда								

Масло сливочное (порциями)	10	10	**10**	**0,1**	**7,3**	**0,1**	**67**	№96-2004
Сыр (порциями)	21	20	**20**	**9,9**	**5,8**	**0,0**	**92**	№97-2004
Хлеб пшеничный			**60**	**3,0**	**0,8**	**24,3**	**116,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**60**					
Каша пшеничная жидкая			**250**	**9,4**	**7,8**	**31,0**	**232**	№264-2013, Пермь
крупа пшеничная	30	30						
молоко питьевое	240	240						
сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Фрукты в ассортименте			**150**	**2,0**	**0,8**	**7,5**	**45**	№458-2006, Москва
Чай "Витаминный"			**200**	**0,7**	**0,1**	**19,8**	**82,9**	№493-2013, Пермь
чай-заварка	2	2						
шиповник	15	15						
сахар	10	10						
Обед			***845***	***23,5***	***23,5***	***145,9***	***886,5***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	**100**	**0,8**	**0,1**	**1,6**	**10,6**	№101-2004

Автономное учреждение Тюменской области
«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						
Суп картофельный с клецками с мясом			**250/15**	**5,5**	**6,5**	**12,8**	**132**	№155-2004
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
мука пшеничная	14	14						
масло сливочное	1	1						
яйцо куриное	3	3						
вода питьевая	14	14						
соль йодированная	0,13	0,13						
масса готовых клецек:		**27**						
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						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	6	6						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Печень, тушеная с овощами			**100**	**9,1**	**10,4**	**4,9**	**150**	№439-2004
печень говяжья	115	95						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	5	5						
масса готовой печени с луком		60						
мука пшеничная	2,0	2,0						
морковь до 01.01.-20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20,0	15						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
вода питьевая	40	40						
ИЛИ исходя из пищевых пристрастий детей								

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

Гуляш из свинины			**100**	**8,6**	**7,9**	**3,4**	**119,1**	№437-2004
свинина мясная	71	61						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		40						
масса соуса		60						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
мука пшеничная	4	4						
ИЛИ								
Гуляш из говядины			**100**	**9,1**	**7,5**	**3,4**	**117,5**	№437-2004
говядина 1 категории	86	63						
или говядина полуфабрикат	74	63						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		40						
масса соуса		60						
лук репчатый	14	12						

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
мука пшеничная	4	4						
Каша гречневая рассыпчатая			**180**	**3,5**	**5,6**	**48,2**	**257,2**	**№508-2004**
крупа гречневая	75	75						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	6	6						
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	**№518-2013, Пермь**
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	**№507-2021, Пермь**
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
Хлеб ржаной			**60**	**2,1**	**0,3**	**28,2**	**121,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**60**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***49***	***46***	***229***	***1521***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

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

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***680***	***20,6***	***15,7***	***88,1***	***575,0***	
Бутерброд с сыром			**30/20**	**7,1**	**4,7**	**14,9**	**130**	**№3-2004**
хлеб пшеничный	30	30						
сыр	21	20						
Суп молочный с макаронными изделиями			**250**	**8,1**	**7,4**	**22,5**	**189**	**№139-2021, Пермь**
молоко питьевое	175	175						
вода питьевая	75	75						
масло сливочное	4	4						
сахар	2,5	2,5						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,8	0,8						
Фрукты в ассортименте			**180**	**0,4**	**0,4**	**10,3**	**46**	**№458-2006, Москва**
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**					
Обед			***855***	***30,5***	***32,9***	***112,7***	***867,1***	
Салат из свеклы отварной			**100**	**1,7**	**5,1**	**8,2**	**85**	**№50-2013, Пермь**
свекла до 01.01.-20%	126	101						
с 01.01 - 25%	134	101						
масса отварной свеклы		96						
масло растительное	5	5						
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 белокочанная свежая	63	50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						

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

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 (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
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						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						

масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								
Биточки рубленые из птицы запеченные, с маслом			**100/5**	**12,3**	**12,4**	**12,5**	**211**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	71	67						
или филе индейки	71	67						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	98	67						
хлеб пшеничный	18	18						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	10	10						
вода питьевая	12	12						
сухари пшеничные	10	10						
масса полуфабриката		125						
масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								

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

Биточки рубленые из птицы, из полуфабриката промышленного производства, запеченные, с маслом			**100/5**	**12,3**	**12,4**	**12,5**	**211**	**№498-2004**
биточки из птицы (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	125	125						
масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						
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						
Компот из изюма			**200**	**0,3**	**0,0**	**25,5**	**103**	**№512-2013, Пермь**
изюм	15,3	15						
сахар	15	15						
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					

ИТОГО:			***51***	***49***	***201***	***1442***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			***90***	***92***	***383***	***2720***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):			***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтраки, обеды (50-60%):			***49***	***49***	***212***	***1478***	
16 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			***570***	***20,2***	***21,3***	***93,2***	***645,1***	
Каша пшенная жидкая			**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						
ИЛИ							
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**250**	**9,4**	**9,6**	**32,5**	**254**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32						

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

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**	**№550-2021, 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**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Обед			***820***	***31,0***	***25,0***	***118,3***	***820,4***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	**100**	**0,8**	**0,1**	**1,6**	**10,6**	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			**100**	**0,7**	**0,1**	**1,9**	**11,3**	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						
Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной			**250/15/5**	**6,4**	**7,3**	**16,7**	**158**	№110-2004
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
свекла до 01.01.-20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						

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

капуста белокочанная свежая	25	20						
или капуста квашеная промышленного производства	21	15						
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						
морковь до 01.01.-20%	16	13						
с 01.01 - 25%	17	13						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
масло сливочное	6	6						
сахар	0,5	0,5						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему из свинины			**250**	**19,9**	**16,8**	**31,0**	**355**	№328-2021,Пермь
свинина мясная	105	90						
масса готового мяса		60						

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	306	230						
01.11.-31.12. -30%	329	230						
01.01-29.02 - 35%	354	230						
01.03 - 40%	384	230						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	12	12						
масло растительное	12	12						
ИЛИ								
Жаркое по - домашнему из говядины			**250**	**20,4**	**16,4**	**31,0**	**353**	**№328-2021,Пермь**
говядина 1 категории	135	99						
или говядина полуфабрикат	117	99						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	99	99						
масса готового мяса		60						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	306	230						
01.11.-31.12. -30%	329	230						
01.01-29.02 - 35%	354	230						

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

01.03 - 40%	384	230						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	12	12						
масло растительное	12	12						
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	№518-2013, Пермь
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	№507-2021, Пермь
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***51***	***46***	***212***	***1465***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	При двухразовом питании детей (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***595***	***20,5***	***23,0***	***83,7***	***623,8***	
Бутерброд с маслом			**30/10**	**2,3**	**7,4**	**14,5**	**133,8**	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
Суфле из творога, с молоком сгущенным			**200/30**	**16,5**	**14,1**	**49,7**	**392**	№284-2021, Пермь
творог	149	147						
молоко питьевое	40	40						
яйцо куриное	24	24						
мука пшеничная	14	14						
сахар	7	7						
масло растительное для смазки листа	5	5						
масса готового суфле		200						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,5**	**1,5**	**4,5**	**37,5**	№698-2004

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
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						
Обед			***920***	***29,0***	***28,6***	***124,5***	***869,3***	
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						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
огурцы соленые без уксуса	58	32						

лук репчатый	18	15						
или лук зеленый	19	15						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			**250/40**	**5,4**	**4,8**	**18,7**	**140**	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	153	115						
01.11.-31.12. -30%	164	115						
01.01-29.02 - 35%	177	115						
01.03 - 40%	192	115						
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)	4	4						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
фрикадельки:								
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						

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

лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3	3						
Тефтели из свинины с рисом ("ёжики"), запеченные с соусом			**100/50**	**13,6**	**10,1**	**6,7**	**172**	№390-2013, Пермь
свинина мясная	77	66						
крупа рисовая	13	13						
вода питьевая	24	24						
масса готового рассыпчатого риса		34						
яйцо куриное	4	4						
лук репчатый	36	30						
масло сливочное	4	4						
масса прогретого с маслом лука		15						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масса готовых ёжиков		100						
соус сметанный		50						№442-2013, Пермь
сметана	12,5	12,5						

мука пшеничная	1,3	1,3						
масло сливочное	1,3	1,3						
вода питьевая	37,5	37,5						
ИЛИ								
Тефтели из говядины с рисом ("ёжики"), запеченные с соусом			**100/50**	**14,1**	**9,7**	**6,7**	**171**	**№390-2013, Пермь**
говядина 1 категории	90	66						
или говядина полуфабрикат	78	66						
или фарш говяжий промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	66	66						
крупа рисовая	13	13						
вода питьевая	24	24						
масса готового рассыпчатого риса		34						
яйцо куриное	4	4						
лук репчатый	36	30						
масло сливочное	4	4						
масса прогретого с маслом лука		15						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						

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

масса готовых ёжиков		100						
соус сметанный		50						
сметана	12,5	12,5						№442-2013, Пермь
мука пшеничная	1,3	1,3						
масло сливочное	1,3	1,3						
вода питьевая	37,5	37,5						
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						
Компот из ягод замороженных			**200**	**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 ржаной	**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный	**40**					
Хлеб пшеничный	**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	**40**					
ИТОГО:		***50***	***52***	***208***	***1493***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***640***	***18,0***	***20,2***	***97,9***	***645,2***	
Каша гречневая вязкая			**250**	**10,5**	**12,9**	**46,1**	**343**	**№248-2013, Пермь**
крупа гречневая	65	65						
вода питьевая	75	75						
молоко питьевое	125	125						
сахар	6	6						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						

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

Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (печенье)			**40**	**3,5**	**4,2**	**20,0**	**132**	
Чай с молоком			**200**	**2,8**	**2,5**	**15,1**	**94,1**	№630-1996
чай-заварка	2	2						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
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**					
Обед			***845***	***29,4***	***31,6***	***119,3***	***877,5***	
Икра кабачковая промышленного производства			**100**	**2,2**	**4,7**	**7,4**	**81**	№50-2021, Пермь
икра кабачковая	102	100						
ИЛИ								
Овощи свежие (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						
Солянка из птицы и мяса со сметаной			**250/10/10/5**	**6,8**	**7,9**	**12,5**	**148**	**№157-1996**
курица потрошеная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26						
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	51	38						
01.11.-31.12. -30%	54	38						
01.01-29.02 - 35%	59	38						
01.03 - 40%	63	38						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
лук репчатый	21	18						
масло растительное	6	6						
маслины	15	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						

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

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						
сыр	16	15						
Напиток из плодов шиповника			**200**	**0,2**	**0,0**	**22,2**	**89,8**	№705-2004
шиповник	25	25						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					

ИТОГО:			***47***	***52***	***217***	***1523***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):			***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	
19 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			***660***	***20***	***22***	***83***	***607***	
Бутерброд с маслом с сыром			**60**	**6,5**	**10,7**	**11,9**	**170**	**№1,3-2004**
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	21	20						
Каша ячневая жидкая			**250**	**8,9**	**8,2**	**29,8**	**229**	**№311-2004**
крупа ячневая	30	30						
сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
молоко питьевое	240	240						
масло сливочное	5	5						

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

Кофейный напиток			**200**	**2,3**	**2,5**	**14,8**	**90,9**	№690-2004
кофейный напиток	4	4						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
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			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Обед			***850***	***28,8***	***30,1***	***125,9***	***887,7***	
Салат из моркови с изюмом			**100**	**1,2**	**5,1**	**16,2**	**116**	№24-2021, Пермь
морковь до 01.01.-20%	106	85						
с 01.01 - 25%	113	85						
масса отварной моркови		82						
изюм	15	15						
масло растительное	5	5						

Рассольник с мясом, со сметаной			**250/15/5**	**7,5**	**5,7**	**12,5**	**131**	№130-2004
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
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%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлеты из мяса			**100**	**12,4**	**12,6**	**15,8**	**226**	№451-2004
говядина 1 категории	103	76						
или говядина полуфабрикат	90	76						

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

или фарш говяжий промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	76	76						
или свинина мясная	90	76						
хлеб пшеничный	15	15						
вода питьевая	9	9						
лук репчатый	9,5	8						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	10	10						
масса полуфабриката		125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Котлеты мясные из полуфабриката промышленного производства			**100**	**12,4**	**12,6**	**15,8**	**226**	**№451-2004**
котлеты мясные (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	125	125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
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**	**19,7**	**80**	**№518-2013, Пермь**
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	**№507-2021, Пермь**
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***48***	***52***	***209***	***1494***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	

Автономное учреждение [illegible] 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			***655***	***20,3***	***20,0***	***84,9***	***600,9***	
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 куриное	20	20						
сухари пшеничные	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 (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	150	150						
масло растительное для смазки листа	4	4						
Соус томатный			**50**	**0,2**	**1,1**	**2,3**	**20**	№419-2021, Пермь
вода питьевая	35	35						

масло сливочное	2,5	2,5						
мука пшеничная	2,5	2,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	12	12						
сахар	0,5	0,5						
Макаронные изделия отварные			**180**	**3,8**	**3,4**	**41,1**	**210,2**	№516-2004
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	2	2						
сахар	15	15						
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,6**	**0,8**	**4,5**	**31,6**	№698-2004
Хлеб ржаной			**20**	**0,9**	**0,2**	**8,7**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Обед			***855***	***29,5***	***28,1***	***129,7***	***886,8***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	**100**	**0,8**	**0,1**	**1,6**	**10,6**	№101-2004

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						
Суп картофельный с птицей			**250/15**	**5,0**	**5,5**	**16,8**	**137**	**№14/2-2011, Екатеринбург**
курица потрошеная 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%	150	113						
01.11.-31.12. -30%	162	113						
01.01-29.02 - 35%	174	113						
01.03 - 40%	189	113						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						

Котлета рыбная натуральная запеченная, с маслом			**100/5**	**13,9**	**16,8**	**7,6**	**237**	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	142	105						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	158	105						
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	191	105						
лук репчатый	9,5	8						
яйцо куриное	18	18						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное	3	3						
масло сливочное	5	5						
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						
Компот из ягод замороженных			**200**	**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						

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

Хлеб ржаной	**60**	**2,1**	**0,3**	**28,2**	**121,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный	**60**					
Хлеб пшеничный	**60**	**3,0**	**0,8**	**24,3**	**116,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	**60**					
ИТОГО:		***50***	***48***	***215***	***1488***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	**При двухразовом питании детей (завтрак, обед)**
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтраки, обеды (50-60%):		***49***	***50***	***212***	***1493***	

* СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".