

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

№ 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 г

для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению,
уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: 3-7 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: toegsen@fguz-tyumen.ru, ОКПО 74757016, ОГРН 1057200617759, БИК 047102001,
ИНН/КПП 7203158959/720301001
Регистрационный номер аккредитованного лица RA.RU.710034



№ 10/Д

г. Тюмень

Экспертное заключение

- Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/92 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 3 до 7 лет.
- Заявитель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рижская, 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
- Получатель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рижская, 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
- Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:**
На основании заявки № 111858 от 28.01.2021г рассмотрено представленное примерное 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/92 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 3 до 7 лет.
Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», рассчитано по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г (№реп. -1996).

- Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть — М.: Хлебпродинформ, 1999г (№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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. -2004).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 — М.: Хлебпродинформ, 2002г (№ рец. -2002).
- Сборник технических нормативов, рецептов 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, рецептов 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).

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

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

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

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

Объем готовых блюд для указанного возраста (с 3-7 лет) соответствует приложению 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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 изделий, 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 дневное меню № 20-ДС/3590-20/92 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 3 до 7 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

Шаев Д.Г. Шаева



Мен. 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 соответствии 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: 3-7 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

В соответствии с Приложением 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 1800 ккал в соответствии 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 соответствии 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, 1 часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).

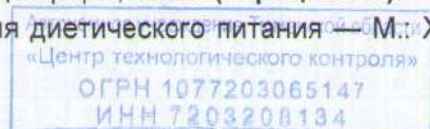
- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г (**№рец.-1999**).

- 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**).



- 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 соответствии 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 соответствии 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 **в меру соленых блюд**.

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 **выход фруктов, кондитерских изделий дан в меню ориентировочно**. При формировании ежедневного меню необходимо определять **фактический выход фруктов и кондитерских изделий**.

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»
г. Тюмень ул. Рижская 47а, электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ в меню № 20 ДО/3590-20092 от 20 января 2021 г для питания детей с 3 до 7 лет

№	Продукты	Всего в продуктах в день, г, мл, нетто *	Порция продукта при 8-10 ч прибывания детей (75%), г, мл, в день,	Дни																				за 20 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнено
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	50	37,5	45	50	30	30	40	40	40	40	35	30	30	40	25	40	50	40	40	30	765	38	102		
2	Хлеб пшеничный	80	60	58	82	54	80	59	60	68	59	40	55	52	50	90	38	95	71	60	40	59	85	1255	63	105
3	Мука пшеничная	29	21,75	38	29	27	2	33	17	32	8	42	35	7	43	5	23	2	5	4	33	20	33	435	22	100
4	Крупы , бобовые	43	30,1	0	15	11	58	37	14	29	7	87	25	31	33	54	9	25	78	0	30	45	12	600	30	100
5	Макаронные изделия	12	9	16	0	39	0	0	0	45	16	0	0	0	0	0	0	16	0	39	0	0	171	9	95	
6	Картофель	140	105	137	55	86	100	179	100	36	148	80	120	183	59	82	95	80	14	191	28	128	129	2030	102	97
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соевые и квашенные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	165	167	284	131	128	89	402	152	88	71	271	65	148	141	238	74	121	171	134	70	225	3172	159	96
8	Фрукты свежие	100	75	32	12	24	165	35	24	165	35	163	29	160	30	165	32	187	5	35	184	10	0	1491	75	99
9	Сухофрукты	11	8,8	0	15	18	0	0	15	18	0	15	0	15	0	18	0	0	15	0	4	15	15	184	9,2	105
10	Сок фруктовые и овощные	100	75	130	130	180	0	0	130	0	0	130	0	130	0	130	0	130	130	0	130	130	1480	74	99	
11	Витаминизированные напитки	50	37,5	200	0	0	0	120	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	0	0	200	0	0	720	36	96
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	30	24	20	22	32	17	26	25	27	27	24	29	21	27	18	35	24	26	22	28	27	27	501	25	104
13	Кондитерские изделия	20	16,4	0	25	20	0	0	20	7	60	20	0	50	20	0	20	20	0	60	20	0	0	342	17,1	104
14	Какао - порошок	0,6	0,42	5,0	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	0,0	8	0,4	95
15	Кофейный напиток	1,2	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	18	0,9	100	
16	Чай	0,6	0,45	0,0	0,6	0,6	0,6	0,0	0,6	0,6	0,0	0,6	0,6	0,0	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	9	0,5	100	
17	Мясо 1 категории	55	41,25	0	95	125	0	32	63	75	32	32	0	53	60	32	57	32	96	32	32	0	0	848	42	103
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	24	18	39	0	0	0	0	39	0	0	0	97	0	39	0	39	0	0	0	0	47	58	358	18	99
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	15	0	0	0	75	0	0	0	0	88	0	0	0	0	0	75	0	0	0	59	0	297	15	99
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	29,6	89	0	0	40	69	0	0	54	0	0	62	0	83	0	0	0	85	0	69	63	614	31	104
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	337,5	180	241	97	340	550	312	404	379	432	456	317	460	125	333	459	412	232	268	464	414	6875	344	102
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	30	0	0	143	0	0	85	0	0	0	0	0	0	0	110	0	143	0	0	110	0	591	30	99
23	Сметана	11	8,25	5	0	21	0	15	0	5	20	5	6	0	20	20	16	15	6	0	15	0	169	8,4	102	
24	Сыр	6	4,5	0,0	15,0	0,0	0	10,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0	10,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	15,0	90	4,5	100
25	Масло сливочное	21	17,22	25	14	12	16	18	6	35	11	22	26	14	13	26	13	9	26	9	21	27	15	357	18	104
26	Масло растительное	11	8,25	6	13	11	13	6	16	3	7	4	10	6	11	0	9	9	4	8	4	10	14	164	8,2	100
27	Яйцо, шт.	40	30	3	90	29	42	7	89	7	5	16	58	6	11	40	72	0	16	100	7	13	8	580	29	97
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,325	0,7	0,7	1,4	0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,8	6	0,3	97
29	Крахмал	3	1,5	0	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	30	1,5	100
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,75	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	75	4	100

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Мучное изделие промышленного производства в 4.13.15 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

Меню № 20 - ДО/3590-20/192
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей дошкольного возраста с 3 до 7 лет *

Суточная потребность СанПИН 2.3/2.4.3590-20 (1800 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		
	360		90		630		270		1350						
1 день	373		21	91		5	598		33	275		15	1336		99
2 день	351		20	91		5	642		36	278		15	1362		101
3 день	365		20	88		5	646		36	263		15	1362		101
4 день	361		20	89		5	625		35	263		15	1338		99
5 день	360		20	91		5	648		36	270		15	1369		101
ИТОГО в среднем за неделю	362		20	90		5	632		35	270		15	1354		100
6 день	362		20	91		5	625		35	274		15	1352		100
7 день	372		21	89		5	605		34	270		15	1336		99
8 день	341		19	88		5	640		36	273		15	1342		99
9 день	373		21	89		5	661		37	267		15	1390		103
10 день	356		20	91		5	626		35	282		16	1355		100
ИТОГО в среднем за неделю	361		20	90		5	631		35	273		15	1355		100
11 день	364		20	89		5	634		35	264		15	1351		100
12 день	356		20	91		5	626		35	258		14	1331		99
13 день	365		20	89		5	641		36	282		16	1377		102
14 день	372		21	91		5	638		35	274		15	1375		102
15 день	356		20	89		5	648		36	257		14	1350		100
ИТОГО в среднем за неделю	362		20	90		5	637		35	267		15	1357		100
16 день	353		20	91		5	662		37	278		15	1384		103
17 день	372		21	91		5	627		35	274		15	1364		101
18 день	366		20	89		5	627		35	256		14	1339		99
19 день	379		21	91		5	613		34	278		15	1361		101
20 день	342		19	91		5	624		35	282		16	1339		99
ИТОГО в среднем за неделю	363		20	91		5	631		35	274		15	1358		101
ИТОГО в среднем за день	362		20	90		5	633		35	271		15	1356		100

*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 3 до 7 лет (не менее)

Завтрак,

2 завтрак,

Обед,

Полдник,

Итого в среднем за день	362	20	90	5	633	35	271	15	1356	100
-------------------------	-----	----	----	---	-----	----	-----	----	------	-----

*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 3 до 7 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	400	100	600	250
1 день	430	130	660	250
2 день	430	130	650	250
3 день	420	100	690	250
4 день	450	160	660	250
5 день	430	120	695	250
6 день	410	130	635	350
7 день	410	160	645	250
8 день	440	100	665	260
9 день	440	160	645	250
10 день	410	130	695	260
11 день	430	160	680	250
12 день	440	130	625	250
13 день	410	160	700	250
14 день	410	130	660	270
15 день	440	160	665	250
16 день	410	130	640	360
17 день	410	130	660	260
18 день	440	160	660	250
19 день	430	130	640	330
20 день	450	130	680	250

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

**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) ¹	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 1 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.

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 лосося (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

Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктовые – ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, 2 завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (8-10 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 г

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	9,5	15,5	48,9	373,0	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 20-ДС/3590-20/92
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Бутерброд с маслом	батон	20	20	20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	масло сливочное	10	10						
Какао с молоком сгущенным				200	1,7	2,3	14,3	85	№694-2004
	какао - порошок	5	5						
Хлеб ржаной	молоко сгущенное с сахаром	25	25						
				15	0,3	0,2	5,7	26	
Второй завтрак									
Сок в ассортименте		130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед									
Свекла отварная с маслом растительным				660	25,4	18,5	82,4	597,7	
	свекла до 01.01 -20%	61	49						
	с 01.01 - 25%	65	49						
	масса отварной свеклы		46						
	масло растительное	4	4						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной									
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	39	180/15/5	4,7	3,8	8,7	88	№131-2004
	или филе куриное промышленного производства	25	24						

[illegible]

		сахар	12	12																
Хлеб пшеничный					30	0,6	0,3	13,2	58											
Хлеб ржаной					30	0,7	0,4	11,3	51											
Полдник					250	3,4	4,1	56,0	275											
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																
		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																
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте			200	200		0,5	0,0	27,0	110											№518-2013, Пермь
ИТОГО:						39	38	209	1336											

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

2 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нето, г	Химический состав				Выход, г	№ рецептуры	
			Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак									
Омлет натуральный			16,2	17,1	33,0	351,1	430		
			10,7	10,6	1,5	144	110	№340-2004	
яйцо куриное	84	84							
молоко питьевое	32	32							
масло растительное для смазки листа	1	1							
ИЛИ									
Яичная кашка натуральная			11,0	11,2	1,7	151	110	№279-1996	
яйцо куриное	85	85							
молоко питьевое	42	42							
масло сливочное	4	4							
Овощи на поджаривку									
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	1,1	0,2	4,4	24	70	№101-2004	
Бутерброд с маслом с сыром			4,1	6,2	10,7	115	50	№1,3-2004	
батон	30	30							
масло сливочное	5	5							

Чай с сахаром	сыр	16	16	200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6							
сахар	12	12							
Хлеб ржаной				10	0,2	0,1	3,8	17	
Второй завтрак									
Сок в ассортименте		130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				650	20,4	19,3	96,7	642,1	
Салат из моркови и яблок				50	0,7	4,1	5,7	63	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%		50	40						
с 01.01 - 25%		53	40						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)									
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы		17,2	12						
масло растительное на полив при подаче		4	4						
Суп гороховый с мясом с гречками				180/20/20	7,4	3,3	22,9	151	№139-2004
говядина 1 категории		44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках		38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства		32	32						

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

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом		180/20	6,3	4,3	5,6	86	№142-2013, 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	45	36					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	29	22					
01.11.-31.12. -30%	31	22					
01.01-29.02 - 35%	34	22					
01.03 - 40%	37	22					
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	8	7					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2					
масло растительное	4	4					
зелень сушеная	0,1	0,1					
Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом		80/30	11,1	11,8	6,9	178	№427-1996
говядина 1 категории	126	93					

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			180	0,3	0,2	14,1	59		№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24							
сахар	10	10							
крахмал	6	6							
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
Хлеб ржаной			30	0,8	0,3	11,3	51		
Полдник			250	3,9	3,6	53,8	263		
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							

[illegible]

4 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			450	10,4	16,2	43,5	361,4		
Суп молочный с крупой			200	3,1	4,4	19,0	128	№164-2013, Пермь	
								</	

Чай с лимоном	чай - заварка		0,6	0,6	180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004

Хлеб ржаной	сметана	10	10							
	лимон	0	5							
Второй завтрак										
Фрукт в ассортименте					10	0,3	0,1	3,8	17	
						0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте					160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
ИЛИ										
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте					120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя
					660	24,0	25,5	75,2	625,3	
Обед										
Салат из свеклы с сыром	свекла до 01.01 -20%	51	41		50	3,4	5,1	5,1	80	№55-2013, Пермь
	с 01.01 - 25%	55	41							
	масса отварной свеклы		38							
	сыр	11	10							
	масло растительное	4	4							
Суп картофельный с рыбными фрикадельками										
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		133	100		130/40	5,5	4,5	15,1	123	№142-2004
	01.11.-31.12. -30%	143	100							
	01.01-29.02 - 35%	154	100							

Аналогичное учреждение: Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте			207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
ИТОГО:						40	52	178	1338	
5 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак						430	12,5	11,4	51,8	360
Каша 5 злаков жидкая						200	5,1	6,1	26,0	179
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)			30	30						
молоко питьевое			183	183						
сахар			3	3						
соль йодированная			1	1						
масло сливочное			5	5						
Бутерброд с сыром						20/10	4,2	2,6	9,9	80
батон			20	20						
сыр			10,5	10						
Кофейный напиток						200	3,2	2,7	15,9	101
кофейный напиток			4,5	4,5						
										№501-2013, Пермь

[illegible]

Компот из свежих яблок		180	0,1	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом		40	35					
сахар		10	10					
Хлеб пшеничный								
Хлеб ржаной								
Полдник								
Шанежка наливная								
мука пшеничная		30	30					№550-2013, Пермь
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					
сахар		0,5	0,5					

Яичная кашка натуральная		110	11,0	11,2	1,7	151	№279-1996
яйцо куриное	85	85					
молоко питьевое	42	42					
масло сливочное	4	4					
Овощи на поджаривку							
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	2,9	0,1	4,7	31	№101-2004
Бутерброд с джемом или повидлом		20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20					
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					
Чай с молоком		200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,6	0,6					
молоко питьевое	50	50					
сахар	10	10					
Хлеб пшеничный		10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак			0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед		635	17,0	25,6	81,7	625,2	

Обед

625,2

81,7

25,6

17,0

635

Салат из моркови с кукурузой		60	9,1	4,0	6,6	62	№11-2001, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	49	39					
с 01.01 - 25%	52	39					
масса припущенной моркови		37					
кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20					
масло растительное	4	4					
Суп картофельный с курицей		180/15	3,9	3,7	17,5	119	№149-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе 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%	15	12					
с 01.01 - 25%	16	12					
лук репчатый	7	6					
масло сливочное	4	4					

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

[illegible]

7 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Завтрак									
Каша "Дружба"			410	7,8	14,0	53,7	372		
			200	5,5	6,7	24,5	180		№260-2013, Пермь
	крупа рисовая	17	17						
	крупа пшено	12	12						
	молоко питьевое	182	182						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	1,2	1,2						
	масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111		№1-2004
	батон	20	20						
	масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42		№686-2004
	чай - заварка	0,6	0,6						
	сахар	10	10						
	лимон	6	5						

[illegible]

[illegible]

Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник				250	5,9	9,3	40,6	270	
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 прессованные	1	1						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
	молоко питьевое	11	11						
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7	7						
	сахарная пудра	1,5	1,5						
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		207	200	200	3,6	5,0	15,1	120	№698-2004
ИТОГО:					34	42	205	1336	

ИТОГО:

34

42

205

1336

в день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	13,1	12,2	44,8	341,4	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с сыром			20/20	4,2	3,6	9,9	89	№3-2004
батон	20	20						
сыр	21	20						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	4,5	4,5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

Второй завтрак									
Отвар шиповника				100	0,2	0,0	21,7	88	№705-2004
ШИПОВНИК	18	18							
сахар	5	5							
Обед									
Салат из свежих помидоров				665	23,8	19,6	92,0	640	
помидоры свежие парниковые	49	48							№22-2013, Пермь
или помидоры свежие грунтовые	57	48							
масло растительное	4	4							
ИЛИ									
Салат из соленых огурцов с луком				50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
огурцы соленные без уксуса	80	44							
лук репчатый	4,8	4							
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)									
или лук зелёный	5	4							
масло растительное	4	4							
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной				180/20/5	5,8	4,0	11,2	104	№154-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32							

[illegible]

[illegible]

содар	0,6	0,6							
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6							

с 01.01 - 20%		6	6	6					
(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		4	4						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной									
говядина 1 категории		44	32		180/20/5	5,7	4,5	14,3	121
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках		38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства		32	32						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		106	80						
01.11.-31.12. -30%		114	80						
01.01-29.02 - 35%		120	80						
01.03 - 40%		134	80						
морковь до 01.01 - 20%		12,5	10						
с 01.01 - 25%		13,3	10						
лук репчатый		6,0	5						
масло сливочное		4	4						
помидоры свежие парниковые		10,2	10						
или помидоры свежие грунтовые		12	10						
сметана		5	5						

[illegible]

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Завтрак		410	9,4	14,8	46,4	356,4	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая		200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25					
МОЛОКО питьевое	182	182					
сахар	3	3					
соль йодированная	1	1					
масло сливочное	5	5					
Бутерброд с маслом		20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20					
масло сливочное	10	10					
Чай с лимоном		180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,6	0,6					
сахар	10	10					
лимон	6	5					
Второй завтрак			0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед		695	24,6	25,0	75,6	625,9	
Яйца вареные		40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь

Яйца вареные

40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
----	-----	-----	-----	----	---------------------

Кукуруза консервированная (после термической обработки)		100	60	60	40	5,1	4,6	0,3	22	№101-2004
Суп-пюре из картофеля с курицей					180/15	3,7	4,7	17,1	126	№159-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	39							
или филе куриное промышленного производства		25	24							
или филе грудки индейки		25	24							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		160	120							
01.11.-31.12. -30%		172	120							
01.01-29.02 - 35%		185	120							
01.03 - 40%		200	120							
морковь до 01.01 - 20%		8	6							
с 01.01 - 25%		8	6							
мука пшеничная		3,6	3,6							
молоко питьевое		64	64							
масло сливочное		4	4							
зелень сушеная		0,1	0,1							
Биточки рубленые из птицы припущенные				70		8,9	8,5	5,9	136	№498-2004
филе куриное промышленного производства		61	58							
или филе грудки индейки		61	58							

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

[illegible]

11 день									
Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак									
Каша кукурузная жидкая				430	12,9	11,2	52,8	364	
				200	5,5	5,9	27,0	183	№311-2004
	крупа кукурузная	25	25						
	молоко питьевое	187	187						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	1	1						
	масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром									
	батон	20	20	20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
	сыр	10,5	10						
Кофейный напиток									
	кофейный напиток	4,5	4,5	200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						

[illegible]

[illegible]

12 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			440	9,9	8,9	59,0	356		
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004	
	крупа пшено	25	25						
	молоко питьевое	185	185						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	1,2	1,2						
	масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№ 2-2004	
	батон	20	20						
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь	
	чай - заварка	0,6	0,6						
	молоко питьевое	50	50						
	сахар	10	10						

[illegible]

Полдник		250	5,3	12,2	31,8	258	
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	207	200	3,6	6,7	13,7	130	№698-2004
ИТОГО:			39	47	187	1331	

Итого:

63

14

181

1661

13 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак									
Каша гречневая вязкая				410	7,9	14,2	51,5	365,4	
				200	6,0	7,1	31,1	212	№248-2013, Пермь
	крупа гречневая	50	50						
	вода питьевая	50	50						
	молоко питьевое	125	125						
	соль йодированная	1,2	1,2						
	сахар	3	3						
	масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом				20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	батон	20	20						
	масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном				180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
	чай - заварка	0,6	0,6						
	сахар	10	10						
	лимон	6	5						

Автоимное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Второй завтрак										
Фрукт в ассортименте					160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
						0,1	0,4	21,3	89	
ИЛИ										
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте					120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя
	Обед				700	27,9	24,5	77,0	640,5	
Яйца вареные					40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Салат из свежих помидоров					50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые или помидоры свежие грунтовые масло растительное	49	48								
	57	48								
	4	4								
ИЛИ										
Салат из свеклы с зеленым горошком					50	0,9	4,0	3,7	54	№58-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20% с 01.01 - 25%	41	33								
	44	33								
масса отварной свеклы			30							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	28	18								
масло растительное	4	4								

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible][illegible]

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	батон	20	20					
		20,2	20					
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка		0,6	0,6					
	молоко питьевое	50	50					
	сахар	10	10					
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89,2	
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя
Обед			665	22,6	24,5	84,3	647,7	
Салат из капусты белокачанной			50	0,8	4,0	4,2	56	№1-2013, Пермь
капуста белокачанная (стертая с солью)		77	39					
	морковь до 01.01 - 20%	6	5					
с 01.01 - 25%		7	5					
	лук репчатый (бланшированный)	6	5					

[illegible]

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:										41	45	196	1357	При 12 часовом пробегаании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):										41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:										54	60	261	1800	
16 день														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал							
Завтрак			410	8,1	13,3	50,4	353,3							
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152	№165-2013, Пермь						
молоко питьевое			140	140										
вода питьевая			60	60										
макаронные изделия			16	16										
соль йодированная			0,5	0,5										
сахар			1,6	1,6										
масло сливочное			2	2										
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004						
батон			20	20										
масло сливочное			10	10										

	с 01.01 - 25%	19	14						
	масса отварной моркови		12						
	огурцы соленные без уксуса	20	11						
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
	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	4	4						
Суп-пюре из капусты с мясом									
	говядина 1 категории	44	32						
	или мясо - говядина жилованое замороженное в блоках	38	32						
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
	капуста цветная свежемороженная	68	65						
	или капуста свежая белокочанная	81	65						
	морковь до 01.01 - 20%	6,3	5						
	с 01.01 - 25%	7	5						
	мука пшеничная	3	3						
	молоко питьевое	55	55						

Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
	сухофрукты	15	15					
	сахар	8	8					
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			360	15,9	13,7	22,8	278,4	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180	12,7	9,2	15,9	197	№313-2013, Пермь
	творог	144	143					
	мука пшеничная	12	12					
	или крупа манная	11	11					
	вода питьевая для каши	36	36					
	яйцо куриное	12	12					
	сахар	6	6					
	ванилин	0,01	0,01					
	сметана	6	6					
	сухари пшеничные	6	6					
	масло сливочное для смазки листа	4	4					

Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
	батон	20	20					
	сыр	10,5	10					
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	0,6	0,6					
	сахар	12	12					
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте		130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			660	20,9	25,6	78,3	627,4	
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	48	47					
	или огурцы свежие грунтовые	49	47					
	масло растительное	4	4					
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
	огурцы соленные без уксуса	80	44					

Салат из соленых огурцов с луком	80	44						
огурцы соленые без уксуса								

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

зелень сушеная	0,1	0,1	80	10,2	12,2	6,1	175	№917-2011, Екатеринбург
Котлета рыбная натуральная, запеченная								
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	16	16						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	3	3						
Картофель отварной с маслом			150	2,7	3,8	17,9	117	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	206	155						
01.11.-31.12. - 30%	222	155						
01.01.-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						

Хлеб ржаной	30	0,7	0,4	11,3	52
Полдник	260	6,6	6,0	48,4	274
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	60	0,8	1,0	39,0	168
Молоко питьевое кипяченое	210	200	5,8	5,0	106
ИТОГО:		45	46	193	1364

№260-2001,
Пермь

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			440	9,7	8,7	62,3	366,3
Каша рисовая жидкая	200		200	6,4	7,2	27,0	198
крупя рисовая	30	30					
молоко питьевое	190	190					
сахар	3	3					
соль йодированная	1	1					
масло сливочное	5	5					
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107
батон	20	20					

Автономное учреждение
Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Бутерброд с джемом или повидлом

[illegible]

[illegible]

[illegible]

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	11,0	15,8	48,3	379,4	
Каша молочная ассорти (пшенично - кукурузная)			200	6,0	6,0	22,5	168	№19/4-2011, Екатеринбург
крупа пшеничная	15	15						
крупа кукурузная	15	15						
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						
соль йодированная	1,2	1,2						

	сахар	0,7	0,7																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
--	-------	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Хлеб ржаной					40	0,9	0,6	15,1	69	
Полдник										
					330	12,7	9,7	34,9	277,86	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным					150	9,5	5,2	32,0	213	№321-2013, Пермь
	творог	112	110							
	крупа манная	15	15							
	яйцо куриное	5	5							
	сахар	5	5							
	ванилин	0,01	0,01							
	мука пшеничная	8	8							
	сметана	5	5							
	масло сливочное для смазки листа	3	3							
	масса готовых сырников (2 шт. по 60 г)		120							
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30							
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте				186	180	3,2	4,5	2,9	65	№658-2004
ИТОГО:						44	45	194	1361	
20 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нetto, г	Химический состав						№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			

Завтрак		450	9	12	49	342	
Суп молочный с крупой		200	3,1	4,4	19,0	128	№164-2013, Пермь
	молоко питьевое	140					
	вода питьевая	60					
	крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12					
	ячневая или гречневая, перловая, пшено	16					
	сахар	2					
	соль йодированная	0,8					
	масло сливочное	2					
Бутерброд с маслом с сыром		50	4,1	6,2	10,7	115	№1,3-2004
	батон	30					
	масло сливочное	5					
	сыр	16					
Чай с молоком		200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,6					
	молоко питьевое	50					
	сахар	10					
Хлеб пшеничный		20	0,4				

Акт приема-передачи учредителем
 «Центр технологического контроля»
 0,2 8,8 38
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Сок в ассортименте		130		130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед										
Салат картофельный с огурцами					680	21,6	25,6	7,4	70	№75-2013, Пермь
				50						
		картофель - 01.09.-31.10.- 25%		59						44
		01.11.-31.12. -30%		63						44
		01.01-29.02 - 35%		68	44					
		01.03 - 40%		73	44					
		огурцы соленные без уксуса		15	8					
		или огурцы свежие парниковые		8,2	8					
		или огурцы свежие грунтовые		8,4	8					
		масло растительное		4	4					
Уха рыбацкая				180/50		5,9	6,2	15,1	140	№30/2-2011г., 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							

[illegible]

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 206207823956372999289752484386853790447614924911

Владелец Нугманов Ринат Риятович

Действителен с 23.04.2025 по 23.04.2026