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.**

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 «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. **(№рец.-2013, Пермь).**

ОГРН 1037203065147
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-3/4282-26/143 от 12 октября 2026 г. для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (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 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	16	0	20	20	20	20	20	20	20	20	20	0	20	20	20	20	0	0	20	20	20	320	16	100
2	Хлеб пшеничный	150	26	30	33	20	28	20	40	32	24	20	20	20	20	20	41	20	20	20	0	40	32	500	25	98
3	Мука пшеничная	15	3	12	0	0	0	0	0	3	0	3	4	0	4	0	0	0	20	11	0	0	3	59	2,9	98
4	Крупы, бобовые	45	16	6	0	50	0	0	0	0	0	39	50	0	0	51	0	53	45	13	0	0	0	307	15	97
5	Макаронные изделия	15	14	0	0	0	53	0	0	53	0	0	0	0	53	0	0	0	0	0	64	0	53	276	13,8	102
6	Картофель	187	45	0	128	0	18	142	0	0	128	0	30	0	0	0	128	0	0	162	0	128	0	864	43	96
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	56	0	6,9	117	91	60	0	92	0	122	100	0	87	137	65	11	0	93	80	7	12	1083	54	97
8	Фрукты свежие	185	28	0	180	0	0	0	0	5	0	40	0	0	0	0	0	180	5	30	0	100	0	540	27	97
9	Сухофрукты	15	5	0	0	25	0	0	0	0	22	0	15	0	0	20	0	0	0	0	25	0	0	107	5	102
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	40	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)	30	12,9	28	10	10	15	0	15	13	0	15	10	15	10	19	0	10	35	15	10	0	16	245	12	95
12	Кондитерские изделия	10	3,4	20	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	70	3,5	103
13	Какао	1	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0,3	100
14	Чай	1	0,4	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	8	0,4	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	0,4	100
16	Мясо 1-й категории	70	20	0	0	79	54	0	0	0	0	0	75	0	61	0	0	0	0	66	0	70	0	405	20,3	103
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	5	0	0	0	0	0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	95	4,8	99
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	30	0	0	0	0	135	0	120	0	0	0	0	0	70	0	104	0	0	70	0	120	619	31	104
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	15	0	81	0	0	0	0	0	119	0	0	0	0	0	85	0	0	0	0	0	0	285	14	98
20	Молоко	300	42	120	129	0	0	0	45	0	24	0	0	20	130	0	34	100	185	0	0	32	0	819	41	98
21	Кисломолочная пищевая продукция	150	26	125	0	0	0	0	125	0	0	0	0	125	0	0	0	0	20	0	0	0	125	520	26	102
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	17,5	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	218	0	0	0	0	0	0	0	0	0	338	17	97
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	10	3	0	0	15	0	0	0	0	0	0	12	0	10	0	0	0	0	0	15	0	0	52	2,6	104
25	Масло сливочное	30	8	26	13	0	3,5	8	0	6	10	6	5	5	4	0	10	9	15	13	5	5	6	149	7,5	100
26	Масло растительное	15	5	0	2	12	2	2	2	4	4	9	2	3	8	13	4	2	1	6	4	2	4	86	4,3	96
27	Яйцо, шт.	40	12	24	4	0	8	0	114	20	0	0	4	8	0	0	6	6	20	4	0	8	20	246	12	103
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
29	Крахмал	3	0,8	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	0,5	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	0,5	10	0,5	100
31	Соль пищевая поваренная йодированная	3	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	15	0,8	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 одного ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ШК-3/4282-26/143 от 12.10.26
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) завтрака для детей школьного возраста с 7 до 11 лет *

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (2350 ккал)**	**Завтрак, ккал**	% выполнения
	20-25 % от суточного рациона	
	470-588	
1 день	539	23
2 день	535	23
3 день	583	25
4 день	585	25
5 день	586	25
ИТОГО в среднем за неделю	**566**	**24**
6 день	512	22
7 день	533	23
8 день	539	23
9 день	581	25
10 день	580	25
ИТОГО в среднем за неделю	**549**	**23**
11 день	509	22
12 день	562	24
13 день	572	24
14 день	534	23
15 день	554	24
ИТОГО в среднем за неделю	**546**	**23**
16 день	565	24
17 день	550	23
18 день	555	24
19 день	525	22
20 день	566	24
ИТОГО в среднем за неделю	**552**	**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"

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.**

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
	500
1 день	565
2 день	625
3 день	500
4 день	520
5 день	500
6 день	525
7 день	580
8 день	505
9 день	530
10 день	510
11 день	550
12 день	530
13 день	500
14 день	515
15 день	625
16 день	520
17 день	580
18 день	510
19 день	540
20 день	625

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

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 7 до 11 лет

20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ШК-3/4282-26/143 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-3/4282-26/143 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**	
ИТОГО:				***19***	***20***	***70***	***539***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***625***	***19,2***	***17,9***	***74,6***	***535,1***	
Фрукты в ассортименте			**180**	**0,4**	**0,4**	**10,3**	**46**	№458-2006, Москва
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						

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

масса полуфабриката		110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
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						
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 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:		***19***	***18***	***75***	***535***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***500***	***18,1***	***19,4***	***84,3***	***583,4***	
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						

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						
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						

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						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
Напиток из плодов шиповника			**200**	**0,2**	**0,0**	**22,2**	**89,8**	№705-2004
шиповник	25	25						
сахар	10	10						
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:				***18***	***19***	***84***	***583***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

4 день

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

Завтрак			***520***	***19,2***	***19,5***	***83,3***	***584,5***	
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						
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						

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

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	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						
Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№685-2004
чай-заварка	1,0	1,0						
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:			***19***	***19***	***83***	***585***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):			***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***500***	***19,4***	***19,9***	***82,5***	***585,8***	
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						
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						

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

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			**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:				***19***	***20***	***83***	***586***	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):	***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):	***19***	***19***	***79***	***566***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):	***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

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						

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

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**					
ИТОГО:				***19***	***17***	***70***	***512***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

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	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								

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

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			**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**					
ИТОГО:				***18***	***19***	***73***	***533***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***505***	***19,3***	***16,8***	***77,9***	***538,8***	
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						

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

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						
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:				***19***	***17***	***78***	***539***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***530***	***18,8***	***19,8***	***82,2***	***581,2***	
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						

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

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						
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"			**150**	**2,7**	**4,4**	**31,6**	**176,8**	№416-2013, Пермь
крупа рисовая	39	39						
кукуруза консервированная	42	25						
морковь до 01.01.-20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масло сливочное	6	6						
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			**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:		***19***	***20***	***82***	***581***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***510***	***19,1***	***20,3***	***80,5***	***580,1***	
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						
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			**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						
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**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
ИТОГО:				***19***	***20***	***81***	***580***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):				***19***	***19***	***77***	***549***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):				***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

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			***550***	***19,1***	***16,9***	***70,0***	***508,5***	
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 в индивидуальной упаковке			**125**	**1,8**	**1,5**	**4,5**	**38,7**	
ИТОГО:				***19***	***17***	***70***	***509***	

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	77	79	335	2350	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):	15-19	16-20	67-84	470-588	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*530*	*18,8*	*19,4*	*78,4*	*562,4*	
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						

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

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

или хлеб ржаной витаминизированный	**20**					
ИТОГО:		***19***	***19***	***78***	***562***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***500***	***16,4***	***19,0***	***84,2***	***572,4***	
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			**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						
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						

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:			***16***	***19***	***84***	***572***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):			***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	
14 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			***515***	***19,4***	***17,6***	***74,7***	***533,6***
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						

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 пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	4	4						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								

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			**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								
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:		***19***	***18***	***75***	***534***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***625***	***19,4***	***20,4***	***73,4***	***553,8***	
Фрукты в ассортименте			**180**	**0,4**	**0,4**	**10,3**	**46**	№458-2006, Москва
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						

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

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						
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						
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			**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

Хлеб ржаной	**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или хлеб ржаной витаминизированный	**20**					
ИТОГО:		***19***	***20***	***73***	***554***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):		***19***	***19***	***76***	***546***	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):		***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

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						
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						

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	1	1						
сахар	12	12						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
ИТОГО:				***17***	***18***	***83***	***565***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***580***	***19,4***	***20,4***	***72,3***	***550,3***	
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						
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						

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 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						

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			**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						
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**					
ИТОГО:				***19***	***20***	***72***	***550***	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			77	79	335	2350	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):			15-19	16-20	67-84	470-588	
18 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			***510***	***16,9***	***19,1***	***78,9***	***554,5***
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						

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

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						
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	5	5						
сметана	10	10						
сыр тертый	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**					
ИТОГО:				***17***	***19***	***79***	***555***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***540***	***16,7***	***16,2***	***78,5***	***525,4***	
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						
масса полуфабриката		110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								

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

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**						

Фрукты в ассортименте	**100**	**0,1**	**0,1**	**3,6**	**15,7**	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный	**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	**20**					
Хлеб ржаной	**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**40,5**	
или хлеб ржаной витаминизированный	**20**					
ИТОГО:		***17***	***16***	***79***	***525***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	

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***	
Йогурт питьевой в ассортименте	**129**	**125**	**125**	**1,6**	**0,8**	**4,5**	**31,6**	**№698-2004**
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 пшеничные	12	12						
масло растительное для смазки листа	4	4						

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

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						

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:		***19***	***19***	***79***	***566***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):		***18***	***19***	***78***	***552***	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):		***15-19***	***16-20***	***67-84***	***470-588***	
*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