Аннотация

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

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

В соответствие с Приложение 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.4282 – 26, предусмотрен прием пищи - **завтрак.**

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

Соблюдено требование **п.59/2-в. СанПиН 2.3/2.4.4282-26**, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

Масса порций для детей в меню соответствует требованиям Приложения № 9, Таблица 1 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)» **СанПиН 2.3/2.4.4282-26**.

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

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

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур в соответствие с требованиями **Раздел II п.11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26**:

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

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

- 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).**

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-З/4282-26/142 от 12 октября 2026 года для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше (завтрак)

№	Продукты	Норма питания в г, мл, нетто на 1 ребенка в сутки*	Норма в день г, мл, нетто, прием пищи - завтрак	Фактически получено г, мл**																					за 20 дней, г	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни																							
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
1	Хлеб ржаной	120	20	0	20	20	20	20	40	20	20	20	20	0	20	20	20	20	20	20	20	20	20	380	19	97
2	Хлеб пшеничный	200	30,0	30	36	20	28	20	40	32	26	20	20	30	40	20	61	20	20	20	20	65	32	600	30	100
3	Мука пшеничная	20	3,0	14	0	0	0	0	0	2,5	0	3	4	0	4	0	0	0	20	11	0	0	3	61	3	101
4	Крупы, бобовые	50	19,0	7	0	70	0	0	0	0	0	47	60	0	0	62	0	63	52	13	0	0	0	374	19	98
5	Макаронные изделия	20	16,0	0	0	0	64	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0	!	64	0	64	320	16	100
6	Картофель	187	50,5	0	154	0	20	170	0	0	154	0	30	0	0	0	154	0	0	195	0	154	0	1031	52	102
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	67,2	0	8	128	113	100	0	112	0	143	146	0	107	144	105	12	0	107	100	8	12	1345	67	100
8	Фрукты свежие	185	27	0	150	0	0	0	0	5	0	40	0	0	0	0	0	180	5	30	0	100	0	510	26	95
9	Сухофрукты	20	5,4	0	0	25	0	0	0	0	22	0	15	0	0	20	0	0	0	0	25	0	0	107	5	99
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. Инстантные	200	40,0	0	0	0	0	200	0	0	200	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	800	40	100
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	13,1	31	10	10	15	0	15	13	0	16	10	15	10	19	0	10	36	15	10	0	16	250	12	95
12	Кондитерские изделия	15	3,6	20	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	70	4	97
13	Какао	1,2	0,24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	104
14	Чай	2	0,8	2	0,0	0,0	2	0,0	2	2,0	0,0	0	2,0	2	0,0	0	0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	2,0	16	0,8	100
15	Кофейный напиток	2	0,4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	8	0	100
16	Мясо 1-й категории	78	22	0	0	79	83	0	0	0	0	0	75	0	61	0	0	0	0	66	0	76	0	440	22	101
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	5	0	0	0	0	0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	95	5	99
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	53	31,8	0	0	0	0	149	0	150	0	0	0	0	0	98	0	115	0	0	0	0	120	632	32	99
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	15,4	0	89	0	0	0	0	0	136	0	0	0	0	0	85	0	0	0	0	0	0	310	16	101
20	Молоко	350	46	100	135	0	0	0	60	0	29	0	0	20	130	0	39	100	232	0	0	29	0	874	44	96
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	27,0	125	0	0	0	0	125	0	0	0	0	125	0	0	0	0	20	0	0	0	125	520	26	96
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	18,0	137	0	0	0	0	0	0	0	0	0	218	0	0	0	0	0	0	0	0	0	355	18	99
23	Сметана	10	2,5	0	0	0	0	10	0	0	0	13	0	0	0	0	0	0	5	13	10	0	0	50	2,5	100
24	Сыр	15	3,0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	12	0	10	0	0	0	0	0	15	0	0	57	2,9	95
25	Масло сливочное	35	8,9	28	16	0	4	10	0	6,5	12	8	7	10	4	0	12	10	15	15	5	7	4	174	8,7	98
26	Масло растительное	18	5,0	0	2	16	2	2	3	4	5	10	2	3	9	15	4	2	1	7	5	2	4	98	4,9	97
27	Яйцо, шт.	40	14,0	24	6	0	8	0	152	20	0	0	4	0	0	0	6	7	20	4	0	0	20	271	14	97
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
29	Крахмал	4	1,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30	Специи	2	0,5	0,5	0,5	0,5	0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	10	0,5	95
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	1,3	1,3	1,3	1,3	0	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	25	1,2	99

*- 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 одного ребенка в сутки)

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню №20-ШК-3/4282-26/142 от 12.10.26
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) завтрака для детей школьного возраста с 12 лет и старше *

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (2720 ккал)**	**Завтрак, ккал**	% выполнения
	20-25 % от суточного рациона	
	544-680	
1 день	633	23
2 день	623	23
3 день	675	25
4 день	669	25
5 день	650	24
ИТОГО в среднем за неделю	**650**	**24**
6 день	616	23
7 день	599	22
8 день	606	22
9 день	633	23
10 день	642	24
ИТОГО в среднем за неделю	**619**	**23**
11 день	602	22
12 день	659	24
13 день	659	24
14 день	605	22
15 день	616	23
ИТОГО в среднем за неделю	**628**	**23**
16 день	645	24
17 день	650	24
18 день	650	24
19 день	616	23
20 день	601	22
ИТОГО в среднем за неделю	**632**	**23**

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

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

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Завтрак, грамм
	550
1 день	585
2 день	635
3 день	550
4 день	580
5 день	580
6 день	575
7 день	630
8 день	555
9 день	580
10 день	580
11 день	565
12 день	580
13 день	550
14 день	585
15 день	665
16 день	570
17 день	630
18 день	570
19 день	580
20 день	655

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

Возрастная категория: с 12 лет и старше

20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ШК-3/4282-26/142 от 12 октября 2026 года

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

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***585***	***23,4***	***23,5***	***82,2***	***633,5***	
Бутерброд с маслом			**30/10**	**2,3**	**7,4**	**14,5**	**133,8**	**№1-2004**
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
Запеканка " Царская" из творога с джемом			**200/20**	**16,8**	**12,1**	**48,1**	**368,1**	**№10/5-2011, Екатеринбург**
творог	140	137						
крупа манная	7	7						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ШК-3/4282-26/142 от 12.10.26
АУ ТО «Центр технологического контроля»

яйцо куриное	24	24						
сахар	14	14						
крошка		33						
масло сливочное	14	14						
мука пшеничная	14	14						
сахар	7	7						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		200						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20	20						
Чай с молоком			**200**	**2,8**	**2,5**	**15,1**	**94,1**	**№630-1996**
чай-заварка	2	2						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Йогурт в индивидуальной упаковке			**125**	**1,5**	**1,5**	**4,5**	**37,5**	
ИТОГО:				***23***	***23***	***82***	***633***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

2 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			**635**	***23,2***	***21,2***	***85,2***	***623,3***	
Фрукты в ассортименте			**150**	**0,2**	**0,3**	**8,6**	**37,9**	№458-2006, Москва
Котлета рыбная "Лада" с маслом			**100/5**	**14,1**	**11,8**	**9,5**	**201**	№9/7-2011, Екатеринбург
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	134	89						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	162	89						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	120	89						
хлеб пшеничный	6	6						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	8	7						
яйцо куриное	6	6						
чеснок свежий	1,3	1						
масло сливочное	4	4						
сухари пшеничные	10	10						

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

масса полуфабриката		125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								
Котлета рыбная "Белоснежка" запеченная, с маслом			**100/5**	**18,3**	**9,7**	**9,7**	**199**	**№309-2021, Пермь**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90						
хлеб пшеничный	8	8						
вода питьевая	7	7						
лук репчатый	7	6						
масло растительное внутрь изделия	2	2						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	10	10						
масса полуфабриката		125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								

Котлета рыбная из полуфабриката промышленного производства запеченная с маслом			**100/5**	**14,1**	**11,8**	**9,5**	**201**	**№388-2004**
котлета рыбная (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	125	125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			**180**	**3,9**	**5,9**	**26,7**	**176**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						
Кофейный напиток			**200**	**2,3**	**2,5**	**14,8**	**90,9**	**№690-2004**
кофейный напиток	4	4						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

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

Хлеб ржаной	**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный	**20**					
Хлеб пшеничный	**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	**40**					
ИТОГО:		***23***	***21***	***85***	***623***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***550***	***21,5***	***22,8***	***96,1***	***675***	
Салат из свеклы с сыром			**100**	**4,2**	**6,5**	**7,7**	**106,1**	**№50-2004**
свекла - до 01.01 - 20%	103	82						
с 01.01 - 25%	109	82						
масса отварной свеклы		78						
сыр	21	20						
масло растительное	4	4						

Плов из свинины			**250**	**14,9**	**16,3**	**48,7**	**401,1**	№370-2013, Пермь
свинина мясная	87	74						
масса тушеного мяса		**50**						
масло растительное	12	12						
крупа рисовая	70	70						
морковь до 01.01.-20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	19	16						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
ИЛИ								
Плов из говядины			**250**	**15,4**	**15,9**	**48,7**	**399,5**	№370-2013, Пермь
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						
масса тушеного мяса		**50**						
масло растительное	12	12						
крупа рисовая	70	70						

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

морковь до 01.01.-20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	19	16						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
Напиток из плодов шиповника			**200**	**0,2**	**0,0**	**22,2**	**89,8**	**№705-2004**
шиповник	25	25						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
ИТОГО:				***22***	***23***	***96***	***675***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

4 день

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

Завтрак			***580***	***22,0***	***23,0***	***93,7***	***669,0***	
Икра кабачковая промышленного производства			**100**	**2,2**	**4,7**	**7,4**	**81**	№50-2021, Пермь
икра кабачковая	102	100						
ИЛИ								
Овощи свежие (порциями)			**100**	**0,7**	**0,1**	**1,9**	**11**	№148-2021, Пермь
огурцы свежие парниковые	102	100						
или огурцы свежие грунтовые	105	100						
или помидоры свежие парниковые	102	100						
или помидоры свежие грунтовые	118	100						
или перец болгарский	133	100						
или капуста белокочанная свежая	125	100						
Котлета по хлыновски (говядина и свинина)			**100**	**14,1**	**14,5**	**12,7**	**237,7**	**№454-2004**
говядина 1 категории	82	60						
или говядина полуфабрикат	71	60						
свинина мясная	27	23						
или фарш (70% говядина и 30% свинина мясная) промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	83	83						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						

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

01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	8	8						
сухари	8	8						
масло растительное	2	2						
Макаронные изделия отварные			**180**	**3,8**	**3,4**	**41,1**	**210,2**	№516-2004
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	2	2						
сахар	15	15						
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					

ИТОГО:		***22***	***23***	***94***	***669***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***580***	***23,3***	***23,3***	***86,8***	***649,7***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	**100**	**0,8**	**0,1**	**1,6**	**10,6**	**№101-2004**
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			**100**	**0,7**	**0,1**	**1,9**	**11,3**	**№70-2006, Москва**
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						
Бедро куриное запеченное			**100**	**15,5**	**15,1**	**0,7**	**200,7**	**№494-2004**
бедро куриное	157	149						
сметана	10	10						
чеснок	0,6	0,5						
масло растительное	2	2						

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

Картофель толченый, по-деревенски			**180**	**4,9**	**7,7**	**33,0**	**220,9**	**№208-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	226	170						
01.11.-31.12. -30%	243	170						
01.01-29.02 - 35%	262	170						
01.03 - 40%	284	170						
отвар картофельный	30	30						
масло сливочное	10	10						
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	**№518-2013, Пермь**
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	**№507-2021, Пермь**
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
ИТОГО:				***23***	***23***	***87***	***650***	

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

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***575***	***23,4***	***22,7***	***79,9***	***615,8***	
Бутерброд с джемом			**20/30**	**1,8**	**0,2**	**23,6**	**103,4**	**№2-2004**
хлеб пшеничный	20	20						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	30,2	30						
Омлет натуральный			**200**	**17,5**	**20,5**	**2,4**	**264**	№340-2004
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,5**	**1,5**	**12,0**	**67,5**	**№698-2004**

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

Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	2	2						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**40**	**1,4**	**0,2**	**18,8**	**81,0**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***23***	***23***	***80***	***616***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***630***	***21,5***	***19,3***	***85,1***	***599,2***	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	154	100	**100**	**3,1**	**0,2**	**6,5**	**40**	№101-2004
ИЛИ								

Овощи свежие (порциями)			**100**	**0,7**	**0,1**	**1,9**	**11**	№148-2021, Пермь
огурцы свежие парниковые	102	100						
или огурцы свежие грунтовые	105	100						
или помидоры свежие парниковые	102	100						
или помидоры свежие грунтовые	118	100						
или перец болгарский	133	100						
или капуста белокочанная свежая	125	100						
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			**100**	**12,6**	**14,2**	**5,2**	**199**	**№372-2021, Пермь**
филе куриное промышленного производства	126	120						
яйцо	20	20						
сухари	12	12						
масло растительное для смазки листа	4	4						
ИЛИ								
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			**100**	**12,6**	**14,2**	**5,2**	**199**	**№372-2021, Пермь**
наггетсы из курицы промышленного производства (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						

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

ИЛИ								
Шницель из курицы			**100**	**11,9**	**13,2**	**9,3**	**204**	№54-24м-2020, Новосибирск
филе куриное промышленного производства	84	80						
или филе индейки	84	80						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	118	80						
хлеб пшеничный	17	17						
вода питьевая	14	14						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное для смазки листа	4	4						
Соус томатный			**50**	**0,2**	**1,1**	**2,3**	**20**	№419-2021, Пермь
вода питьевая	35	35						
масло сливочное	2,5	2,5						
мука пшеничная	2,5	2,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	12	12						
сахар	0,5	0,5						

Макаронные изделия отварные			**180**	**3,8**	**3,4**	**41,1**	**210,2**	№516-2004
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	4	4						
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,5**	**50**	№686-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	12	12						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
ИТОГО:				***22***	***19***	***85***	***599***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

8 день

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

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

Завтрак			***555***	***23,3***	***20,7***	***81,8***	***605,5***	
Рыба запечённая с маслом			**120/5**	**16,1**	**14,4**	**4,4**	**211**	№310-1996
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143						
сухари	6	6						
масло растительное	5	5						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			**180**	**3,9**	**5,9**	**26,7**	**176**	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						
Сухофрукты (порциями)			**50**	**1,2**	**0,0**	**11,2**	**50**	№85-2021, Пермь
курага	22	22						

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			**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:				***23***	***21***	***82***	***606***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***580***	***19,1***	***22,7***	***88,4***	***633,3***	
Салат из капусты белокочанной			**100**	**2,1**	**5,1**	**8,7**	**89,1**	**№1-2013, Пермь**
капуста белокочанная свежая (стертая с солью)	158	80						

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

морковь до 01.01.-20%	15,0	12						
с 01.01 - 25%	16,0	12						
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат								
лук репчатый	6	5						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
или лук зеленый	6	5						
сахар	0,5	0,5						
кислота лимонная	0,12	0,12						
вода для разведения лимонной кислоты	6	6						
масло растительное	5	5						
ИЛИ								
Салат из свежих помидоров			**100**	**1,0**	**5,1**	**3,5**	**63,9**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	97	95						
или помидоры свежие грунтовые	112	95						
масло растительное	5	5						
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						

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

Рис припущенный с овощами "Мозаика"			**180**	**3,2**	**6,3**	**37,9**	**221,1**	**№416-2013, Пермь**
крупа рисовая	47	47						
кукуруза консервированная	50	30						
морковь до 01.01.-20%	26	21						
с 01.01 - 25%	28	21						
масло сливочное	8	8						
Компот из плодов или ягод свежих или замороженных			**200**	**0,2**	**0,0**	**20,6**	**83**	**№486-2021, Пермь**
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	40,8	40						
или клубника или смородина черная быстрозамороженные	40,8	40						
сахар	15	15						
ИЛИ								
Компот из ягодно-фруктовой смеси			**200**	**0,2**	**0,1**	**19,8**	**81**	**№634-2004**
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная	35,2	35						
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	15	15						
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	

или Хлеб ржаной витаминизированный	**20**					
Хлеб пшеничный	**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	**20**					
ИТОГО:		***19***	***23***	***88***	***633***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***580***	***21,9***	***22,2***	***88,8***	***641,8***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	**100**	**0,8**	**0,1**	**1,6**	**10,6**	**№101-2004**
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			**100**	**0,7**	**0,1**	**1,9**	**11,3**	**№70-2006, Москва**
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						
Колбаски из говядины и свинины запеченные с сыром			**100**	**12,2**	**15,2**	**6,8**	**213**	**№32-1992**
говядина 1 категории	68	50						

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

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						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
яйцо куриное	4	4						
лук репчатый	12	10						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное для смазки листа	2	2						
сыр	13	12						
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком			**180**	**6,5**	**6,4**	**43,1**	**256,0**	№203-2021, Пермь
крупа гречневая	60	60						
вода питьевая	120	120						
масса готовой каши		150						
масло сливочное	7	7						

чеснок свежий	0,6	0,5						
морковь до 01.01.-20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
масса припущенных с маслом овощей		35						
Чай "Витаминный"			**200**	**0,7**	**0,1**	**19,8**	**82,9**	**№493-2013, Пермь**
чай-заварка	2	2						
шиповник	15	15						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
ИТОГО:				***22***	***22***	***89***	***642***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):				***22***	***22***	***85***	***619***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки)(20-25%):				***18-23***	***18-23***	***77-96***	***544-680***	

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

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***565***	***21,4***	***20,9***	***82,0***	***601,7***	
Бутерброд с маслом			**30/10**	**2,3**	**7,4**	**14,5**	**133,8**	**№1-2004**
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
Сырники из творога из полуфабриката промышленного производства, запечённые, с молоком сгущенным			**180/20**	**16,9**	**11,7**	**48,1**	**365,3**	**№321-2013, Пермь**
сырники из творога из полуфабриката промышленного производства 4 шт. по 55 г. (только на основе натурального творога, с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, без заменителей молочного жира (ЗМЖ), без растительных масел, консервантов (сорбат калия, бензоат натрия) и стабилизаторов структуры. Срок годности не более 90 суток)	218	218						
масло 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			**200/20**	**17,1**	**12,0**	**48,0**	**368,4**	**№362-2004**
творог	158	156						

мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	12	12						
сахар	16	16						
яйцо куриное	9	9						
изюм	20,5	20						
масло сливочное	6	6						
ванилин	0,01	0,01						
сухари	6	6						
сметана	6	6						
масло растительное для смазки листа	3	3						
масса готового пудинга		200						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	**№685-2004**
чай-заварка	2	2						
сахар	15	15						
Йогурт в индивидуальной упаковке			**125**	**1,8**	**1,5**	**4,5**	**38,7**	
ИТОГО:				***21***	***21***	***82***	***602***	

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*	*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):	*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***580***	***20,9***	***21,9***	***94,9***	***659,2***	
Салат "Любительский" с сыром			**100**	**2,4**	**6,7**	**8,7**	**105**	**№4-2006, Екатеринбург**
морковь до 01.01 -20%	48	38						
с 01.01 - 25%	51	38						
масса отварной моркови		35						
сыр	11	10						
огурцы соленые (без уксуса)	46	25						
или огурцы свежие парниковые	26	25						
или огурцы свежие грунтовые	26	25						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	43	26						
масло растительное	5	5						
ИЛИ								

Винегрет овощной			**100**	**1,5**	**5,0**	**14,9**	**110,5**	**№71-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25						
01.11.-31.12. -30%	36	25						
01.01-29.02 - 35%	39	25						
01.03 - 40%	42	25						
масса отварного картофеля		23						
свекла до 01.01.-20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной свеклы		16						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
огурцы соленые без уксуса	58	32						
лук репчатый	18	15						
или лук зеленый	19	15						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
масло растительное	5	5						

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

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

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
мука пшеничная	4	4						
Макаронные изделия отварные			**180**	**3,8**	**3,4**	**41,1**	**210,2**	**№516-2004**
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	4	4						
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						
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	

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

или Хлеб пшеничный витаминизированный	**40**					
ИТОГО:		***21***	***22***	***95***	***659***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

13 день

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

ИЛИ								
Салат из свежих помидоров			**100**	**1,0**	**5,1**	**3,5**	**63,9**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	97	95						
или помидоры свежие грунтовые	112	95						
масло растительное	5	5						
Плов из птицы			**250**	**15,5**	**16,8**	**44,2**	**390**	**№406-2013, Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	205	183						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	144	98						
или филе куриное промышленного производства	103	98						
масса отварной птицы (мякоть)		**70**						
крупа рисовая	62	62						
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	10	10						
Компот из сухофруктов			**200**	**0,7**	**0,0**	**23,9**	**98,4**	**№639-2004**
сухофрукты	20,3	20						
сахар	15	15						

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

Хлеб ржаной		**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный		**20**					
Хлеб пшеничный		**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		**20**					
ИТОГО:			***20***	***22***	***95***	***659***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):			***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	
14 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			***585***	***21,3***	***19,4***	***86,6***	***605,2***
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	**100**	**0,8**	**0,1**	**1,6**	**10,6**	**№101-2004**
ИЛИ							
Овощи свежие (огурцы)			**100**	**0,7**	**0,1**	**1,9**	**11,3**	**№70-2006, Москва**
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						

Вершинки рыбные с маслом			**100/5**	**13,5**	**12,7**	**10,7**	**211**	№9/7-2011, Екатеринбург
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	112	85						
хлеб пшеничный	14	14						
молоко питьевое	10	10						
лук репчатый	6	5						
чеснок свежий	0,4	0,3						
яйцо куриное	6	6						
сухари	7	7						
масло растительное для смазки листа	4	4						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								

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

Треугольник рыбный запеченный, с маслом			**100/5**	**13,5**	**12,7**	**10,7**	**211**	**№305-2021, Пермь**
треугольники 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						
Пюре картофельное			**180**	**3,9**	**5,9**	**26,7**	**176**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,4**	**0,0**	**22,0**	**90**	**№518-2013, Пермь**
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	**№507-2021, Пермь**
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						

Хлеб ржаной	**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный	**20**					
Хлеб пшеничный	**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	**40**					
ИТОГО:		***21***	***19***	***87***	***605***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***665***	***23,4***	***23,1***	***78,8***	***616,1***	
Фрукты в ассортименте			**180**	**0,4**	**0,4**	**10,3**	**46**	**№458-2006, Москва**
Люля-кебаб из птицы, с маслом			**100/5**	**14,6**	**15,5**	**1,2**	**202,7**	**№1045-2006**
филе куриное промышленного производства	121	115						
или филе индейки	121	115						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	169	115						
лук репчатый	14	12						

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

яйцо куриное	7	7						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								
Биточки рубленые из птицы запеченные, с маслом			**100/5**	**12,3**	**12,4**	**12,5**	**211**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	71	67						
или филе индейки	71	67						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	98	67						
хлеб пшеничный	18	18						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	10	10						
вода питьевая	12	12						
сухари пшеничные	10	10						
масса полуфабриката		125						
масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Биточки рубленые из птицы, из полуфабриката промышленного производства, запеченные, с маслом			**100/5**	**12,3**	**12,4**	**12,5**	**211**	**№498-2004**
биточки из птицы (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	125	125						
масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						
Рис припущенный			**180**	**4,4**	**4,3**	**35,0**	**196,6**	**№512-2004**
крупа рисовая	63	63						
вода питьевая	133	133						
масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			**200**	**2,3**	**2,5**	**14,8**	**90,9**	**№690-2004**
кофейный напиток	4	4						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					

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**					
ИТОГО:		***23***	***23***	***79***	***616***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):		***21***	***22***	***88***	***628***	*При одном приеме пищи (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):		***18-23***	***18-23***	***77-96***	***544-680***	

16 день

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

ИЛИ								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**250**	**9,4**	**9,6**	**32,5**	**254**	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32						
молоко питьевое	228	228						
сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Манник с джемом			**120**	**9,2**	**10,5**	**39,1**	**287,7**	**№5502021, Пермь**
мука пшеничная	20	20						
крупа манная	20	20						
сахар	20	20						
масло сливочное	10	10						
сметана	5	5						
кефир	20	20						
яйцо куриное	20	20						
двууглекислый натрий	1	1						
масло растительное для смазки листа	1	1						

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

масса готового манника		100						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20	20						
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,5**	**50**	№686-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	12	12						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
ИТОГО:				***20***	***21***	***93***	***645***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***630***	***21,9***	***23,4***	***88,3***	***650,3***	
Винегрет овощной			**100**	**1,5**	**5,0**	**14,9**	**110,5**	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25						

01.11.-31.12. -30%	36	25						
01.01-29.02 - 35%	39	25						
01.03 - 40%	42	25						
масса отварного картофеля		23						
свекла до 01.01.-20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной свеклы		16						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
огурцы соленые без уксуса	58	32						
лук репчатый	18	15						
или лук зеленый	19	15						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
масло растительное	5	5						
Тефтели из свинины с рисом ("ёжики"), запеченные с соусом			**100/50**	**13,6**	**10,1**	**6,7**	**172**	**№390-2013, Пермь**
свинина мясная	77	66						

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

крупа рисовая	13	13						
вода питьевая	24	24						
масса готового рассыпчатого риса		34						
яйцо куриное	4	4						
лук репчатый	36	30						
масло сливочное	4	4						
масса прогретого с маслом лука		15						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масса готовых ёжиков		100						
соус сметанный		50						№442-2013, Пермь
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	1,3	1,3						
масло сливочное	1,3	1,3						
вода питьевая	37,5	37,5						
ИЛИ								

Тефтели из говядины с рисом ("ёжики"), запеченные с соусом			**100/50**	**14,1**	**9,7**	**6,7**	**171**	**№390-2013, Пермь**
говядина 1 категории	90	66						
или говядина полуфабрикат	78	66						
или фарш говяжий промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	66	66						
крупа рисовая	13	13						
вода питьевая	24	24						
масса готового рассыпчатого риса		34						
яйцо куриное	4	4						
лук репчатый	36	30						
масло сливочное	4	4						
масса прогретого с маслом лука		15						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масса готовых ёжиков		100						
соус сметанный		50						№442-2013, Пермь
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	1,3	1,3						

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

масло сливочное	1,3	1,3						
вода питьевая	37,5	37,5						
Картофель толченый, по-деревенски			**180**	**4,9**	**7,7**	**33,0**	**220,9**	**№208-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	226	170						
01.11.-31.12. -30%	243	170						
01.01-29.02 - 35%	262	170						
01.03 - 40%	284	170						
отвар картофельный	30	30						
масло сливочное	10	10						
Компот из ягод замороженных			**200**	**0,2**	**0,2**	**16,2**	**67,4**	**№491-2021, Пермь**
ягодная смесь (свежемороженая - крыжовник, рябина черноплодная, красная смородина, яблоко)	31,5	30						
или смородина свежемороженая	30,6	30						
или клюква свежемороженая	31,5	30						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	

или Хлеб ржаной витаминизированный	**20**					
ИТОГО:		***22***	***23***	***88***	***650***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***570***	***20,9***	***23,3***	***89,3***	***649,8***	
Икра кабачковая промышленного производства			**100**	**2,2**	**4,7**	**7,4**	**81**	№50-2021, Пермь
икра кабачковая	102	100						
ИЛИ								
Овощи свежие (порциями)			**100**	**0,7**	**0,1**	**1,9**	**11**	№148-2021, Пермь
огурцы свежие парниковые	102	100						
или огурцы свежие грунтовые	105	100						
или помидоры свежие парниковые	102	100						
или помидоры свежие грунтовые	118	100						
или перец болгарский	133	100						
или капуста белокочанная свежая	125	100						

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

Паста "Карбонара" с птицей			**270**	**16,8**	**18,2**	**42,2**	**400**	№54-3гк-2020, 2021, Новосибирск
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	144	98						
или филе куриное промышленного производства	103	98						
масло растительное	5	5						
масса тушеной мякоти птицы		70						
чеснок свежий	0,5	0,4						
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	5	5						
сметана	10	10						
сыр	16	15						
Напиток из плодов шиповника			**200**	**0,2**	**0,0**	**22,2**	**89,8**	**№705-2004**
шиповник	25	25						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					

ИТОГО:		*21*	*23*	*89*	*650*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*		*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		*18-23*	*19-23*	*77-96*	*544-680*	

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*580*	*20*	*19*	*91*	*616*	
Котлеты из мяса			**100**	**12,4**	**12,6**	**15,8**	**226**	**№451-2004**
говядина 1 категории	103	76						
или говядина полуфабрикат	90	76						
или фарш говяжий промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	76	76						
или свинина мясная	90	76						
хлеб пшеничный	15	15						
вода питьевая	9	9						
лук репчатый	9,5	8						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	10	10						

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

масса полуфабриката		125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Котлеты мясные из полуфабриката промышленного производства			**100**	**12,4**	**12,6**	**15,8**	**226**	**№451-2004**
котлеты мясные (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	125	125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**180**	**3,9**	**5,9**	**26,7**	**176**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,4**	**0,0**	**19,7**	**80**	**№518-2013, Пермь**
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								

Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	**№507-2021, Пермь**
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
Фрукты в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,1**	**3,6**	**15,7**	**№458-2006, Москва**
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,6**	**16,2**	**77,8**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
ИТОГО:				***20***	***19***	***91***	***616***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***655***	***20***	***20***	***86***	***601***	
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,6**	**0,8**	**4,5**	**31,6**	**№698-2004**

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

Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			**100**	**12,6**	**14,2**	**5,2**	**199**	**№372-2021, Пермь**
филе куриное промышленного производства	126	120						
яйцо	20	20						
сухари	12	12						
масло растительное для смазки листа	4	4						
ИЛИ								
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			**100**	**12,6**	**14,2**	**5,2**	**199**	**№372-2021, Пермь**
наггетсы из курицы промышленного производства (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	150	150						
масло растительное для смазки листа	4	4						
Соус томатный			**50**	**0,2**	**1,1**	**2,3**	**20**	**№419-2021, Пермь**
вода питьевая	35	35						
масло сливочное	2,5	2,5						
мука пшеничная	2,5	2,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	12	12						
сахар	0,5	0,5						

Макаронные изделия отварные			**180**	**3,8**	**3,4**	**41,1**	**210,2**	**№516-2004**
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	**№685-2004**
чай-заварка	2	2						
сахар	15	15						
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или Хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
ИТОГО:				***20***	***20***	***86***	***601***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***18-23***	***19-23***	***77-96***	***544-680***	*При 1- разовом питании детей (завтрак)*
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):				***21***	***21***	***90***	***632***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):				***18-23***	***18-23***	***77-96***	***544-680***	

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

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