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 7 до 11 лет.

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 **2350 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 7203206134

«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/4282-26/145 от 12 октября 2026 г. для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак, обед)

№	Продукты	Норма питания в г, мл, нетто на 1 ребенка в сутки*	Норма в день, г, мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед	Фактически получено г, мл**																				за 20 дней, г мл	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	80	40	20	40	40	40	50	40	50	50	30	30	30	30	50	30	50	30	30	30	50	60	780	39	98
2	Хлеб пшеничный***	150	83	82	93	30	88	80	80	72	84	75	160	72	60	80	80	90	60	60	60	110	72	1588	79	96
3	Мука пшеничная	15	10	12	0	72	0	0	0	7	0	21	4	13	4	0	16	0	20	24	0	0	10	203	10,1	104
4	Крупы, бобовые	45	45	62	30	75	35	0	50	53	24	50	65	0	42	51	89	53	45	13	52	25	53	867	43	96
5	Макаронные изделия	15	15	0	0	0	53	20	12	53	0	0	0	0	53	0	0	16	0	0	64	0	53	324	16,2	105
6	Картофель	187	112	65	153	50	70	217	75	63	228	0	130	171	28	75	50	35	200	277	38	203	113	2241	112	100
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	140	130	185	177	121	96	144	240	103	142	121	199	139	138	115	171	163	130	127	110	100	2850	143	102
8	Фрукты свежие	185	74	0	190	0	150	5	0	45	0	130	30	0	190	0	150	180	5	30	150	150	30	1435	72	97
9	Сухофрукты	15	10	0	0	0	20	0	15	0	20	25	15	18	0	20	15	15	0	0	25	12	0	200	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)	30	28	28	28	18	33	14	30	28	28	34	28	30,6	28	33	13	28	36	36	23	13	31	540	27	95
12	Кондитерские изделия	10	9,5	20	0	0	0	0	30	0	0	20	0	0	30	30	0	0	20	0	40	0	0	190	9,5	100
13	Какао	1	0,5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0,5	100
14	Чай	1	0,7	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	14	0,7	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	0,8	100
16	Мясо 1-й категории	70	49	98	0	98	54	24	94	85	24	0	99	24	85	0	24	24	99	66	16	94	0	1008	50,4	103
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	9	0	0	0	0	0	0	0	0	95	0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	0	190	9,5	102
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	35	0	24	0	24	135	0	120	0	24	0	0	0	70	0	104	0	0	96	0	144	741	37	105
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	24	0	81	0	0	0	0	0	113	0	0	80	0	62	0	0	0	40	0	0	105	481	24	99
20	Молоко	300	165	120	312	346	190	175	53	0	316	0	140	44	245	45	192	275	185	56	200	319	0	3213	161	97
21	Кисломолочная пищевая продукция	150	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.)	50	28	120	0	0	0	0	0	0	0	169	0	141	0	0	0	0	0	133	0	0	0	563	28	102
23	Сметана	10	6	0	5	5	5	15	0	5	0	19	0	10	5	0	0	5	10	13	15	5	0	116	5,8	97
24	Сыр	10	8	0	15	15	15	15	0	0	15	0	12	0	10	0	10	15	0	0	15	15	0	152	7,6	101
25	Масло сливочное	30	20	38	24	23,3	14,5	26,5	11	16	21	22	13	26	15	6	21	13	21	24	10	26	21	392	19,6	101
26	Масло растительное	15	8	3	6	13	2	2	8	12	8	14	2	11	8	14	11	12	11	11	10	6	7	170	8,5	103
27	Яйцо, шт.	40	24	24	4	0	8	40	122	20	0	14	4	12	0	114	3	6	20	28	0	8	38	465	23	97
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,1	0	0	1,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,1	55
29	Крахмал	3	1,5	0	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	1,0	100
31	Соль пищевая поваренная йодированная	3	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	30	1,5	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/4282-26/145 от 12.10.26
АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (2350 ккал)**	**Завтрак, ккал**	% выполнения	**Обед, ккал**	% выполнения
	20-25 % от суточного рациона		30-35 % от суточного рациона	
	470-588		**705-823**	
1 день	539	23	771	33
2 день	494	21	708	30
3 день	588	25	784	33
4 день	515	22	773	33
5 день	529	22	762	32
ИТОГО в среднем за неделю	**533**	**23**	**760**	**32**
6 день	512	22	813	35
7 день	533	23	741	32
8 день	502	21	802	34
9 день	560	24	751	32
10 день	552	23	771	33
ИТОГО в среднем за неделю	**532**	**23**	**776**	**33**
11 день	509	22	775	33
12 день	576	25	755	32
13 день	512	22	744	32
14 день	503	21	741	32
15 день	527	22	769	33
ИТОГО в среднем за неделю	**525**	**22**	**757**	**32**
16 день	565	24	750	32
17 день	517	22	791	34
18 день	577	25	802	34
19 день	544	23	794	34
20 день	566	24	773	33
ИТОГО в среднем за неделю	**554**	**24**	**782**	**33**

*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 7 до 11 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Завтрак, грамм	Обед, грамм
	500	**700**
1 день	565	765
2 день	595	795
3 день	500	770
4 день	595	790
5 день	545	770
6 день	525	785
7 день	580	800
8 день	525	800
9 день	570	795
10 день	550	775
11 день	550	805
12 день	580	800
13 день	525	780
14 день	610	775
15 день	675	795
16 день	520	730
17 день	550	870
18 день	590	785
19 день	605	790
20 день	625	780

Автономное учреждение 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 7 до 11 лет

20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ШК-ЗО/4282-26/145 от 12 октября 2026 г.

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			*565*	*19,1*	*20,4*	*69,8*	*539,2*	
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			180/20	12,5	9,0	35,7	273,8	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	123	120						
крупа манная	6	6						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню №20-ШК-30/4282-26/145 от 12.10.26
АУ ТО «Центр технологического контроля»

яйцо куриное	24	24						
сахар	12	12						
крошка		30						
сахар	6	6						
мука пшеничная	12	12						
масло сливочное	12	12						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		180						
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	1,0	1,0						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Йогурт в индивидуальной упаковке			**125**	**1,5**	**1,5**	**4,5**	**37,5**	
Обед			***765***	***25,9***	***26,6***	***107,3***	***771,2***	
Икра кабачковая промышленного производства			**80**	**1,8**	**3,2**	**5,1**	**56**	№50-2021, Пермь
икра кабачковая	82	80						

или								
Овощи свежие (порциями)			**80**	**0,6**	**0,1**	**1,5**	**9**	№148-2021, Пермь
огурцы свежие парниковые	82	80						
или огурцы свежие грунтовые	84	80						
или помидоры свежие парниковые	82	80						
или помидоры свежие грунтовые	94	80						
или перец болгарский	106	80						
или капуста белокочанная свежая	100	80						
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			**200**	**12,2**	**18,2**	**30,2**	**333**	№4/8-2011, Екатеринбург
свинина мясная	87	74						
масло растительное	3	3						
масса тушеного мяса		50						
крупа гречневая	36	36						
вода питьевая	113	113						
масло сливочное	6	6						
лук репчатый	11	9						
морковь до 01.01.-20%	24	19						
с 01.01 - 25%	25	19						

ИЛИ								
Гречка по-купечески с говядиной			**200**	**12,7**	**17,8**	**30,2**	**332**	**№4/8-2011, Екатеринбург**
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
масло растительное	3	3						
масса тушеного мяса		50						
крупа гречневая	36	36						
вода питьевая	113	113						
масло сливочное	6	6						
лук репчатый	11	9						
морковь до 01.01.-20%	24	19						
с 01.01 - 25%	25	19						
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 пшеничный	**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	**20**					
Хлеб ржаной	**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или хлеб ржаной витаминизированный	**20**					
ИТОГО:		***45***	***47***	***177***	***1310***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***595***	***16,8***	***14,5***	***74,2***	***494,3***	
Бутерброд с сыром			**30/15**	**6,3**	**4,1**	**14,9**	**122**	№3-2004
хлеб пшеничный	30	30						
сыр	16	15						
Каша 5 злаков жидкая			**200**	**7,0**	**7,3**	**27,8**	**205**	№311-2004
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30						
молоко питьевое	183	183						

сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
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			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Обед			***795***	***23,7***	***25,2***	***97,1***	***708,2***	
Салат из соленых огурцов с маслом			**80**	**0,6**	**4,1**	**1,3**	**45**	**№16-2021, Пермь**
огурцы соленые без уксуса	140	77						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			**80**	**0,7**	**4,1**	**1,0**	**44**	**№14/1-2011, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	79	77						

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

или огурцы свежие грунтовые	81	77						
масло растительное	4	4						
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 белокочанная свежая	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			**90/5**	**11,5**	**10,2**	**8,5**	**172**	№9/7-2011, Екатеринбург
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	122	81						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	147	81						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	109	81						
хлеб пшеничный	5	5						
молоко питьевое	5	5						
лук репчатый	7	6						
чеснок свежий	1,2	0,9						
масло сливочное	3	3						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	8	8						
масса полуфабриката		110						
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			**90/5**	**17,4**	**7,8**	**8,7**	**175**	**№309-2021, Пермь**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
хлеб пшеничный	7	7						
вода питьевая	6	6						
лук репчатый	6	5						
масло растительное внутрь изделия	2	2						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
масса полуфабриката		115						
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			**90/5**	**11,5**	**10,2**	**8,5**	**172**	№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)	110	110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						

Пюре картофельное			**150**	**3,3**	**4,4**	**23,5**	**147**	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
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						

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

Хлеб пшеничный	**30**	**1,5**	**0,4**	**12,2**	**58,4**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	**30**					
Хлеб ржаной	**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный	**40**					
ИТОГО:		***40***	***40***	***171***	***1203***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***500***	***12,9***	***20,3***	***88,3***	***587,5***	
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			**200**	**7,5**	**7,7**	**26,0**	**203**	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
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						
Обед			***770***	***26,8***	***26,4***	***110,1***	***783,6***	
Салат из свеклы с сыром			**100**	**3,7**	**5,3**	**8,1**	**94,9**	**№50-2004**
свекла до 01.01.-20%	106	85						
с 01.01 - 25%	113	85						
масса отварной свеклы		82						
сыр	16	15						
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			**200**	**12,1**	**14,2**	**36,5**	**322,2**	№370-2013, Пермь
свинина мясная	87	74						
масса тушеного мяса		50						
масло растительное	8	8						
крупа рисовая	50	50						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						

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

лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
ИЛИ								
Плов из говядины			**200**	**12,5**	**13,7**	**36,5**	**319,3**	№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	8	8						
крупа рисовая	50	50						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
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 пшеничный			**30**	**1,5**	**0,4**	**12,2**	**58,4**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***40***	***47***	***198***	***1371***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***595***	***14,8***	***13,9***	***83,0***	***515,3***	
Бутерброд с сыром			**30/15**	**6,3**	**4,1**	**14,9**	**122**	**№3-2004**
хлеб пшеничный	30	30						
сыр	16	15						

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

Каша рисовая жидкая			**200**	**6,4**	**9,1**	**27,0**	**216**	№311-2004
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	1,0	1,0						
сахар	15	15						
Фрукты в ассортименте			**150**	**0,2**	**0,3**	**8,6**	**37,9**	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Обед			***790***	***25,6***	***26,1***	***109,0***	***772,5***	
Икра кабачковая промышленного производства			**80**	**1,8**	**3,2**	**5,1**	**56**	№50-2021, Пермь
икра кабачковая	82	80						

ИЛИ								
Овощи свежие (порциями)			**80**	**0,6**	**0,1**	**1,5**	**9**	**№148-2021, Пермь**
огурцы свежие парниковые	82	80						
или огурцы свежие грунтовые	84	80						
или помидоры свежие парниковые	82	80						
или помидоры свежие грунтовые	94	80						
или перец болгарский	106	80						
или капуста белокочанная свежая	100	80						
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

морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлета по-хлыновски (говядина и свинина)			**90**	**12,3**	**13,1**	**11,4**	**212,7**	№454-2004
говядина 1 категории	73	54						
или говядина полуфабрикат	64	54						
свинина мясная	25	21						
или фарш (70% говядина и 30% свинина мясная) промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	75	75						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
лук репчатый	13	11						

яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное	2	2						
Макаронные изделия отварные			**150**	**3,2**	**2,8**	**34,3**	**175,2**	**№516-2004**
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из сухофруктов			**200**	**0,7**	**0,0**	**23,9**	**98,4**	**№639-2004**
сухофрукты	20,3	20						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**30**	**1,5**	**0,4**	**12,2**	**58,4**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
ИТОГО:				***40***	***40***	***192***	***1288***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

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			***545***	***19,1***	***21,6***	***64,7***	***528,6***	
Бутерброд с маслом с сыром			**55**	**4,3**	**9,7**	**10,7**	**147**	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
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	1	1						
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			***770***	***27,2***	***25,8***	***105,5***	***762,5***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	**60**	**0,5**	**0,1**	**1,0**	**6,9**	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			**60**	**0,5**	**0,1**	**1,3**	**7,9**	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
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			**90**	**13,3**	**13,6**	**0,6**	**178,0**	№494-2004
бедро куриное	142	135						
сметана	10	10						
чеснок свежий	0,5	0,4						
масло растительное	2	2						
Картофель толченый, по-деревенски			**150**	**3,4**	**5,8**	**29,4**	**183,5**	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	189	142						

01.11.-31.12. -30%	203	142						
01.01-29.02 - 35%	219	142						
01.03 - 40%	237	142						
отвар картофельный	25	25						
масло сливочное	8	8						
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 пшеничный			**30**	**1,5**	**0,4**	**12,2**	**58,4**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**30**					
ИТОГО:				***46***	***47***	***170***	***1291***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтраки, обеды (50-60%):				***42***	***44***	***182***	***1293***	

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			***525***	***18,9***	***17,5***	***69,9***	***511,7***	
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			**150**	**13,7**	**15,4**	**1,8**	**201**	№340-2004
яйцо куриное	114	114						
молоко питьевое	45	45						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	1,0	1,0						
сахар	15	15						
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,5**	**1,5**	**12,0**	**67,5**	№698-2004
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			***785***	***24,7***	***27,2***	***117,6***	***813,0***	
Салат из свеклы с зеленым горошком			**80**	**1,2**	**4,2**	**8,2**	**75**	№30-2021, Пермь
свекла до 01.01.-20%	73	58						
с 01.01 - 25%	77	58						
масса отварной свеклы		54						
горошек зеленый консервированный	37	24						
масло растительное	4	4						
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			**90**	**11,2**	**11,3**	**14,2**	**203**	№451-2004
говядина 1 категории	95	70						
или говядина полуфабрикат	83	70						
или свинина мясная	82	70						
или фарш говяжий промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	70	70						
хлеб пшеничный	12	12						
вода питьевая	8	8						
лук репчатый	8,3	7						
яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
масса полуфабриката		110						
масло растительное для смазки листа	2	2						

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Биточки мясные из полуфабриката промышленного производства			**90**	**11,2**	**11,3**	**14,2**	**203**	**№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)	110	110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком			**150**	**4,0**	**4,5**	**35,4**	**198**	**№203-2021, Пермь**
крупа гречневая	50	50						
вода питьевая	100	100						
масса готовой каши		125						
масло сливочное	5	5						
морковь до 01.01.-20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
чеснок свежий	0,5	0,4						
масса припущенных с маслом овощей		30						
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 пшеничный	**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	**20**					
Хлеб ржаной	**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или хлеб ржаной витаминизированный	**20**					
ИТОГО:		***44***	***45***	***188***	***1325***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***580***	***18,4***	***18,6***	***73,3***	***533,2***	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	123	80	**80**	**2,5**	**0,2**	**5,2**	**33**	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (порциями)			**80**	**0,6**	**0,1**	**1,5**	**9**	№148-2021, Пермь
огурцы свежие парниковые	82	80						
или огурцы свежие грунтовые	84	80						
или помидоры свежие парниковые	82	80						

или помидоры свежие грунтовые	94	80						
или перец болгарский	106	80						
или капуста белокочанная свежая	100	80						
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			**150**	**3,2**	**2,8**	**34,3**	**175,2**	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						

Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,5**	**50**	№686-2004
чай - заварка	1	1						
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			***800***	***24,0***	***23,6***	***108,5***	***741,4***	
Салат картофельный с огурцами солеными			**80**	**2,0**	**4,0**	**7,8**	**75**	№75-2013, Пермь
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						
масса отварного картофеля		40						
огурцы соленые без уксуса	33	18						
морковь до 01.01.-20%	29	23						

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

с 01.01 - 25%	31	23						
масса отварной моркови		20						
масло растительное	4	4						
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			**150**	**3,7**	**3,6**	**29,7**	**166,0**	№512-2004
крупа рисовая	53	53						
вода питьевая	110	110						
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						
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 пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**30**					
ИТОГО:				***42***	***42***	***182***	***1275***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***525***	***16,0***	***12,8***	***81,1***	***502,4***	
Каша пшеничная жидкая			**200**	**7,5**	**6,2**	**24,8**	**185**	№264-2013, Пермь
крупа пшеничная	24	24						

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

молоко питьевое	192	192						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
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**	**2,0**	**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			***800***	***26,9***	***30,0***	***106,4***	***802,0***	
Салат из соленых огурцов с маслом			**80**	**0,6**	**4,1**	**1,3**	**45**	№16-2021, Пермь
огурцы соленые без уксуса	140	77						
масло растительное	4	4						

ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			**80**	**0,7**	**4,1**	**1,0**	**44**	**№14/1-2011, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	79	77						
или огурцы свежие грунтовые	81	77						
масло растительное	4	4						
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			**100/5**	**12,7**	**12,0**	**3,7**	**174**	№310-1996
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119						
сухари пшеничные	4	4						
масло растительное	4	4						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			**150**	**3,3**	**4,4**	**23,5**	**147**	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из сухофруктов			**200**	**0,7**	**0,0**	**23,9**	**98,4**	№639-2004
сухофрукты	20,3	20						
сахар	15	15						

Хлеб пшеничный	**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	**40**					
Хлеб ржаной	**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный	**30**					
ИТОГО:		***43***	***43***	***188***	***1304***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***570***	***19,7***	***22,0***	***70,8***	***560,0***	
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			**180/20**	**16,7**	**14,3**	**32,2**	**324**	№279-2021, Пермь
творог	170	169						
крупа манная	11	11						

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

сахар	9	9						
яйцо куриное	9	9						
ванилин	0,02	0,02						
сухари пшеничные	4,5	4,5						
сметана	6	6						
масло растительное для смазки листа	4,5	4,5						
масса готовой запеканки		180						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20	20						
Фрукты в ассортименте			**130**	**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	1,0	1,0						
сахар	15	15						
Обед			***795***	***26,0***	***25,4***	***104,8***	***751,0***	
Салат из капусты белокочанной			**80**	**1,7**	**4,1**	**6,9**	**71,3**	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая (стертая с солью)	129	65						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						

капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат								
лук репчатый	5	4						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
или лук зеленый	5	4						
сахар	0,4	0,4						
кислота лимонная	0,1	0,1						
вода для разведения лимонной кислоты	5	5						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из свежих помидоров			**80**	**0,8**	**4,1**	**2,8**	**51,1**	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	78	76						
или помидоры свежие грунтовые	90	76						
масло растительное	4	4						
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"			**150**	**2,7**	**4,4**	**31,6**	**176,8**	**№416-2013, Пермь**
крупа рисовая	39	39						
кукуруза консервированная	42	25						

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

морковь до 01.01.-20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масло сливочное	6	6						
Напиток из плодов шиповника			**200**	**0,2**	**0,0**	**22,2**	**89,8**	**№705-2004**
шиповник	25	25						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**30**					
ИТОГО:				***46***	***47***	***176***	***1311***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

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 Пензенской 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	1,0	1,0						
шиповник	15	15						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Обед			***775***	***26,7***	***27,2***	***105,2***	***771,4***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	**60**	**0,5**	**0,1**	**1,0**	**6,9**	№101-2004
или								
Овощи свежие (огурцы)			**60**	**0,5**	**0,1**	**1,3**	**7,9**	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						

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 1077203065147
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			**150**	**4,0**	**4,5**	**35,4**	**198**	№203-2021, Пермь
крупа гречневая	50	50						
вода питьевая	100	100						
масса готовой каши		125						
масло сливочное	5	5						
морковь до 01.01.-20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
чеснок свежий	0,5	0,4						
масса припущенных с маслом овощей		30						

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 пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**30**					
ИТОГО:				***45***	***45***	***185***	***1323***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтраки, обеды (50-60%):				***44***	***44***	***183***	***1308***	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***550***	***19,1***	***16,9***	***70,0***	***508,5***	

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

Бутерброд с маслом			**20/5**	**1,7**	**3,9**	**7,3**	**71,1**	№1-2004
хлеб пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5						
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 растительное 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			**180/20**	**15,4**	**11,5**	**43,2**	**337,9**	№362-2004
творог	143	141						
мука пшеничная	13	13						
или крупа манная	11	11						
сахар	15	15						
яйцо куриное	8	8						

изюм	18,5	18						
масло сливочное	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
сухари пшеничные	5	5						
сметана	5	5						
масло растительное для смазки листа	3	3						
масса готового пудинга		180						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	1,0	1,0						
сахар	15	15						
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,8**	**1,5**	**4,5**	**38,7**	№698-2004
Обед			***805***	***26,5***	***28,5***	***103,3***	***774,5***	
Салат из моркови с зеленым горошком			**80**	**1,5**	**4,1**	**4,6**	**61**	№25-2021, Пермь
морковь до 01.01.-20%	69	55						
с 01.01 - 25%	73	55						
масса отварной моркови		52						

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

горошек зеленый консервированный	39	25						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат витаминный			**80**	**1,0**	**4,1**	**5,2**	**62**	№2-2021, Пермь
капуста белокочанная свежая (стертая с солью)	79	40						
морковь до 01.01.-20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
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)	29	20						
кислота лимонная	0,16	0,16						
сахар	1,5	1,5						
масло растительное	4	4						
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						

Тюменское управление 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	4	4						
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			**150**	**3,3**	**4,4**	**23,5**	**147**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
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 пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**30**					
ИТОГО:				***46***	***45***	***173***	***1283***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***580***	***16,7***	***18,0***	***86,9***	***576,2***	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**30**	**3,5**	**6,9**	**15,0**	**136,1**	
Каша кукурузная жидкая			**200**	**6,5**	**6,8**	**37,2**	**236**	**№233-2021, Пермь**
крупа кукурузная	32	32						

молоко питьевое	115	115						
вода питьевая	70	70						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
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			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					

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

Обед			***800***	***24,9***	***23,5***	***111,2***	***754,9***	
Салат "Любительский" с сыром			**80**	**1,9**	**5,1**	**7,1**	**82**	№4-2006, Екатеринбург
морковь до 01.01.-20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масса отварной моркови		28						
сыр	11	10						
огурцы соленые без уксуса	33	18						
или огурцы свежие парниковые	18,4	18						
или огурцы свежие грунтовые	19	18						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	35	21						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Винегрет овощной			**80**	**1,2**	**4,0**	**11,9**	**88,4**	№71-2004
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						

масса отварного картофеля		18						
свекла до 01.01.-20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
масса отварной свеклы		13						
морковь до 01.01.-20%	14	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
масса отварной моркови		9						
огурцы соленые без уксуса	46	25						
лук репчатый	14	12						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
или лук зеленый	15	12						
масло растительное	4	4						
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 белокочанная свежая	40	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	37	28						

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

			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			**150**	**3,2**	**2,8**	**34,3**	**175,2**	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
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						

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 пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**30**					
ИТОГО:				***42***	***41***	***198***	***1331***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

13 день

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

Завтрак			***525***	***18,9***	***17,5***	***69,9***	***511,7***	
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			**150**	**13,7**	**15,4**	**1,8**	**201**	№340-2004
яйцо куриное	114	114						
молоко питьевое	45	45						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	1,0	1,0						
сахар	15	15						
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,5**	**1,5**	**12,0**	**67,5**	№698-2004
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			***780***	***25,2***	***23,6***	***108,0***	***744,2***	

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

Салат из капусты белокочанной с морковью			**80**	**1,3**	**4,1**	**7,7**	**72,9**	№4-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	84	67						
морковь до 01.01.-20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
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	3	3						
кислота лимонная	0,01	0,01						
вода для разведения лимонной кислоты	5	5						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из свежих помидоров			**80**	**0,8**	**4,1**	**2,8**	**51,1**	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	78	76						
или помидоры свежие грунтовые	90	76						
масло растительное	4	4						
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			**200**	**12,4**	**13,5**	**33,2**	**304**	**№406-2013, Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	147	131						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70						
или филе куриное промышленного производства	73	70						
масса отварной птицы (мякоть)		**50**						
крупа рисовая	51	51						
морковь до 01.01.-20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						

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

лук репчатый	10	8						
масло растительное	8	8						
Компот из сухофруктов			**200**	**0,7**	**0,0**	**23,9**	**98,4**	№639-2004
сухофрукты	20,3	20						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**30**					
ИТОГО:				***44***	***41***	***178***	***1256***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***610***	***17,3***	***17,8***	***68,4***	***502,6***	
Для бутерброда:								
Масло сливочное (порциями)	10	10	**10**	**0,1**	**7,3**	**0,1**	**67**	№96-2004

Сыр (порциями)	11	10	**10**	**5,0**	**2,8**	**0,0**	**45**	№97-2004
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Каша пшеничная жидкая			**200**	**7,5**	**6,2**	**24,8**	**185**	№264-2013, Пермь
крупа пшеничная	24	24						
молоко питьевое	192	192						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
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	1,0	1,0						
шиповник	15	15						
сахар	10	10						
Обед			***775***	***21,7***	***21,8***	***114,7***	***740,8***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	**60**	**0,5**	**0,1**	**1,0**	**6,9**	№101-2004
ИЛИ								

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

Овощи свежие (огурцы)			**60**	**0,5**	**0,1**	**1,3**	**7,9**	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
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	2						
морковь до 01.01.-20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	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								
Гуляш из свинины			**100**	**8,6**	**7,9**	**3,4**	**119,1**	№437-2004
свинина мясная	71	61						

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

Каша гречневая рассыпчатая			**150**	**3,0**	**4,0**	**31,7**	**174,8**	**№508-2004**
крупа гречневая	65	65						
вода питьевая	100	100						
масло сливочное	5	5						
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 пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**30**					
ИТОГО:				***39***	***40***	***183***	***1243***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

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			***675***	***18,8***	***14,8***	***80,0***	***527,4***	
Бутерброд с сыром			**30/15**	**6,3**	**4,1**	**14,9**	**122**	№3-2004
хлеб пшеничный	30	30						
сыр	16	15						
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						
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			**180**	**0,4**	**0,4**	**10,3**	**46**	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Обед			***795***	***25,8***	***29,2***	***101,0***	***768,9***	
Салат из свеклы отварной			**80**	**1,3**	**4,1**	**6,6**	**69**	№50-2013, Пермь
свекла до 01.01.-20%	101	81						
с 01.01 - 25%	108	81						
масса отварной свеклы		77						
масло растительное	4	4						
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						
01.11.-31.12. -30%	50	35						
01.01-29.02 - 35%	54	35						

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

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			**90/5**	**11,3**	**13,5**	**1,1**	**171,1**	№1045-2006
филе куриное промышленного производства	110	104						
или филе индейки	110	104						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	153	104						
лук репчатый	13	11						
яйцо куриное	6	6						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								

Биточки рубленые из птицы запеченные, с маслом			**90/5**	**11,1**	**11,2**	**12,1**	**194**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	63	60						
или филе индейки	63	60						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	88	60						
хлеб пшеничный	16	16						
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	8	8						
вода питьевая	11	11						
сухари пшеничные	9	9						
масса полуфабриката		110						
масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Биточки рубленые из птицы, из полуфабриката промышленного производства, запеченные, с маслом			**90/5**	**11,1**	**11,2**	**12,1**	**194**	**№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)	110	110						
масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						

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

Рис припущенный			**150**	**3,7**	**3,6**	**29,7**	**166,0**	№512-2004
крупа рисовая	53	53						
вода питьевая	110	110						
масло сливочное	4	4						
Компот из изюма			**200**	**0,3**	**0,0**	**25,5**	**103**	№512-2013, Пермь
изюм	15,3	15						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**30**					
ИТОГО:				***45***	***44***	***181***	***1296***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтраки, обеды (50-60%):				***43***	***42***	***183***	***1282***	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***520***	***16,9***	***18,2***	***83,4***	***564,8***	
Каша пшенная жидкая			**200**	**6,6**	**7,4**	**23,7**	**188**	№311-2004
крупа пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**200**	**7,5**	**7,7**	**26,0**	**203**	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	5	5						

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

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	1	1						
сахар	12	12						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					

Обед			***730***	***29,3***	***22,5***	***107,8***	***749,9***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	**60**	**0,5**	**0,1**	**1,0**	**6,9**	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			**60**	**0,5**	**0,1**	**1,3**	**7,9**	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
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						

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

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			**200**	**18,8**	**14,3**	**25,8**	**307**	№328-2021, Пермь
свинина мясная	88	75						
масса готового мяса		50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	239	180						
01.11.-31.12. -30%	257	180						
01.01-29.02 - 35%	277	180						
01.03 - 40%	301	180						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
масло растительное	10	10						

Хлеб пшеничный	**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	**40**					
Хлеб ржаной	**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный	**30**					
ИТОГО:		***46***	***41***	***191***	***1315***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***550***	***17,7***	***17,8***	***71,5***	***517,0***	
Бутерброд с маслом			**20/5**	**1,7**	**3,9**	**7,3**	**71,1**	**№1-2004**
хлеб пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5						
Суфле из творога, с молоком сгущенным			**180/20**	**14,3**	**12,4**	**44,7**	**348**	**№284-2021, Пермь**
творог	135	133						
молоко питьевое	36	36						

яйцо куриное	22	22						
мука пшеничная	13	13						
сахар	6	6						
масло растительное для смазки листа	4,5	4,5						
масса готового суфле		180						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	1,0	1,0						
сахар	15	15						
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,5**	**1,5**	**4,5**	**37,5**	№698-2004
Обед			***870***	***26,9***	***25,7***	***113,2***	***790,8***	
Винегрет овощной			**80**	**1,2**	**4,0**	**11,9**	**88,4**	№71-2004
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						
масса отварного картофеля		18						

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

свекла до 01.01.-20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
масса отварной свеклы		13						
морковь до 01.01.-20%	14	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
масса отварной моркови		9						
огурцы соленые без уксуса	46	25						
лук репчатый	14	12						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
или лук зеленый	15	12						
масло растительное	4	4						
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						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3	3						
Тефтели из свинины с рисом ("ежики"), 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						

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

масло сливочное	4	4						
масса прогретого с маслом лука		15						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масса готовых ежиков		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 ("ежики"), 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						
масса готовых ежиков		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						
Картофель толченый, по-деревенски			**150**	**3,4**	**5,8**	**29,4**	**183,5**	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	189	142						
01.11.-31.12. -30%	203	142						

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

01.01-29.02 - 35%	219	142						
01.03 - 40%	237	142						
отвар картофельный	25	25						
масло сливочное	8	8						
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 пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**30**					
ИТОГО:				***45***	***44***	***185***	***1308***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***590***	***15,9***	***17,6***	***88,7***	***576,6***	
Каша гречневая вязкая			**200**	**8,4**	**10,3**	**36,9**	**274**	№248-2013, Пермь
крупа гречневая	52	52						
вода питьевая	60	60						
молоко питьевое	100	100						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (печенье)			**40**	**3,5**	**4,2**	**20,0**	**132**	
Фрукты в ассортименте			**150**	**0,2**	**0,3**	**8,6**	**37,9**	№458-2006, Москва
Чай с молоком			**200**	**2,8**	**2,5**	**15,1**	**94,1**	№630-1996
чай-заварка	1,0	1,0						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

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

Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Обед			***785***	***26,1***	***27,7***	***112,3***	***802,1***	
Икра кабачковая промышленного производства			**80**	**1,8**	**3,2**	**5,1**	**56**	№50-2021, Пермь
икра кабачковая	82	80						
или								
Овощи свежие (порциями)			**80**	**0,6**	**0,1**	**1,5**	**9**	№148-2021, Пермь
огурцы свежие парниковые	82	80						
или огурцы свежие грунтовые	84	80						
или помидоры свежие парниковые	82	80						
или помидоры свежие грунтовые	94	80						
или перец болгарский	106	80						
или капуста белокочанная свежая	100	80						
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						
Паста "Карбонара" с птицей			**230**	**14,2**	**15,8**	**42,2**	**368**	**№54-3гк-2020, 2021, Новосибирск**
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70						
или филе куриное промышленного производства	73	70						
масло растительное	4	4						
масса тушеной мякоти птицы		50						
чеснок свежий	0,5	0,4						

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

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 пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**30**					
ИТОГО:				***42***	***45***	***201***	***1379***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

19 день

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

Завтрак			***605***	***15,7***	***19,4***	***76,8***	***543,6***	
Бутерброд с маслом с сыром			**55**	**4,3**	**9,7**	**10,7**	**147**	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
Каша ячневая жидкая			**200**	**7,2**	**6,5**	**25,2**	**188**	№311-2004
крупа ячневая	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
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			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	

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

или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Обед			***790***	***26,5***	***26,3***	***113,2***	***794,3***	
Салат из моркови с изюмом			**80**	**1,0**	**4,1**	**13,0**	**93**	№24-2021, Пермь
морковь до 01.01.-20%	85	68						
с 01.01 - 25%	90	68						
масса отварной моркови		66						
изюм	12	12						
масло растительное	4	4						
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						

огурцы соленые без уксуса	27	15						
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						
Котлеты из мяса			**90**	**11,2**	**11,3**	**14,2**	**203**	№451-2004
говядина 1 категории	95	70						
или говядина полуфабрикат	83	70						
или свинина мясная	82	70						
или фарш говяжий промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	70	70						
хлеб пшеничный	12	12						
вода питьевая	8	8						
лук репчатый	8,3	7						
яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	8	8						

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

масса полуфабриката		110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Котлеты мясные из полуфабриката промышленного производства			**90**	**11,2**	**11,3**	**14,2**	**203**	**№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)	110	110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**150**	**3,3**	**4,4**	**23,5**	**147**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
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 пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**30**	**1,1**	**0,2**	**14,1**	**62,0**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**30**					
ИТОГО:				***42***	***46***	***190***	***1338***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***625***	***19,5***	***19,3***	***78,8***	***565,9***	
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						

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

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			**150**	**3,2**	**2,8**	**34,3**	**175,2**	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						

Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	1,0	1,0						
сахар	15	15						
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,6**	**0,8**	**4,5**	**31,6**	№698-2004
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			***780***	***26,7***	***27,0***	***106,3***	***773,0***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	**60**	**0,5**	**0,1**	**1,0**	**6,9**	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			**60**	**0,5**	**0,1**	**1,3**	**7,9**	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
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						

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

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			**150**	**3,7**	**3,6**	**29,7**	**166,0**	№512-2004
крупа рисовая	53	53						
вода питьевая	110	110						
масло сливочное	4	4						
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 пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	

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

или хлеб ржаной витаминизированный	**40**					
ИТОГО:		***46***	***46***	***185***	***1339***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	***При двухразовом питании детей (завтрак, обед)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтраки, обеды (50-60%):		***44***	***44***	***190***	***1336***	
*СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"						