СОГЛАСОВАНО

_____
_____
_____

«____» _____ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

_____
_____
_____

«____» _____ 20 г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

№20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года

для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.

г. Тюмень, 2021г.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Юридический адрес: г. Тюмень, ул. Холодильная, д.57, телефон, факс: 8(3452) 20-50-06, 56-79-90
Email: tocgsen@fguz-tyumen.ru. ОКПО 74757016, ОГРН 1057200617759, БИК 047102001,
ИНН/КПП 7203158959/720301001
Регистрационный номер аккредитованного лица RA.RU.710034

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач (заместитель)
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в
Тюменской области»
А.Я.Фольмер

№ 11/Д «18» февраля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. **Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 1 до 3 лет.
2. **Заявитель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рижская, 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. **Получатель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рижская, 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. **Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
5. **Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:**

На основании заявки № 111858 от 28.01.2021г рассмотрено представленное примерное 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 1 до 3 лет.

Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», просчитано по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.

При составлении меню использованы:

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

- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий предприятий общественного питания, 3 часть — М.: Хлебпродинформ, 1999г (№ре 1999).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбу Средне-Уральское книжное издательство, 1995 г. (№ рец. - 1995, Картотека бл лечебного и рационального питания, Екатеринбург).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции обществен питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том – Москва: 2006г; (№ рец. - 2006, Москва).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. -2004).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита 2 — М.: Хлебпродинформ, 2002г (№ рец. -2002).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ш школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учрежде профессионального образования, специализированных учреждений несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, « «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государстве медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№ рец. -2013, Пермь).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и дет оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государстве медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№ рец. -2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организаци часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический универс ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец. - Екатеринбург).

Представлена аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литера нормативные документы, пояснения к меню, накопительная ведомость, таблица распредел энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблица сумма объемов блюд по приемам пищи (в граммах – не менее), расход соли и специй приготовлении блюд и изделий, таблица замены пищевой продукции граммах (нетто) с уч их пищевой ценности.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 20 дн соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 Са 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санит эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Примерное меню содержит информацию о количественном составе энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом бл Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответств сборниками рецептур.

Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энер пищевых веществах для детей возрастной группы с 1-3 лет (приложение 10 Са 2.3/2.4.3590-20) и суточного набора продуктов для организации питания детей в дошко образовательных организациях (приложение 7 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Объем готовых блюд для указанного возраста (с 1-3 лет) соответствует приложе таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, полдник. На долю завтрака приходи среднем за 20 дней) 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, вт завтрака- 5%, обеда- 35% и полдника-15%, что соответствует п. 8.1.2.3 (приложение 10 та

3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Замена отдельных видов пищевой продукции, в примерном меню, проведена в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом пищевой ценности (приложение N 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В примерном меню, с целью профилактики йододефицитных состояний у детей, используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделии, что соответствует п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заключение

Представленное примерное 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 1 до 3 лет, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», **соответствует** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены
детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков **Д.Г. Шаева**

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»
КОПИЯ ВЕРНА
Директор Л.В. Шилкова

Исп. Е.А. Невидимова
Тел. 567990, доп.3842

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».**

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

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 2.3/2.4.3590 – 20, предусмотрены следующие приемы пищи - **завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.**

Суточная потребность 1400 ккал в соответствие с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

Соблюдено требование п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

Масса порций для детей в меню соответствует требованиям Приложения № 9, Таблица 1 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)».

Суммарные объемы блюда по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюда по приемам пищи (в граммах не менее)».

Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7 - ми лет (нетто г., мл. на одного 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 п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 8 (рекомендуемый образец).

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

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

- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г **(№рец.-1999).**
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. **(№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург).**
- 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г **(№рец.-2002).**

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

- 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).**
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г **(№рец.-2001, Пермь).**
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. **(№рец.-2011, Екатеринбург).**

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствие с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате.

Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24**, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

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

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

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

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»

г. Тюмень ул. Рижская 47а, электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года для питания детей с 1 до 3 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 8-10 ч пребывании детей 75%), г, мл, в день,	Фактически получено г, мл, **																				за 20 дней, г, мг	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	40	28	30	30	30	30	30	20	30	30	10	25	30	30	20	30	30	20	30	40	30	30	555	28	99
2	Хлеб пшеничный	60	48	46	106	45	75	37	30	51	37	25	48	41	35	75	36	75	49	80	25	32	53	1002	50	104
3	Мука пшеничная	25	20	37	3	27	1	33	14	31	6	41	34	6	38	4	23	1	13	4	34	13	32	396	20	99
4	Крупы, бобовые	30	22,5	0	12	8	47	24	7	21	6	66	18	23	24	41	7	18	59	0	23	34	9	447	22	99
5	Макаронные изделия	8	6	12	0	24	0	0	0	36	12	0	0	0	0	0	0	0	12	0	24	0	0	120	6	100
6	Картофель	120	90	111	46	78	84	143	85	30	118	65	100	147	48	110	75	65	10	155	24	102	107	1703	85	95
7	Овощи (свежие,замороженные,консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень	180	134,82	134	227	117	105	73	319	127	71	56	209	54	121	121	154	57	106	144	122	53	181	2549	127	95
8	Фрукты свежие	95	71,25	155	10	20	135	30	20	135	30	132	25	130	25	135	25	152	5	30	150	8	0	1352	68	95
9	Сухофрукты	9	6,75	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	12	0	0	12	0	4	12	12	142	7	105
10	Соки фруктовые и овощные	100	75	0	100	150	0	100	100	0	0	0	100	150	100	0	100	0	100	100	150	100	100	1450	73	97
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 используемом готовой пищевой	25	19,25	15	16	24	14	21	20	23	20	20	26	15	22	17	27	18	20	18	23	19	24	401	20	104
12	Кондитерские изделия	12	9,36	0	0	15	0	0	15	7	50	15	0	50	15	0	0	15	0	0	15	0	0	197	10	105
13	Какао - порошок	0,5	0,375	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8	0	100
14	Кофейный напиток	1	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	12	1	100
15	Чай	0,5	0,375	0,0	0,5	0,5	0,5	0,0	0,5	0,5	0,0	0,5	0,5	0,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,0	0,5	8	0	100
16	Мясо 1-й категории	50	37,5	0,0	81	102	0	32	49	64	32	32	0	45	48	32	43	32	81	32	32	0	0	737	37	98
17	Птица (куры,цыплята-бройлеры,индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	15	39	0	0	0	0	39	0	0	0	74	0	24	0	24	0	0	0	0	39	50	289	14	96
18	Субпродукты (печень,язык,сердце)	20	14	0	0	0	59	0	0	0	0	66	0	45	0	0	0	59	0	0	46	0	0	275	14	98
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	24	67	0	0	40	52	0	0	40	0	0	62	0	62	0	0	0	62	0	52	63	500	25	104
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	292,5	290	180	87	255	427	250	304	360	323	359	239	355	245	286	349	336	180	213	374	316	5728	286	98
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	22,5	0	0	106	0	0	70	0	0	0	0	0	0	0	83	0	106	0	0	92	0	457	23	102
22	Сметана	9	6,75	5	0	19	0	15	0	5	18	5	6	0	13	15	13	12	4	0	8	5	0	142	7	105
23	Сыр	4	3	0	5	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	5	60	3	100
24	Масло сливочное	18	13,5	18	10	10	10	14	5	25	9	16	18	10	10	17	10	6	18	6	16	18	14	257	13	95
25	Масло растительное	9	6,75	5	8	9	10	5	13	2	5	3	8	5	9	0	6	7	6	7	6	5	11	129	6	95
26	Яйцо	40	30	3	80	26	42	6	84	6	4	15	57	6	10	40	61		13	92	7	11	7	570	28	95
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,32	0,7	0,0	1,4	0,0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,8	7	0	104
28	Крахмал	2	1,3	0	0	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	25	1	96
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	45	2	100

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7 , Таблица 1 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (в нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

***Мучное изделие промышленного производства в 2,4,13,15,17 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ДС/3590-20/91
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей дошкольного возраста с 1 до 3 лет*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20% от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		75% от суточного рациона	
	280		**70**		**490**		**210**		**1050**	
1 день	267	19	71	5	475	34	211	15	1024	98
2 день	289	21	70	5	480	34	218	16	1057	101
3 день	267	19	69	5	500	36	215	15	1050	100
4 день	285	20	71	5	494	35	214	15	1063	101
5 день	293	21	70	5	500	36	218	16	1081	103
ИТОГО в среднем за неделю	**280**	**20**	**70**	**5**	**490**	**35**	**215**	**15**	**1055**	**100**
6 день	295	21	70	5	483	34	205	15	1052	100
7 день	281	20	71	5	508	36	215	15	1074	102
8 день	283	20	69	5	481	34	217	15	1049	100
9 день	270	19	71	5	501	36	218	16	1059	101
10 день	269	19	70	5	476	34	226	16	1041	99
ИТОГО в среднем за неделю	**280**	**20**	**70**	**5**	**490**	**35**	**216**	**15**	**1055**	**100**
11 день	292	21	71	5	515	37	212	15	1090	104
12 день	269	19	70	5	474	34	210	15	1022	97
13 день	278	20	71	5	512	37	214	15	1076	102
14 день	291	21	70	5	494	35	215	15	1070	102
15 день	269	19	71	5	483	34	197	14	1019	97
ИТОГО в среднем за неделю	**280**	**20**	**70**	**5**	**496**	**35**	**210**	**15**	**1055**	**101**
16 день	277	20	70	5	508	36	204	15	1058	101
17 день	283	20	70	5	488	35	215	15	1055	101
18 день	284	20	71	5	483	34	217	15	1054	100
19 день	283	20	70	5	466	33	220	16	1039	99
20 день	277	20	70	5	512	37	220	16	1078	103
ИТОГО в среднем за неделю	**281**	**20**	**70**	**5**	**491**	**35**	**215**	**15**	**1057**	**101**
ИТОГО в среднем за день:	**280**	**20**	**70**	**5**	**492**	**35**	**214**	**15**	**1056**	**101**

Приложение 10, *Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
Приложение 10, **Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

ИТОГО в среднем за день:	280	20	70	5	492	35	214	15	1056	101

Приложение 10, *Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
Приложение 10, **Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 1 до 3 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	350	**100**	**450**	**200**
1 день	350	130	540	200
2 день	375	100	520	200
3 день	350	100	570	220
4 день	360	130	550	200
5 день	360	100	575	200
6 день	375	100	505	280
7 день	350	130	535	200
8 день	360	100	545	200
9 день	360	130	535	200
10 день	350	100	575	210
11 день	360	130	570	200
12 день	360	100	505	200
13 день	350	130	580	200
14 день	350	100	540	220
15 день	360	130	545	200
16 день	350	100	530	290
17 день	375	100	540	200
18 день	360	130	540	200
19 день	350	100	520	280
20 день	360	100	570	200

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 11к
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

22	8	47	12		133	33	200	200	84	40	33	118	164	80	11

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, второй завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет
(8-10 часов пребывания детей)

20-ти дневное меню №20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года

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					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***7,7***	***10,3***	***35,9***	***267,1***	
Суп молочный с макаронными изделиями			**150**	**4,5**	**4,7**	**17,0**	**128**	**№165-2013, Пермь**
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ДС/3590-20/91
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком сгущенным			**180**	**1,6**	**2,1**	**11,5**	**71**	**№694-2004**
какао - порошок	4,5	4,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***540***	***16,6***	***15,5***	***67,5***	***475,5***	
Свекла отварная с маслом растительным			**40**	**0,6**	**3,2**	**2,5**	**41**	**№56-2006, Москва**
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						

Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			**150/15/5**	**3,7**	**3,1**	**7,1**	**71**	**№131-2004**

масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						

Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			**150/15/5**	**3,7**	**3,1**	**7,1**	**71**	**№131-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						
капуста белокочанная свежая	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	61	46						
01.11.-31.12. -30%	66	46						
01.01-29.02 - 35%	71	46						
01.03 - 40%	77	46						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	7	6						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба запечённая			**60**	**8,9**	**5,5**	**5,8**	**108**	**р.377-2004**

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

горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	103	72						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	90	67						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	124	72						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное	1,5	1,5						
Овощи припущенные			**120**	**1,9**	**2,9**	**16,5**	**100**	**№524-2004**
морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
или морковь свежемороженая	57	50						
или кабачки	89	60						
лук репчатый	14	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	4	4						

			150	0,3	0,1	13,3	55	№507-2013,

масло сливочное	4	4						

Компот из свежих плодов			**150**	**0,3**	**0,1**	**13,3**	**55**	**№507-2013, Пермь**
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**25**	**0,5**	**0,3**	**11,0**	**48**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***5,6***	***7,0***	***31,4***	***211***	
Булочка ванильная			**50**	**2,9**	**4,1**	**29,0**	**165**	**№767-2004**
мука пшеничная	35	35						
сахар	6	6						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	2	2						
яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						

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

или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
ванилин	0,03	0,03						
молоко питьевое	15	15						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	**№698-2004**
ИТОГО:				***30***	***33***	***152***	***1024***	
2 день								
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Завтрак			***375***	***13,7***	***14,5***	***26,0***	***289***	
Омлет натуральный			**105**	**10,2**	**9,9**	**1,4**	**136**	**№340-2004**
яйцо куриное	80	80						
молоко питьевое	30	30						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			**105**	**10,3**	**10,1**	**1,5**	**138**	**№279-1996**
яйцо куриное	81	81						
молоко питьевое	40	40						

Яичная кашка натуральная			**105**	**10,3**	**10,1**	**1,5**	**138**	**№279-1996**
яйцо куриное	81	81						
молоко питьевое	40	40						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	**60**	**0,9**	**0,2**	**4,1**	**22**	**№101-2004**
Бутерброд с маслом с сыром			**30**	**2,5**	**4,4**	**9,9**	**89**	**№1,3-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***520***	***17,0***	***13,8***	***72,0***	***480,0***	
Салат из моркови и яблок			**40**	**0,6**	**3,1**	**4,6**	**49**	**№9-2013, Пермь**
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						

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

(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп гороховый с гренками с мясом			**150/10/20**	**6,3**	**2,8**	**10,4**	**92**	№139-2004
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
горох	12	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	34						
01.11.-31.12. -30%	49	34						
01.01-29.02 - 35%	52	34						
01.03 - 40%	57	34						
морковь - до 01.01 - 20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		**10**						

масло сливочное	3	3						
гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		**10**						
хлеб пшеничный	19	16						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Овощи тушеные с мясом отварным			**150**	**8,8**	**7,3**	**24,2**	**198**	**(№301-2006, Москва)**
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
горошек зелёный консервированный	23	15						
или перец свежий	20	15						
капуста белокочанная свежая	69	55						
или кабачки свежие	82	55						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	16	12						
01.11.-31.12. -30%	17	12						
01.01-29.02 - 35%	18	12						
01.03 - 40%	20	12						
морковь - до 01.01 - 20%	41	33						
с 01.01 - 25%	47	33						

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

лук репчатый	12	10						
масло растительное	4	4						
соус:		**28**						
мука пшеничная	2,8	2,8						
масло сливочное	2,4	2,4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,4	2,4						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4,3	3						
лук репчатый	3,6	3						
сахар	0,5	0,5						
бульон мясной	19	19						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			***200***	***3,5***	***11,0***	***26,2***	***218***	

Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	

Полдник			***200***	***3,5***	***11,0***	***26,2***	***218***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,8**	**7,3**	**23,8**	**164**	
		ИЛИ						
Ватрушка с джемом			**50**	**1,9**	**2,9**	**32,5**	**164**	**№541-2013, Пермь**
Тесто дрожжевое		**38**						
мука пшеничная	25	25						
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7						
молоко питьевое	9	9						
сахар	1,4	1,4						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	4	4						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
соль йодированная	0,4	0,4						
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3	25						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						

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

масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,7**	**2,4**	**54**	**№698-2004**
ИТОГО:				***34***	***39***	***142***	***1057***	
3 день								
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**Номер рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	
Завтрак			***350***	***11,7***	***8,6***	***35,6***	***267***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**140**	**8,9**	**7,2**	**9,5**	**138**	**№313-2013, Пермь**
творог	107	106						
мука пшеничная	9	9						
или крупа манная	8	8						
вода питьевая для каши	27	27						
яйцо куриное	10	10						
сахар	3,3	3,3						
ванилин	0,010	0,010						
сметана	4,4	4,4						
сухари пшеничные	4,4	4,4						
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						

сметана	4,4	4,4						
сухари пшеничные	4,4	4,4						
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						
масса готовой запеканки		110						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***16,9***	***69***	
Отвар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**16,9**	**69**	**№705-2004**
шиповник	15	15						
сахар	3	3						
Обед			***570***	***17,7***	***18,5***	***65,7***	***499,7***	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			**40**	**1,3**	**3,2**	**4,5**	**52**	**№74-2013, Пермь**
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						
масса отварного картофеля		18						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
масса отварной моркови		7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
яйцо куриное	8	8						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14/1-2011г, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом			**150/20**	**5,5**	**4,0**	**4,7**	**77**	**№142-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						

Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом			150/20	5,5	4,0	4,7	77	Пермь
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста белокочанная свежая	38	30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом сметанным с томатом			**60/30**	**7,1**	**8,2**	**5,9**	**126**	**№427-1996**
говядина 1 категории	95	70						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	83	70						
вода питьевая	6	6						

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

чеснок	0,5	0,4						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Соус сметанный с томатом		**30**						**№601-2004**
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Макароны отварные с овощами			**120**	**2,4**	**2,5**	**18,3**	**105**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	24	24						
масса отварных макарон		70						
морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масса готовых овощей		50						

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масса готовых овощей		50						
Кисель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,8**	**0,3**	**11,3**	**51**	
Полдник			***220***	***3,6***	***3,5***	***42,3***	***215***	
Шанежка с картофелем			**70**	**3,2**	**3,3**	**21,8**	**130**	**№296-2004, Пермь**
Масса дрожжевого теста:		**37**						
мука пшеничная	25	25						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,1	1,1						
яйцо куриное	1,2	1,2						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35						

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

молоко питьевое	10	10						
Масса картофельного фарша:		**51**						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	2,3	2,3						
масло сливочное	1,2	1,2						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
сметана для смазки изделия	2,2	2,2						
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,4**	**0,2**	**20,5**	**85**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***33***	***31***	***160***	***1050***	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			**360**	**9,8**	**12,0**	**34,5**	**285**	
Суп молочный с крупой			**150**	**2,7**	**3,8**	**14,5**	**103**	**№164-2013, Пермь**
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
крупа: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						
сахар	1,2	1,2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
Чай с лимоном			**150**	**0,1**	**0,0**	**8,5**	**34**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	8	8						
лимон	6	5						

Автономное учреждение Тюменской обл.
«Центр технологического контрол.
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***550***	***16,8***	***19,2***	***63,5***	***494***	
Салат из свеклы с сыром			**40**	**1,9**	**4,1**	**2,8**	**56**	**№55-2013, Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	45	36						
с 01.01 - 25%	48	36						
масса отварной свеклы		33						
сыр	6	5						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			**150/40**	**4,9**	**3,8**	**12,2**	**103**	**№142-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	112	84						
01.11.-31.12. -30%	120	84						
01.01-29.02 - 35%	129	84						
01.03 - 40%	140	84						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						

с 01.01 - 40%	110	84						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
зелень сушеная	0,1	0,1						
фрикадельки:								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3,0	3,0						
Печень, тушеная с овощами			**60**	**6,7**	**8,9**	**3,6**	**121**	**№439-2004**
печень говяжья	71	59						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени с луком		40						
мука пшеничная	1,2	1,2						

Автономное учреждение Тюменской
«Центр технологического контро
ОГРН 1077203065
ИНН 7203208134

морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
вода питьевая	10	10						
Рис припущенный			**110**	**2,3**	**2,0**	**18,6**	**102**	**№512-2004**
крупа рисовая	38	38						
вода питьевая	81	81						
масло сливочное	3	3						
Компот из кураги			**150**	**0,3**	**0,0**	**14,3**	**58**	**№638-2004**
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***200***	***4,5***	***7,2***	***32,7***	***214***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,8**	**3,7**	**27,0**	**149**	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	**№698-2004**
ИТОГО:				***31***	***39***	***147***	***1063***	

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	**№698-2004**
ИТОГО:				***31***	***39***	***147***	***1063***	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***11,1***	***10,4***	***38,7***	***293***	
Каша 5 злаков жидкая			**150**	**4,5**	**5,8**	**16,9**	**138**	**№311-2004**
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

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

Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***575***	***16,4***	***17,6***	***69,0***	***500***	
Салат картофельный с огурцами			**40**	**0,7**	**3,0**	**5,9**	**53**	**№75-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						
01.11.-31.12. -30%	50	35						
01.01-29.02 - 35%	54	35						
01.03 - 40%	58	35						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное	3	3						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			**150/20/5**	**5,1**	**3,8**	**7,2**	**83**	**№111-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						
капуста белокочанная свежая	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	8	6						
01.11.-31.12. -30%	9	6						
01.01-29.02 - 35%	9	6						
01.03 - 40%	10	6						
фасоль	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло сливочное	3	3						
сахар	0,2	0,2						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			**60**	**6,2**	**4,6**	**7,5**	**96**	**№391-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						

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

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус молочный			**30**	**1,0**	**2,1**	**2,6**	**34**	**№435-2013, Пермь**
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						

молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из свежих яблок			**150**	**0,1**	**0,1**	**18,8**	**81**	[illegible]
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***6,1***	***6,9***	***32,9***	***218***	
Шанежка наливная			**50**	**3,4**	**3,4**	**27,2**	**153**	**№550 -2013, Пермь**
мука пшеничная	30	30						
сахар	2	2						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	1	1						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2						
молоко питьевое	12,5	12,5						
сметана	10	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						

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

сахар	0,5	0,5						
масса фарша:		12						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	**№698-2004**
ИТОГО:				***34***	***35***	***158***	***1081***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				***32***	***35***	***152***	***1055***	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)				***32***	***35***	***152***	***1050***	***При 12 часовом пребывании детей***
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				***42***	***47***	***203***	***1400***	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***375***	***15,9***	***11,4***	***32,2***	***295***	
Омлет натуральный			**105**	**10,2**	**9,9**	**1,4**	**136**	**№340-2004**
яйцо куриное	80	80						
молоко питьевое	30	30						
масло растительное для смазки листа	1	1						

или

молоко питьевое	30	30						
масло растительное для смазки листа	1	1						
		или						
Яичная кашка натуральная			**105**	**10,3**	**10,1**	**1,5**	**138**	**№279-1996**
яйцо куриное	81	81						
молоко питьевое	40	40						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	**60**	**2,9**	**0,1**	**4,7**	**31**	**№101-2004**
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**

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

Обед			***505***	***14,1***	***20,8***	***59,7***	***483***	
Салат из моркови с кукурузой			**40**	**0,7**	**3,0**	**3,5**	**44**	**№11-2001, Пермь**
морковь - до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
масса припущенной моркови		24						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с курицей			**150/15**	**3,8**	**3,8**	**15,7**	**112**	**№149-2013, Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	113	85						
01.11.-31.12. -30%	122	85						
01.01-29.02 - 35%	131	85						
01.03 - 40%	142	85						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						

морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	8						
масло сливочное	3	3						
бульон куриный	105	105						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой			**150**	**8,6**	**13,5**	**14,2**	**213**	**№440-2004**
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	6	6						
капуста белокочанная свежая	188	150						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						

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

Кисель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			**15**	**0,3**	**0,2**	**6,6**	**29**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***280***	***11,6***	***7,7***	***22,3***	***205***	
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным			**130**	**8,9**	**4,8**	**19,9**	**158**	**№323-2013, Пермь**
творог	72	70						
морковь - до 01.01 - 20%	29	23						
с 01.01 - 25%	31	23						
масло сливочное	1,5	1,5						
крупа манная	6,5	6,5						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
мука пшеничная	12,5	12,5						
масло растительное для смазки листа	2,5	2,5						
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						

мука пшеничная	12,5	12,5						
масло растительное для смазки листа	2,5	2,5						
масса готовых сырников (2 шт. по 80 г)		160						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	**№698-2004**
ИТОГО:				***42***	***40***	***132***	***1052***	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***6,6***	***8,5***	***44,5***	***281***	
Каша "Дружба"			**150**	**4,7**	**4,9**	**22,2**	**152**	**№260-2013, Пермь**
крупа рисовая	12	12						
крупа пшено	9	9						
молоко питьевое	135	135						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						

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

масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***535***	***15,7***	***17,1***	***72,7***	***508***	
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте			**40**	**0,0**	**0,0**	**2,2**	**9**	**№101-2004**
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", " Кабачок" и др.)	42	40						
ИЛИ								
Нарезка из свеклы отварной			**40**	**0,6**	**0,0**	**2,5**	**12**	**№50 - 2013, Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						
Суп из овощей с мясом со сметаной			**150/20/5**	**4,1**	**3,9**	**7,6**	**83**	**№135-2004**

свекла - до 01.01 -20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						

Суп из овощей с мясом со сметаной			180/20/5	4,1	3,9	7,8	82	№138-2004
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
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						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						
горошек зелёный консервированный	8	5						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18						
или капуста свежая белокочанная	23	18						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Тефтели, запеченные в соусе томатном с овощами			**60**	**8,1**	**10,9**	**7,7**	**161**	**№388-2013, Пермь**
свинина мясная	37	32						
или говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
хлеб пшеничный	6	6						
яйцо куриное	2	2						
молоко питьевое	8	8						
масло сливочное	1,7	1,7						
лук репчатый	20	17						
масса прогретого с маслом лука		8						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых тефтелей		50						
Соус томатный с овощами для запекания		30						**№454-2013, Пермь**
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
морковь - до 01.01 - 20%	22,5	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
лук репчатый	12	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						

лук репчатый	12	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	2,5	2,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Макаронные изделия отварные			**110**	**2,2**	**1,7**	**22,5**	**114**	**№516-2004**
макаронные изделия	36	36						
масло сливочное	3	3						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***5,0***	***7,8***	***31,2***	***215***	
Булочка "Пермская"			**50**	**2,3**	**4,3**	**25,5**	**150**	**№554-2013, Пермь**
мука пшеничная	25	25						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	1	1						

Автономное учреждение Тюменской обл
«Центр технологического контроля
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	11	11						
повидло или джем (без искусственных ароматизаторов и красителей)	7	7						
сахарная пудра	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	**№698-2004**
ИТОГО:				***27***	***34***	***165***	***1074***	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***11,1***	***9,3***	***38,8***	***283,3***	
Суп молочный с макаронными изделиями			**150**	**4,5**	**4,7**	**17,0**	**128**	**№165-2013, Пермь**
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						

сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***16,9***	***69***	
Отвар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**16,9**	**69**	**№705-2004**
шиповник	15	15						
сахар	3	3						
Обед			***545***	***17,5***	***16,0***	***66,7***	***481***	
Салат из свежих помидоров			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,7**	**41**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								

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

Салат из соленых огурцов с луком			**40**	**0,4**	**3,0**	**2,1**	**37**	**№17-2004**
огурцы соленые без уксуса	64	35						
лук репчатый	3,6	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	3,8	3						
масло растительное	3	3						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			**150/20/5**	**5,6**	**3,8**	**7,7**	**87**	**№154-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста белокочанная свежая	23	18						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	21	16						
01.11.-31.12. -30%	23	16						
01.01-29.02 - 35%	25	16						
01.03 - 40%	27	16						
крупа перловая	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						

01.03 - 40%	27	16						
крупа перловая	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
[illegible]	[illegible]	[illegible]						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			**60**	**7,8**	**5,1**	**10,5**	**119**	**№157-2001, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
хлеб пшеничный	7	7						
молоко питьевое	11	11						
яйцо куриное	4	4						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых фрикаделек		50						
Соус сметанный с томатом		**30**						**№601-2004**
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						

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

вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из свежих яблок			**150**	**0,1**	**0,1**	**15,0**	**61**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***5,3***	***11,0***	***24,1***	***217***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,2**	**7,2**	**18,0**	**142**	

Полдник			***200***	***5,3***	***11,0***	***24,1***	***217***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,2**	**7,2**	**18,0**	**142**	
Молоко питьевое кипяченое	150	150	150	4,1	3,8	6,1	76	№520-2001, Пермь
ИТОГО:				***34***	***36***	***147***	***1049***	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***5,4***	***5,5***	***49,7***	***270***	
Каша манная жидкая			**150**	**3,9**	**5,3**	**22,8**	**155**	**№311-2004**
крупа манная	15	15						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						

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

сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
		ИЛИ						
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***535***	***17,9***	***17,8***	***67,2***	***501***	
Салат из капусты белокочанной с морковью			**40**	**0,6**	**3,0**	**3,8**	**45**	**№4-2013, Пермь**
капуста белокочанная свежая	43	34						
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			**150/20/5**	**5,6**	**4,3**	**11,2**	**106**	**№1.72-1995, Екатеринбург**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						

говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш полуфабрикат промышленного производства	32	32						
[illegible]	[illegible]	[illegible]						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	4,8	4						
масло сливочное	3	3						
помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			**60**	**7,6**	**6,6**	**1,7**	**97**	**№35/8-2011, Екатеринбург**
печень говяжья	79	66						
масса отварной печени		45						
яйцо куриное	15	15						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		15						

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

молоко питьевое	15	15						
мука пшеничная	1,3	1,3						
масло сливочное	1,3	1,3						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
Каша гречневая рассыпчатая			**110**	**3,4**	**3,7**	**28,0**	**159**	**№237-2013 Пермь**
крупа гречневая	51	51						
вода питьевая	74	74						
масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			**150**	**0,3**	**0,0**	**14,3**	**58**	**№638-2004**
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Полдник			***200***	***5,5***	***7,0***	***33,2***	***218***	
Булочка с сахаром			**50**	**2,8**	**3,5**	**27,5**	**153**	**№772-2004**
мука пшеничная	40	40						
сахар	2,5	2,5						
масло сливочное	1,2	1,2						

мука пшеничная	40	40						
сахар	2,5	2,5						
масло сливочное	1,2	1,2						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15						
соль йодированная	0,6	0,6						
сахар для отделки	0,5	0,5						
молоко питьевое	18	18						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	**№698-2004**
ИТОГО:				***29***	***31***	***167***	***1059***	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***8,0***	***9,7***	***37,4***	***269***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**150**	**6,3**	**6,2**	**19,5**	**159**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						

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

масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***575***	***16,0***	***16,7***	***65,5***	***476***	
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	67	40	**40**	**0,8**	**0,1**	**3,5**	**18**	**№101-2004**
Суп - пюре из картофеля с курицей			**150/15**	**3,7**	**3,8**	**14,9**	**109**	**№159-2013, Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						

курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10. -25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	53	53						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			**60**	**6,8**	**7,3**	**4,5**	**111**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе из грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	7	7						

Автономное учреждение Тюменской обл.
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208131

масло растительное для смазки листа	2	2						
Капуста тушеная			**120**	**3,5**	**4,9**	**12,2**	**107**	**№423-2004**
капуста белокочанная свежая	158	126						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						
масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
Кисель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**25**	**0,6**	**0,3**	**9,4**	**43**	

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			25	0,6	0,3	9,4	43	
Полдник			*210*	*5,7*	*8,9*	*30,7*	*226*	
Пирог "Вечерний"			60	3,0	5,6	28,0	174	№120-1999
мука пшеничная	30	30						
сахар	6	6						
яйцо куриное	12	12						
сметана	6	6						
молоко сгущенное с сахаром	11	11						
двууглекислый натрий	0,5	0,5						
какао - порошок	3	3						
масло сливочное	7	7						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,3	2,7	51	№698-2004
ИТОГО:				*30*	*35*	*151*	*1041*	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				*32*	*35*	*152*	*1055*	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)				*32*	*35*	*152*	*1050*	*При 12 часовом пребывании детей*
*Норма в пищевых веществах и энергии (100%) **				*42*	*47*	*203*	*1400*	

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

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***10,7***	***9,0***	***42,1***	***292***	
Каша кукурузная жидкая			**150**	**4,1**	**4,4**	**20,3**	**137**	**№311-2004**
крупа кукурузная	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
		ИЛИ						
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***570***	***20,1***	***20,7***	***62,1***	***515,1***	
Салат из свеклы с огурцами			**40**	**0,5**	**3,0**	**2,6**	**39**	**№53-2013, Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
масса отварной свеклы		32						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	3	3						
Уха с крупой			**150/50**	**8,9**	**5,9**	**8,9**	**124**	**№152-2013, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						

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

или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупа рисовая или крупа пшено	5	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель из говядины			**60**	**7,2**	**7,8**	**7,1**	**127**	**№451-2004**
говядина 1 категории	61	45						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	53	45						
хлеб пшеничный	11	11						
молоко питьевое	5	5						
лук репчатый	6,0	5						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	6	6						

яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***2,5***	***7,7***	***33,2***	***212***	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**2,2**	**7,7**	**21,0**	**162**	
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**12,2**	**50**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***33,4***	***37,8***	***154,1***	***1090,2***	

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1[illegible]03065[illegible] ИНН 7203208134

12 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***6,3***	***6,8***	***45,6***	***269***	
Каша пшенная жидкая			**150**	**3,5**	**5,4**	**19,5**	**141**	**№311-2004**
крупа пшено	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						

молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***505***	***16,6***	***18,5***	***60,3***	***474***	
Салат из отварных овощей с маслом растительным			**40**	**1,0**	**3,0**	**5,5**	**53**	**№29/1-2011, Екатеринбург**
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
масса отварного картофеля		15						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с клецками с курицей			**150/15**	**3,9**	**3,8**	**8,7**	**85**	**№155-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						

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

мука пшеничная	5	5						
масло сливочное	0,5	0,5						
яйцо куриное	1,3	1,3						
вода питьевая	8	8						
соль йодированная	0,1	0,1						
масса готовых клецек:		**15**						
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						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			**150**	**10,5**	**11,1**	**13,5**	**196**	**№372-2013, Пермь**
говядина 1 категории	65	48						

Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			**150**	**10,5**	**11,1**	**13,5**	**196**	**№372-2013, Пермь**
говядина 1 категории	65	48						
или мясо говядина жилованная, замороженная в блоках	67	48						
крупа рисовая	6	6						
масса отварного риса		17						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	4	4						
капуста белокочанная свежая	90	72						
масса отварной капусты		67						
масло растительное для смазки листа	2,5	2,5						
выход готовых голубцов 120г	**2шт/60г**							
Соус сметанный с томатом		**30**						**№601-2004**
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Компот из свежих ягод			**150**	**0,1**	**0,0**	**12,5**	**50**	**№634-2004**
клюква свежемороженая	28	25						
сахар	8	8						

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

Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			***200***	***4,4***	***9,0***	***27,8***	***209,8***	
Булочка "К чаю"			**50**	**1,7**	**5,5**	**18,1**	**129**	**№788-2004**
мука пшеничная	31	31						
сахар	4	4						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	2,4	2,4						
молоко сухое	13	13						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	12	12						
ванилин	0,03	0,03						
соль йодированная	0,4	0,4						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**9,7**	**81**	**№698-2004**
ИТОГО:				***27***	***34***	***151***	***1022***	

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**9,7**	**81**	**№698-2004**
ИТОГО:				***27***	***34***	***151***	***1022***	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***6,2***	***9,4***	***42,2***	***278***	
Каша гречневая вязкая			**150**	**4,5**	**5,9**	**24,3**	**168**	**№248-2013, Пермь**
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	38	38						
молоко питьевое	95	95						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						

Автономное учреждение Тюменской обл
«Центр технологического контро
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***580***	***23,5***	***20,0***	***59,8***	***512***	
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
Салат из свежих помидоров			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,7**	**41**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из свеклы с зеленым горошком			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,9**	**41**	**№58-2013, Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масло растительное	3	3						

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с крупой с мясом			**150/20**	**5,9**	**3,6**	**12,5**	**106**	**№138-2003**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупа: перловая, овсяная, пшеничная, пшено	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная, в сметане			**60**	**8,9**	**5,5**	**1,5**	**91**	**№338-2013, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						

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

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
масса припущенной рыбы		50						
сметана	15	15						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
Овощи припущенные			**120**	**1,9**	**2,9**	**16,5**	**100**	**№524-2004**
морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
или морковь свежемороженая	57	50						
или кабачки	89	60						
лук репчатый	14	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	4	4						

мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Полдник			***200***	***4,2***	***8,0***	***31,4***	***214***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,5**	**5,1**	**29,0**	**168**	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	**№698-2004**
ИТОГО:				***34***	***38***	***150***	***1076***	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***13,0***	***9,2***	***39,1***	***291***	
Суфле творожное			**100**	**7,8**	**4,5**	**14,1**	**128**	**№365-2004**
творог	84	83						
сметана	8	8						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203203134

яйцо куриное	8	8						
сахар	3	3						
мука пшеничная	8	8						
или крупа манная	7	7						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
Соус молочный сладкий			**40**	**0,9**	**2,1**	**4,5**	**41**	**№440-2013, Пермь**
молоко питьевое	40	40						
мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	1,6	1,6						
сахар	4	4						
ванилин	0,02	0,02						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						

чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			***540***	***16,7***	***21,1***	***59,2***	***494***	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи			**40**	**0,3**	**2,5**	**2,1**	**32**	**№679-2002**
капуста цветная	79	38						
или капуста цветная свежемороженая	44	42						
или капуста брокколи свежемороженая	44	42						
молоко питьевое	7	7						
масло сливочное	3	3						
		ИЛИ						
Салат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14/1-2011г, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной			**150/15/5**	**3,8**	**4,8**	**7,2**	**87**	**№1.78-1995, Екатеринбург**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						

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

или филе из грудки индейки	25	24						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
капуста белокочанная свежая	18	14						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты по - хлыновски			**60**	**6,2**	**8,8**	**8,4**	**137**	**№454-2004**
говядина 1 категории	58	43						

Котлеты по - хлыновски			**60**	**6,2**	**8,8**	**8,4**	**137**	**№454-2004**
говядина 1 категории	58	43						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	51	43						
или фарш промышленного производства	43	43						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	17	13						
01.11.-31.12. -30%	19	13						
01.01-29.02 - 35%	20	13						
01.03 - 40%	22	13						
лук репчатый	10	8,4						
яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное для смазки листа	2,4	2,4						
Овощи, запеченные с яйцом			**120**	**5,2**	**4,5**	**12,5**	**111**	**№7.55.-1995, Екатеринбург**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	64	48						
01.11.-31.12. -30%	69	48						
01.01-29.02 - 35%	74	48						
01.03 - 40%	80	48						
масса отварного картофеля		45						
морковь - до 01.01 - 20%	59	47						

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

с 01.01 - 25%	63	47						
масса отварной моркови		45						
молоко питьевое	17	17						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	2	2						
Компот из свежих плодов			**150**	**0,3**	**0,1**	**13,3**	**55**	**№507-2013, Пермь**
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			***220***	***6,0***	***7,9***	***29,9***	***215***	
Блинчики с молоком сгущенным			**50/20**	**3,3**	**5,0**	**27,5**	**168**	**№531-2013, Пермь**
мука пшеничная	21	21						

мука пшеничная	21	21						
молоко питьевое	52	52						
яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5						
соль йодированная	0,4	0,4						
масса теста:		75						
масло растительное	2	2						
масса запеченных блинчиков		50						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	**№698-2004**
ИТОГО:				***36***	***38***	***146***	***1070***	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			***360***	***6,3***	***6,8***	***45,6***	***269***	
Каша пшенная жидкая			**150**	**3,5**	**5,4**	**19,5**	**141**	**№311-2004**
крупа пшено	18	18						
молоко питьевое	140	140						

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

сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***545***	***16,4***	***20,3***	***58,6***	***482,7***	
Салат из капусты белокочанной			**40**	**0,6**	**3,0**	**2,8**	**41**	**№1-2013, Пермь**
капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32						

Салат из капусты белокочанной			**40**	**0,6**	**3,0**	**2,8**	**41**	**№1-2013, Пермь**
капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32						
морковь - до 01.01 - 20%	5,0	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4						
или лук зелёный	5	4						
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)								
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из квашеной капусты с луком			**40**	**0,7**	**3,0**	**1,7**	**37**	**№48-2013, Пермь**
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	5	4						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			**150/20/5**	**5,6**	**4,3**	**11,2**	**106**	**№1.72-1995, Екатеринбург**
говядина 1 категории	44	32						

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

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	4,8	4						
масло сливочное	3	3						
помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски			**60**	**6,7**	**8,9**	**1,6**	**113**	**№431-2004**
печень говяжья	71	59						
масло растительное	4	4						
масса готовой печени		40						

масло растительное	4	4						
масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Кисель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***6,2***	***1,8***	***39,0***	***197***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**2,5**	**0,5**	**34,3**	**152**	

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

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	3,7	1,3	4,7	45	№698-2004
ИТОГО:				***29***	***29***	***160***	***1019***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				***32***	***35***	***152***	***1055***	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)				***32***	***35***	***152***	***1050***	***При 12 часовом пребывании детей***
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				***42***	***47***	***203***	***1400***	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***6,6***	***8,4***	***43,7***	***277***	
Суп молочный с макаронными изделиями			**150**	**4,5**	**4,7**	**17,0**	**128**	**№165-2013, Пермь**
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**

сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***530***	***17,8***	***19,7***	***65,0***	***508***	
Винегрет овощной			**40**	**0,6**	**3,0**	**4,5**	**47**	**№71-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10						
01.11.-31.12. -30%	14	10						
01.01-29.02 - 35%	15	10						
01.03 - 40%	17	10						
масса отварного картофеля		7						
свекла - до 01.01 -20%	15	12						

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

с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной свеклы		10						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зелёный	2,5	2						
масло растительное	3	3						
Суп-пюре из капусты с мясом			**150/20**	**6,2**	**5,6**	**6,0**	**99**	**№1.35-1995, Екатеринбург**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста цветная свежемороженая	58	55						
или капуста свежая белокочанная	69	55						

капуста цветная свежемороженая	58	55						
или капуста свежая белокочанная	69	55						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4	3						
мука пшеничная	2,5	2,5						
молоко питьевое	45	45						
яйцо куриное	3	3						
сливки или сметана 10 %	6	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Гуляш			**60**	**6,7**	**7,0**	**1,9**	**97**	**№437-2004**
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
масло растительное	3	3						
лук репчатый	10	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						

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

Каша гречневая рассыпчатая			**110**	**3,4**	**3,7**	**28,0**	**159**	**№237-2013 Пермь**
крупа гречневая	51	51						
вода питьевая	74	74						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***290***	***11,6***	***10,7***	***15,2***	***203,5***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**140**	**8,9**	**7,2**	**9,5**	**138**	**№313-2013, Пермь**
творог	107	106						
мука пшеничная	9	9						
или крупа манная	8	8						
вода питьевая для каши	27	27						
яйцо куриное	10	10						
сахар	3,3	3,3						
ванилин	0,010	0,010						

сахар	3,3	3,3						
ванилин	0,010	0,010						
сметана	4,4	4,4						
сухари пшеничные	4,4	4,4						
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						
масса готовой запеканки		110						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	**№698-2004**
ИТОГО:				***36***	***39***	***141***	***1058***	
17 день								
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**Номер рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	
Завтрак			***375***	***15,5***	***12,9***	***26,1***	***283***	
Омлет натуральный			**105**	**10,2**	**9,9**	**1,4**	**136**	**№340-2004**
яйцо куриное	80	80						
молоко питьевое	30	30						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								

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

Яичная кашка натуральная			**105**	**10,3**	**10,1**	**1,5**	**138**	**№279-1996**
яйцо куриное	81	81						
молоко питьевое	40	40						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	**60**	**0,9**	**0,2**	**4,1**	**22**	**№101-2004**
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***540***	***16,7***	***17,5***	***65,9***	***488***	
Салат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14/1-2011г, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	40	39						

Обед			**540**	**16,7**	**17,5**	**65,9**	**488**	
Салат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14/1-2011г, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
		ИЛИ						
Салат из соленых огурцов с луком			**40**	**0,4**	**3,0**	**2,1**	**37**	**№17-2004**
огурцы соленые без уксуса	64	35						
лук репчатый	3,6	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	3,8	3						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с фасолью с мясом			**150/20**	**5,9**	**4,3**	**13,2**	**115**	**№145-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
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						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

фасоль	12	12						
или фасоль консервированная натуральная	45	27						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная запеченная			**60**	**7,5**	**7,2**	**5,6**	**117**	**№9/7-2011, Екатеринбург**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
лук репчатый	5	4						
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	2,5	2,5						
Картофель отварной с маслом			**120**	**1,9**	**2,4**	**14,3**	**86**	**№203 - 2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125						

01.11.-31.12. -30%	179	125						
01.01-29.02 - 35%	193	125						
01.03 - 40%	209	125						
масло сливочное	3	3						
Компот из свежих яблок			**150**	**0,1**	**0,1**	**15,0**	**61**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***4,7***	***4,0***	***40,1***	***215***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,7**	**0,5**	**35,0**	**147**	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	**150**	**4,0**	**3,5**	**5,1**	**68**	**№260-2001, Пермь**
ИТОГО:				***37,1***	***34,4***	***149,4***	***1055,4***	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***7,6***	***6,8***	***46,4***	***284***	

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

Каша рисовая жидкая			**150**	**4,8**	**5,4**	**20,3**	**156**	**№311-2004**
крупа рисовая	23	23						
молоко питьевое	143	143						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,9	0,9						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			**540**	**14,5**	**17,6**	**66,5**	**402,8**	

Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя

Обед			***540***	***14,5***	***17,6***	***66,5***	***482,8***	
Салат из свежих помидоров			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,7**	**41**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из моркови и яблок			**40**	**0,6**	**3,1**	**4,6**	**49**	**№9-2013, Пермь**
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп-пюре из разных овощей с мясом			**150/20**	**3,8**	**3,1**	**8,0**	**75**	**№168-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						

Автономное учреждение Тюменской облас
«Центр технологического контроля
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	12	9						
капуста белокочанная свежая	16	13						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						
01.03 - 40%	40	24						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	23	23						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень, тушенная в соусе			**60**	**6,4**	**8,2**	**4,0**	**115**	**№401-2013, Пермь**
печень говяжья	56	46						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
масса тушеной печени		30						
соус сметано - томатный		30						

соус сметано - томатный		30						
сметана	7,5	7,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
мука пшеничная	1,2	1,2						
вода питьевая	22,5	22,5						
Макароны отварные с овощами			**120**	**2,4**	**2,5**	**18,3**	**105**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	24	24						
масса отварных макарон		70						
морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масса готовых овощей		50						
Кисель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						

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

Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***200***	***2,0***	***5,2***	***40,5***	***216,8***	
Булочка с изюмом (р.11/12-2011, Екатеринбург)			**50**	**1,7**	**5,2**	**22,5**	**144**	**№11/12-2011, Екатеринбург**
мука пшеничная	28	28						
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5						
сахар	5	5						
масло сливочное	7	7						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки изделия	3	3						
изюм	4,4	4						
дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33						
соль йодированная	0,2	0,2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***24***	***30***	***170***	***1054***	

19 день

Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	18,0	73	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				*24*	*30*	*170*	*1054*	

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***8,8***	***10,7***	***37,9***	***283***	
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)			**150**	**4,8**	**5,2**	**18,6**	**140**	№19/4-2011, Екатеринбург
крупа пшеничная	11	11						
крупа кукурузная	11	11						
молоко питьевое	77	77						
вода питьевая	53	53						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						

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

сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***520***	***14,1***	***16,1***	***66,2***	***466***	
Салат Витаминный			**40**	**0,5**	**3,0**	**3,7**	**44**	**№21(II)-2006, Москва**
капуста белокочанная свежая	25	20						
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	11	8						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
сахар	0,4	0,4						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	3	3						
Суп-пюре из птицы			**150**	**3,9**	**4,5**	**11,5**	**102**	**№173-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						

масса отварной мякоти птицы		15						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	6	5						
молоко питьевое	23	23						
мука пшеничная	6	6						
яйцо куриное	2	2						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			**60**	**6,2**	**4,6**	**7,5**	**96**	**№391-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						

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

Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5		0,5	0,3	8,5	38,5	
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			***280***	***11,6***	***7,1***	***27,4***	***220***	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			**130**	**8,9**	**4,2**	**25,0**	**173**	**№321-2013, Пермь**
творог	93	92						
крупа манная	12	12						
яйцо куриное	4,5	4,5						

мука пшеничная	7	7						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	**№698-2004**
ИТОГО:				***35***	***34***	***149***	***1039***	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***7,6***	***10,2***	***38,6***	***277***	
Суп молочный с крупой			**150**	**2,7**	**3,8**	**14,5**	**103**	**№164-2013, Пермь**
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
крупа: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						

Автономная некоммерческая организация «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203236134

или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						
сахар	1,2	1,2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом с сыром			**30**	**3,3**	**5,1**	**9,9**	**99**	**№1,3-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***570***	***17,2***	***20,9***	***63,7***	***512***	
Салат картофельный с огурцами			**40**	**0,7**	**3,0**	**5,9**	**53**	**№75-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						
01.11.-31.12. -30%	50	35						

01.03 - 40%	58	35						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное	3	3						
Уха рыбацкая			**150/50**	**5,1**	**5,2**	**12,6**	**118**	**№30/2-2011, Екатеринбург**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						
лук репчатый	12	10						

Автономная учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203209144

г. Тюмень, 2021г.

масло сливочное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			**60**	**6,8**	**7,3**	**4,5**	**111**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе из грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Капуста тушеная			**120**	**3,5**	**4,9**	**12,2**	**107**	**№423-2004**
капуста белокочанная свежая	158	126						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						

масло растительное	5	5						

сахар	0,8	0,8						
Компот из изюма			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,8**	**52**	**№638-2004**
изюм	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***4,9***	***9,2***	***29,4***	***220***	
Булочка "Российская			**50**	**2,2**	**5,7**	**23,7**	**155**	**№775-2004**
мука пшеничная	30	30						
мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8						
сахар	8	8						
сахар для отделки	1,5	1,5						
масло сливочное	4	4						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20						
молоко питьевое	14	14						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208513

г. Тюмень, 2021г.

яйцо куриное	1,4	1,4						
ванилин	0,02	0,02						
яйцо куриное для смазки	1	1						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	**№698-2004**
ИТОГО:				***30***	***40***	***149***	***1078***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				***32***	***35***	***152***	***1057***	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)				***32***	***35***	***152***	***1050***	***При 12 часовом пребывании детей***
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				***42***	***47***	***203***	***1400***	

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 206207823956372999289752484386853790447614924911

Владелец Нугманов Ринат Риятович

Действителен С 23.04.2025 по 23.04.2026