

Утверждаю

Директор школы:

01.12.2025г.

МОУ "Деревянская средняя школа №9"



Клачкова Г.А.

10 – ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ 10 – ДС/3590-20/129 от 25 октября 2022 года

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: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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



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»)
Холодильная, 57, Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgsen@fguz-tyumen.ru; <http://www.fguz-tyumen.ru>
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



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

№ 52/Д

«22» декабря 2022 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/129 от 25 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник и ужин.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 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» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20); МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (далее МР 2.3.6.0233-21).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 138062 от 05.12.2022г. рассмотрено представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/129 от 25 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник и ужин.
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть – М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
 - Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, III часть – М.: Хлебпродинформ, 1999 г.;

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1, 2 – Москва.: 2006г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
- Сборник технологических 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.;
- Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;

Представлены 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 замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий; таблица суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 1 до 3 лет (не менее).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 1-3 лет 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.



Наименования блюд и кулинарных изделий, указано в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур, согласно п. 11.2 МР 2.3.6.0233-21.

Представлены технологические карты, в которых отражена рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд, согласно п. 11.3 (приложение 7) МР 2.3.6.0233-21.

Меню включает завтрак, 2 завтрак, обед, полдник и ужин.

На долю завтрака в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 20 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю 2 завтрака в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 5 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю обеда в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 35 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю полдника в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 15 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю ужина в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Содержание пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) на долю завтрака, 2 завтрака, обеда, полдника и ужина составляет 100% (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (1-3 лет) соответствует приложению 9 таблице 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (1-3 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. 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».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/129 от 25 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми (приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник и ужин), разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. Заведующий отделением гигиены детей и подростков

О.М. Жеребко



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: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 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, ужин.**

Суточная потребность 1400 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 рецептов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть - М.: Хлебпродинформ, 1997 г (**№рец.-1997**).
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – Министерство торговли Российской Федерации, 1999 г (**№рец.-1999**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (**№рец.-2004, 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**).

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – М.:2006г (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации — Пермь: ООО Уральский региональный центр питания, 2013г (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г (**№рец.-2006, Екатеринбург**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).

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

Для овощей приняты нормы отходов в соответствии 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,
 «Центр технологического контроля»
 электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru
 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

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	Ужин, грамм
		350	100	450	200
1 день	350	150	535	200	445
2 день	360	150	530	200	400
3 день	355	150	515	210	425
4 день	360	150	560	210	405
5 день	355	150	535	200	400
6 день	360	150	575	210	425
7 день	350	150	535	200	435
8 день	355	150	560	210	445
9 день	360	150	520	200	410
10 день	350	150	570	210	425

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

Потребление пищевых веществ за неделю для детей дошкольного возраста с 1-3 лет*

1-5 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ	42	47	203	1400	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)	40	45	193	1330	При 11-12 часовом пробыивании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%)	42	47	203	1400	

6-10 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ	42	47	203	1400	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)	40	45	193	1330	При 11-12 часовом пробыивании 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" п.8.1.2.3.

ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ к меню № 10-ДС/3590-20/129 от 25.10.2022 г для питания детей с 1 до 3 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11-12 ч пребывания детей (90-100%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **										В среднем за 10 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения	
				Дни													
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Хлеб ржаной	40	36	30	55	40	40	30	30	40	40	40	40	20	365	37	101
2	Хлеб пшеничный	60	60	62	70	35	84	44	84	40	70	52	66	607	61	101	
3	Мука пшеничная	25	25	38	5	34	10	45	16	36	5	50	15	254	25	101	
4	Крупы, бобовые	30	30	45	34	23	30	20	60	48	43	0	18	321	32	105	
5	Макаронные изделия	8	8	0	0	39	12	0	0	0	0	0	28	79	8	99	
6	Картофель	120	120	88	179	40	88	164	75	132	147	200	72	1185	119	99	
7	ОВОЩИ (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	162	155	105	90	202	258	50	138	141	293	100	1532	153	95	
8	Фрукты свежие	95	95	95	155	95	100	20	135	95	135	12	118	960	96	101	
9	Сухофрукты	9	9	12	0	24	24	0	0	12	12	12	0	96	10	105	
10	Соки фруктовые и овощные	100	100	150	150	0	0	150	150	150	150	0	150	1050	105	105	
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	25	22	26	36	18	33	33	35	20	18	24	265	27	105	
12	Кондитерские изделия	12	12	12	35	10	0	10	0	20	10	0	20	117	12	98	
13	Какао - порошок	0,5	0,5	2,5	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	5	0,5	100	
14	Кофейный напиток	1	1,0	0	3,5	0	0	3,5	0	0	3,5	0	0	11	1,1	105	
15	Чай	0,5	0,4	0,3	0,3	0,6	0,6	0,3	0,6	0,3	0,3	0,6	0,6	4,5	0,5	102	
16	Мясо 1-й категории	50	45	54	49	16	37	56	55	16	16	125	0	424	42	95	
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	20	40	0	0	50	0	0	0	0	56	14	200	20	100	
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	13	0	0	44	0	0	0	84	0	0	0	128	13	98	
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо - или малосоленое	32	32	0	50	0	60	60	0	53	40	0	60	323	32	101	
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	351	481	404	349	358	373	370	375	455	219	305	3689	369	105	
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	30	0	103	0	0	87	0	0	0	0	120	310	31	103	
22	Сметана	9	9,0	5	0	12	0	28	8	5	5	12	17	92	9	102	
23	Сыр	4	4,0	0	10	0	5	0	10	0	0	14	0	39	4	98	
24	Масло сливочное	18	17,1	20	10	18	15	15	20	26	8	24	17	171	17	100	
25	Масло растительное	9	8,6	10	12	8	10	11	5	6	11	11	5	86	9	101	
26	Яйцо	40	26	24	3	14	60	4	20	28	8	80	17	258	26	99	
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	1,1	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	3	0,3	103	
28	Крахмал	2	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5	10	1,0	100	
29	Соль пищевая йодированная	3	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	27	2,7	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 (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Мучное изделие промышленного производства в 4,6,8,10 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.



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		2 завтрак, ккал		Обед, ккал		Полдник, ккал		Ужин, ккал		Итого, ккал		% выполнения
	20% от суточного рациона	% выполнения	5% от суточного рациона	% выполнения	35% от суточного рациона	% выполнения	15% от суточного рациона	% выполнения	25% от суточного рациона	% выполнения	95-100% от суточного рациона	% выполнения	
1 день	280	21	70	5	490	34	210	16	350	26	1330/1400	101	
2 день	290,4	20	70	5	471,9	35	217,6	14	367,3	24	1371	98	
3 день	281,6	20	70	5	486,5	35	199,8	16	333,5	26	1420	101	
4 день	274,2	20	70	5	495,8	35	220,8	14	359,4	25	1397	100	
5 день	281,2	19	70	5	490,5	36	200,4	15	355,2	24	1394	100	
6 день	272,6	20,0	70,0	5,0	505,3	35,0	211,4	15,0	334,6	25,0	1400,0	100,0	
ИТОГО в среднем за 1 неделю	280,0	20,0	70,0	5,0	490,0	35,0	210,0	15,0	350,0	25,0	1400,0	100,0	
7 день	289,5	21	70	5	479,1	34	204,1	15	364,5	26	1407	101	
8 день	286,9	20	70	5	497,5	36	218,8	16	346,6	25	1420	101	
9 день	268,8	19	70	5	502,8	36	199,3	14	346,4	25	1387	99	
10 день	288,0	21	70	5	477,8	34	221,4	16	335,7	24	1393	100	
11 день	266,8	19	70	5	492,8	35	206,4	15	356,8	25	1393	99	
ИТОГО в среднем за 2 неделю	280,0	20,0	70,0	5,0	490,0	35,0	210,0	15,0	350,0	25,0	1400,0	100,0	

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"

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин

**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет
(11-12 часов пребывания детей)**

10-ти дневное меню №10-ДС/3590-20/129 от 25 октября 2022 года

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, ведомость контроля за рационом питания, 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	8,4	11,2	39,0	290,4	
Каша манная жидкая			150	4,1	4,5	18,9	133	№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 маслом			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГОНАЛ

Меню №10-ДС/3590-20/129

АУ ТО «Центр технологического контроля»

или огурцы свежие грунтовые	41	39					150/10/5	4,2	2,8	7,1	70	№131-2004
масло растительное	3	3										
Рассольник "Домашний" с мясом со сметаной												
говядина 1 категории	22	16										
или говядина полуфабрикат	19	16										
капуста свежая белокочанная	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 соленные без уксуса	15	8										
масло сливочное	3	3										
сметана	5	5										
зелень сушеная	0,1	0,1										

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Зразы рубленые из мяса (говядина и свинина), запеченные		60	9,9	7,7	4,0	125	№457-2004
свинина мясная	22	19					
говядина 1 категории	26	19					
или говядина полуфабрикат	22	19					
или фарш промышленного производства	38	38					
хлеб пшеничный	8	8					
молоко питьевое	12	12					
котлетная масса		56					
яйцо куриное отварное для фарша	17	17					
мука пшеничная	5	5					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
Каша гречневая вязкая		120	3,6	3,4	15,9	109	№510-2004
крупа гречневая	30	30					
вода питьевая	96	96					
масло сливочное	3,5	3,5					
Компот из изюма		150	0,2	0,0	12,8	52	№638-2004
изюм	12	12					

	сахар	5	5															
ИЛИ																		
Компот из свежих плодов						150	0,2	0,0	10,5	43	№585-1996							
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	34,2	30															
	или груши свежие	33	30															
	или апельсины свежие	45	30															
	лимонная кислота	0,15	0,15															
	сахар	5	5															
Хлеб пшеничный						20	0,4	0,2	8,8	39								
Хлеб ржаной						20	0,5	0,3	7,5	34								
	Полдник					200	5,9	7,6	31,4	217,6								
Булочка с джемом						50	2,2	4,1	25,0	146	№572-2013, Пермь							
	мука пшеничная	29	29															
	молоко питьевое	12	12															
	сахар	6	6															
	масло сливочное	5	5															
	яйцо куриное	2	2															

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

молоко сгущенное с сахаром	30	30										
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4			19			
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8			17			
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,4	16,4			70			№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)												
ИТОГО:												
			43	47	206	1417						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:												
			42	47	203	1400						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%												
			40	45	193	1330						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%												
			44	49	213	1470						

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша молочная ассорти (пшенично-ячневая)								
крупа пшеничная	11	11						
крупа ячневая	11	11						
молоко питьевое	145	145	150	4,3	4,3	18,6	130	№18/4-2011, Екатеринбург

	сахар	2	2															
	масло сливочное	3	3															
	Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	7,2	69										№3-2004
	батон или хлеб пшеничный	20	20															
	сыр	10,5	10															№501-2013, Пермь
	Кофейный напиток			180	2,1	2,3	13,3	82										
	кофейный напиток	3,5	3,5															
	сахар	8	8															
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	75	75															
	Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70										
	Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70										№518-2013, Пермь
	Обед			530	13,4	15,7	72,9	486,5										
	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															

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

масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат "Любительский"			40	1,5	3,0	2,3	42	№4-2006, Екатеринбург
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
масса отварной моркови		12						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	17	10						
огурцы консервированные без уксуса	31	17						
или огурцы свежие парниковые	17,3	17						
или огурцы свежие грунтовые	18	17						
масло растительное	3	3						
Суп гороховый с гренками			150/10	2,9	2,2	10,4	73	№139-2004
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								№170-2013, Пермь
гренки из пшеничного хлеба		10								
хлеб пшеничный	19	16								
зелень сушеная	0,1	0,1								
Жаркое по - домашнему			150	8,5	9,6	19,0	196		№436-2004	
говядина 1 категории	67	49								
или говядина полуфабрикат	58	49								
масса отварного мяса		30								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	180	135								
01.11.-31.12.- 30%	193	135								
01.01-29.02 - 35%	208	135								
01.03 - 40%	225	135								
морковь - до 01.01 - 20%	19	15								
с 01.01 - 25%	20	15								

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

	лук репчатый	6	5							
	масло растительное	4	4							
Компот из свежих яблок				180	0,1	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40							
	сахар	8	8							
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39		
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69		
	Полдник			200	7,4	12,2	15,1	199,8		
	Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье и т.д.)	20	20		2,2	6,4	6,6	93		
	Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь	
	УЖИН			400	10,5	10,3	49,8	333,5		
Винегрет овощной				40	0,5	3,0	4,2	46	№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		8							

лук репчатый	6	5																						
чеснок свежий	0,8	0,6																						
масло сливочное	3,5	3,5																						
яйцо куриное	3	3																						
мука пшеничная	5	5																						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5																						
Чай со смородиной и сахаром	180/10																							
чай - заварка	0,3	0,3																						
смородина черная или красная смородина	10,7	10																						
сахар	8	8																						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты, мармелад ит.д.)	15	15																						
Фрукт в ассортименте																								
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)																								
Хлеб пшеничный		10																						
Хлеб ржаной		15																						
ИТОГО:																								
			42		47		194		1371															
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:																								
			42		47		203		1400															

№54-БН-2020,
2021,
Новосибирск

№458-2006,
Москва

Второй завтрак				150	0,1	0,0	17,3	70	
Напиток из шиповника				150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
шиповник	12	12							
сахар	3	3							
Обед				515	13,5	16,2	74,0	495,8	
Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком				40	0,7	3,1	3,6	45	№75-2013, Пермь
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							
масса отварного картофеля		20							
огурцы свежие парниковые	10,2	10							
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10							
или огурцы соленные без уксуса	18,2	10							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8							
масло растительное	3	3							

Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной		150/10/5	3,7	3,9	4,7	69	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полуфабрикат	19	16					
капуста свежая белокочанная	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					
сметана	5	5					
зелень сушеная	0,1	0,1					
Печень говяжья по - строгановски			5,6	6,4	1,6	86	№431-2004
печень говяжья	71	44					

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

масло растительное	2	2																			
масса готовой печени		30																			
мука пшеничная	1,4	1,4																			
сметана	7	7																			
вода питьевая	14	14																			
ИЛИ																					
Бефстроганов из отварной говядины																					
говядина 1 категории	67	49																			
или говядина полуфабрикат	58	49																			
масса отварного мяса		30																			
масса соуса		20																			
мука пшеничная	2	2																			
сметана	7	7																			
бульон	14	14																			
лук репчатый	6	5																			
масло растительное	2	2																			

№64-1м-2020,
Новосибирск

Макаронные изделия отварные			110	1,9	2,1	27,6	137	№516-2004
	макаронные изделия группы А	39	39					
	масло сливочное	2,5	2,5					
Компот из кураги			150	0,3	0,0	12,6	52	№638-2004
	курага	12	12					
	сахар	5	5					
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
	Полдник		210	7,2	8,0	30,0	220,8	
Пирог морковный			60	3,0	4,5	25,0	153	№71-2006, Екатеринбург
	мука пшеничная	18	18					
	морковь до 01.01.-20%	33	26					
	с 01.01 - 25%	35	26					
	двууглекислый натрий	1,0	1,0					
	масло сливочное	10	10					
	ванилин	0,06	0,06					
	яйцо куриное	6	6					

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

	сметана	13	13																						
	яйцо куриное	9	9																						
	сахар	6	6																						
	мука пшеничная	10	10																						
	масло сливочное на смазку	2,5	2,5																						
	масса готового суфле		130																						
	молоко сгущенное с сахаром	20,2	20																						
	чай с сахаром			180					0,1	0,0	10,4	42													№685-2004
	чай - заварка	0,3	0,3																						
	сахар	10	10																						
	Фрукт в ассортименте			95					0,1	0,2	12,3	51													№458-2006, Москва
	Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)																								
	ИТОГО:								41	45	213	1420													
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:								42	47	203	1400													
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%								40	45	193	1330													
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%								44	49	213	1470													

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

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Суп молочный с макаронными изделиями								
молоко питьевое	154	154						
макаронные изделия группы А	12	12						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом								
батон или хлеб пшеничный	15	15						
масло сливочное	5	5						
Яйца вареные								
Чай с молоком сгущенным								
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
			360	10,5	13,5	29,5	281,2	
			150	2,9	3,8	12,0	94	№165-2013, Пермь
			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
			150	0,9	1,3	9,8	54	№493-2013, Пермь

Второй завтрак										
Напиток из шиповника										
	шиповник	12	12							
	сахар	3	3							
Обед										
Салат из свеклы с сыром и чесноком										
	свекла - до 01.01 - 20%	48	38							
	с 01.01 - 25%	51	38							
	масса отварной свеклы		35							
	чеснок	0,3	0,2							
	сыр	5,2	5							
	масло растительное	3	3							
Суп картофельный с рыбой										
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60							
	или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	103	60							
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60							
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62							
150		0,1	0,0	17,3	70					
150		0,1	0,0	17,3	70					№705-2004
560		16,3	18,5	64,7	490,5					
40		1,9	3,5	3,9	55					№56-2013, Пермь
150/50		5,0	5,0	12,6	115					№150-2013, Пермь

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

или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	81	61							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	90	68							
01.11.-31.12. -30%	97	68							
01.01-29.02 - 35%	105	68							
01.03 - 40%	114	68							
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8,0	6							
лук репчатый	7	6							
масло сливочное	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Филе птицы запеченное с яйцом			50	6,3	6,4	2,0	91		№495-2004
филе куриное или индейки	53	50							
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	68	65							
мука пшеничная	3	3							
яйцо куриное	15	15							
масло растительное для смазки листа	2	2							
Рагу овощное			120	1,8	3,0	14,9	94		№541-2004

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20							
01.11.-31.12. -30%	29	20							
01.01-29.02 - 35%	31	20							
01.03 - 40%	33	20							
морковь - до 01.01 - 20%	38	30							
с 01.01 - 25%	40	30							
лук репчатый	12	10							
капуста свежая белокочанная	68	54							
масло растительное	3,5	3,5							
соус томатный		35							№587-2004
вода питьевая	34	34							
масло сливочное	2,4	2,4							
мука пшеничная	1,6	1,6							
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3							
с 01.01 - 25%	4,0	3							
лук репчатый	1,2	1							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8							

Автономное учреждение Поморской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

сахар	0,4	0,4	150	0,2	0,0	11,2	46	№508-2013, Пермь
Компот из смеси сухофруктов								
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								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			30	0,5	0,6	21,5	93	
Молоко питьевое кипяченое			180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
УЖИН								
Биточки из мяса (свинина мясная и говядина)								
свинина мясная	16	14						
говядина 1 категории	31	23						
или говядина полуфабрикат	27	23						
или фарш промышленного производства	37	37						
хлеб пшеничный			9					
молоко питьевое			4					
			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
			405	9,3	8,9	59,4	355,2	

лук репчатый	4,8	4								
яйцо куриное	5	5								
мука пшеничная	5	5								
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5								

ИЛИ

Котлета особая (из свинины мясной и филе индейки)		50	7,8	5,1	4,9	97	№452-2004
свинина мясная	14	12					
филе индейки	23	22					
хлеб пшеничный	7	7					
молоко питьевое	9	9					
лук репчатый	18	15					
масло сливочное	2	2					
масса припущенного с маслом лука		7					
яйцо куриное	3	3					
сухари	4	4					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
Рис припущенный с овощами "Мозайка"		110	2,7	2,0	24,5	127	№416-2013,

Удм. респ. Тюменская обл. Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

	крупа рисовая	30	30															
	вода питьевая	63	63															
	масло сливочное	3	3															
	морковь - до 01.01 - 20%	30	24															
	с 01.01 - 25%	32	24															
	кукуруза консервированная	30	18															
	Чай с лимоном		150						0,1		0,0			8,5			34	№686-2004
	чай - заварка	0,3	0,3															
	сахар	8	8															
	ЛИМОН	6	5															
	Хлеб пшеничный		10						0,2		0,1			4,4			19	
	Хлеб ржаной		10						0,2		0,1			3,8			17	
	Фрукт в ассортименте		95						0,1		0,2			12,3			51	№458-2006, Москва
	Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)																	
	ИТОГО:																	
									42		47			201			1397	
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:																	
									42		47			203			1400	
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%																	
									40		45			193			1330	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%											
5 день											
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Выход, г	Химический состав			Номер рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак											
Каша гречневая жидкая			150	4,1	4,4	16,6	45,2	6,9	272,6	№54-20к-2020, Новосибирск	
крупа гречневая	20	20									
вода питьевая	50	50									
молоко питьевое	100	100									
сахар	2	2									
масло сливочное	3	3									
Бутерброд с джемом или вареньем											
батон или хлеб пшеничный	15	15									
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10									
Кофейный напиток											
кофейный напиток	3,5	3,5									
сахар	8	8									
							15/10	0,2	15,3	68	№2-2004
							180	2,1	13,3	82	№501-2013, Пермь

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

масло растительное	3	3							150/10/5	3,5	4,6	10,4	97	№110-2004
Борщ с капустой и картофелем с мясом со сметаной														
говядина 1 категории	22	16												
или говядина полуфабрикат	19	16												
свекла - до 01.01 - 20%	30	24												
с 01.01 - 25%	32	24												
капуста свежая белокочанная	15	12												
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%	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)	4	4												
масло сливочное	3	3												
сахар	0,3	0,3												

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

молоко питьевое	19	19																	
масло сливочное	3	3																	
Кисель из свежих ягод	150	0,3	0,2	13,4	56	№505-2013, Пермь													
вишня свежемороженая	19	18																	
или смородина свежемороженая	18,9	18																	
или клюква свежемороженая	18,9	18																	
сахар	8	8																	
крахмал	5	5																	
Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	8,8	39														
Хлеб ржаной	30	0,7	0,4	11,3	52														
Полдник	200	7,9	6,0	31,5	211,4														
Сдоба обыкновенная	50	4,5	2,9	26,5	150	№570-2013, Пермь													
мука пшеничная	37	37																	
мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5																	
сахар	4	4																	
яйцо куриное	3	3																	
масло сливочное	1,3	1,3																	

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

соль йодированная	0,6	0,6							
масло сливочное (для разделки)	1,5	1,5							
яйцо куриное (для смазки)	1,4	1,4							
дрожжи прессованные	0,8	0,8							
или дрожжи сухие	0,2	0,2							
молоко питьевое	17	17							
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3							
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	3,4	3,1	5,0	61			№698-2004
УЖИН		400	10,0	15,0	39,9	334,6			
Салат из капусты белокачанной		40	0,6	3,0	2,8	41			№1-2013, Пермь
капуста белокачанная (стертая с солью)	63	32							
морковь - до 01.01 - 20%	5	4							
с 01.01 - 25%	5,3	4							
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4							
или лук зеленый	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		40	0,4	3,0	1,3	34			
	масло растительное	3	3									
ИЛИ												
Салат из огурцов с маслом												
	огурцы свежие парниковые	40	39									
	или огурцы свежие грунтовые	41	39									
	масло растительное	3	3									
Тефтели из мяса (свинина мясная и говядина)												
	свинина мясная	23	20		60	6,6	7,7	7,2	125	№14/1-2011г, Екатеринбург		№461-2004
	говядина 1 категории	27	20									
	или говядина полуфабрикат	24	20									
	или фарш промышленного производства	40	40									
	хлеб пшеничный	9	9									
	молоко питьевое	12	12									
	лук репчатый	17	14									
	масло сливочное	2	2									
	масса припущенного с маслом лука		9									

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

сахар	10	10										
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19					
ИТОГО:												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%												
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ												
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)												
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *												
				40	45	193	1330					При 11-12 часовом пребывании детей
				42	47	203	1400					
				40	45	193	1330					
				42	47	203	1400					

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак			360	9,3	9,6	41,7	289,5	
Каша пшеничная жидкая			150	4,7	6,8	17,5	150	№311-2004
крупа пшеничная	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						

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

морковь - до 01.01 - 20%	19	15							
с 01.01 - 25%	20	15							
масса отварной моркови		13							
огурцы консервированные без уксуса	13	7							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5							
масло растительное	3	3							
Суп картофельный с мясными фрикадельками			150/15	3,7	3,3	11,8	92	№137-2004	
фрикадельки мясные (говядина и свинина)		15						№112-2004	
говядина 1 категории	14	10							
или говядина полуфабрикат	12	10							
свинина мясная	8	7							
или фарш промышленного производства	17	17							
лук репчатый	1,8	1,5							
вода питьевая	1,5	1,5							
яйцо куриное	1,2	1,2							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	80	60							
01.11.-31.12. -30%	86	60							

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

яйцо куриное	2	2						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	8	8						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	22	22						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
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 свежих яблок			180	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	

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

Хлеб ржаной			30	0,8	0,3	11,3	51	
Полдник								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	210	6,4	8,3	26,0	204,1	
			30	1,2	2,5	17,5	97	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
УЖИН								
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным								
творог	90	87	150	11,2	9,3	22,9	220	№10/Б-2011, Екатеринбург
крупа манная	4	4						
яйцо куриное	17	17						
сахар	9	9						
крошка:		22						
сахар	4	4						
мука пшеничная	9	9						
масло сливочное	9	9						
масло сливочное для смазки листа	2	2						
масса готовой запеканки		130						

молоко сгущенное с сахаром	20,2	20											№493-2013, Пермь
Чай с молоком сгущенным		180	1,2	1,9	17,5	92							
чай - заварка	0,3	0,3											
молоко сгущенное с сахаром	30	30											
Фрукт в ассортименте		95	0,1	0,1	12,8	53							№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)													
ИТОГО:													
			41	45	208	1407							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:													
			42	47	203	1400							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%													
			40	45	193	1330							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%													
			44	49	213	1470							

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак								
Каша пшенная жидкая			350	8,2	9,7	41,7	286,9	
крупа пшено	18	18						
молоко питьевое	85	85						
			150	3,9	4,8	15,2	120	№311-2004

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

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								
масса отварного картофеля		10								
морковь до 01.01.-20%	12,5	10								
с 01.01 - 25%	13,3	10								
масса отварной моркови		8								
масло растительное	3	3								

ИЛИ

Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами						40	0,9	3,3	1,5	39	№54-63-2020, Новосибирск
капуста свежая белокочанная	40	32									
масса капусты, стертой с солью		20									
(в свежем виде капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)											
помидоры свежие парниковые	8,2	8									
или помидоры свежие грунтовые	9,4	8									
огурцы свежие парниковые	8,2	8									

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

или огурцы свежие грунтовые	8,4	8							
яйцо куриное	4	4							
масло растительное	3	3							
Свекольник с мясом, со сметаной								150/10/5	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории	22	16							
или говядина полуфабрикат	19	16							
свекла - до 01.01 -20%	50	40							
с 01.01 - 25%	53	40							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25							
01.11.-31.12.- 30%	36	25							
01.01-29.02 - 35%	39	25							
01.03 - 40%	42	25							
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8,0	6							
лук репчатый	8	7							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2							
масло сливочное	3	3							

	сахар	0,3	0,3																	
	сметана	5	5																	
	зелень сушеная	0,1	0,1																	
	Биточки печеночные					60	9,8	4,8	5,9	106										
	печень говяжья	102	84																	
	масса отварной, протертой печени		56																	
	яйцо куриное	8	8																	
	лук репчатый	13	11																	
	масло сливочное	2	2																	
	масса прогретого с маслом лука		8																	
	мука пшеничная	6	6																	
	масло растительное	1,5	1,5																	
	Каша гречневая вязкая					120	3,6	3,4	15,9	109										
	крупа гречневая	30	30																	
	вода питьевая	96	96																	
	масло сливочное	3,5	3,5																	
	Компот из смеси сухофруктов					150	0,2	0,0	11,2	46										

№508-2013,
Дермб-
Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	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	5,8	8,4	30,0	218,8					
Полоска песочная с молоком сгущенным				50	1,6	4,9	25,0	151					№586-2013, Пермь
	мука пшеничная	25	25										
	сахар	10	10										
	масло сливочное	10	10										
	яйцо куриное	10	10										
	соль йодированная	0,03	0,03										
	натрий двууглекислый	0,07	0,07										
	молоко сгущенное с сахаром, вареное промышленного производства	10,2	10										
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2										
Кисломолочный напиток в ассортименте		155	150		4,2	3,5	5,0	68					№698-2004
УЖИН				435	10,1	11,1	51,6	346,6					
Шницель рыбный натуральный				50	8,0	7,3	2,3	107					№391-2004

минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	72	53							
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	70	53							
или горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	80	53							
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	91	53							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	96	53							
лук репчатый	5	4							
яйцо куриное	10	10							
мука пшеничная	5	5							
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5							
Картофель тушеный			110	1,5	3,1	10,5	76		№216-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	126	95							
01.11.-31.12. -30%	136	95							
01.01-29.02 - 35%	146	95							
01.03 - 40%	159	95							
морковь - до 01.01 - 20%	31	25							
с 01.01 - 25%	33	25							
лук репчатый	14	12							

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4																	
Чай с сахаром	180		0,1	0,0	10,4	42													№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3																	
сахар	10	10																	
Хлеб пшеничный	10		0,2	0,1	4,4	19													
Хлеб ржаной	10		0,2	0,1	3,8	17													
Фрукт в ассортименте	95		0,1	0,4	20,2	85													№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)																			
ИТОГО:																			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:																			
43 45 210 1420																			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%																			
42 47 203 1400																			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%																			
40 45 193 1330																			
44 49 213 1470																			
8 день																			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры										
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал												
Завтрак			355	7,4	7,6	42,7	268,8												
Суп молочный с крупой			150	4,1	5,1	14,1	119	№164-2013, Пермь											

молоко питьевое	145	145																	
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 джемом или вареньем			15/10	1,2	0,2	15,3	68	№2-2004											
батон или хлеб пшеничный	15	15																	
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10																	
Кофейный напиток			180	2,1	2,3	13,3	82	№501-2013, Пермь											
кофейный напиток	3,5	3,5																	
сахар	8	8																	
молоко питьевое	75	75																	
Второй завтрак			150	0,1	0,0	17,3	70												
Напиток из шиповника			150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004											
шиповник	12	12																	

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

01.01-29.02 - 35%	69	45								
01.03 - 40%	75	45								
крупа перловая	3	3								
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6								
с 01.01 - 25%	8,0	6								
лук репчатый	3,6	3								
огурцы консервированные без уксуса	16	9								
масло сливочное	3	3								
сметана	5	5								
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1								
Котлеты рыбные любительские	60	7,9	6,5	3,4	104	№346-2013, Пермь				
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40								
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	68	40								
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40								
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40								
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	53	40								
морковь - до 01.01 - 20%	18	14								

Автономное учреждение Гоманской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

	сахар	8	8										
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39					
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	51					
Полдник				210	4,9	8,9	24,9	199,3					
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте		30	30		0,6	4,4	17,8	113					
	Молоко питьевое кипяченое	189	180		4,3	4,5	7,1	86					№260-2001, Пермь
УЖИН				445	12,0	13,2	44,9	346,4					
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		62	40		1,9	0,1	3,1	21					№244 - 2006, Москва
	Плов из птицы			130	8,5	10,9	15,1	193					№406-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		118	105										
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)		82	56										
или филе куриное промышленного производства		59	56										
масса отварной птицы (мякоть)			40										
крупа рисовая		31	31										
морковь - до 01.01 - 20%		26	21										
с 01.01 - 25%		28	21										
лук репчатый		6	5										

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

масло растительное		6	6											
Чай с молоком сгущенным				180	1,2	1,9	17,5	92						№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3												
молоко сгущенное с сахаром	30	30												
Фрукт в ассортименте				95	0,1	0,2	5,4	24						№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)														
Хлеб ржаной				10	0,3	0,1	3,8	17						
ИТОГО:														
					41	48	198	1387						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:														
					42	47	203	1400						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%														
					40	45	193	1330						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%														
					44	49	213	1470						
9 день														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал							
Завтрак			360	14,3	11,2	32,5	288,0							
Омлет натуральный с подгарнировкой			150	8,9	6,7	7,8	127	№340-2004						
яйцо куриное	60	60												

молоко питьевое	23	23											
масло растительное для смазки листа	1	1											
масса готового омплета		80											
Овощи на подгарнировку		70											
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70											№101-2004

ИЛИ

Яичная кашка натуральная с подгарнировкой	150	9,1	6,8	7,9	129	№279-1996
яйцо куриное	60	60				
молоко питьевое	32	32				
масло сливочное	3	3				
масса готовой каши		80				
Овощи на подгарнировку		70				
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70				№101-2004
Бутерброд с сыром	20/10	4,2	2,6	7,2	69	№3-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20				
сыр	10,5	10				
Чай с молоком гущеным	180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

01.11.-31.12. -30%	14	10												
01.01-29.02 - 35%	15	10												
01.03 - 40%	17	10												
масса отварного картофеля		8												
свекла - до 01.01 -20%	15	12												
с 01.01 - 25%	16	12												
масса отварной свеклы		10												
морковь - до 01.01 - 20%	15	12												
с 01.01 - 25%	16	12												
масса отварной моркови		10												
огурцы соленые без уксуса	11	6												
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	6	4												
масло растительное	3	3												
Суп-лапша домашняя, с курицей		150/10	3,5	3,7	12,9	99	№148-2004							
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	29	26												
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	19	18												
или филе куриное промышленного производства	15	14												

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Овощи, припущенные в сметане	120	1,4	3,0	13,5	87	№210-2004		
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						
морковь - до 01.01 - 20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
горошек зелёный консервированный	31	20						
капуста свежая белокочанная	56	45						
сметана	12	12						

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

яйцо куриное	3,5	3,5																	
крошка:																			
мука пшеничная	1	1																	
масло сливочное	1	1																	
масло сливочное для смазки изделия	1	1																	
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2																	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	3,7	3,5	5,0	66													№698-2004
УЖИН	410	410	9,2	11,9	47,9	335,7													
Салат из моркови с сыром	40	40	1,0	3,6	3,3	50													№89-1997
морковь - до 01.01 - 20%	46	37																	
с 01.01 - 25%	49	37																	
масса отварной моркови		35																	
сыр	5	4																	
чеснок	0,3	0,2																	
масло растительное	3	3																	
Запеканка картофельная с мясом отварным	180	180	7,8	8,2	31,5	231													№157-2004, Пермь
говядина 1 категории	120	88																	

Центр технологического контроля

Тюменской области

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

	сахар	10	10										
Хлеб ржаной			10		0,2	0,1	3,8	17					
ИТОГО:													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%													

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая								
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	83	83						
вода питьевая	55	55						
сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

батон или хлеб пшеничный		15	15						
масло сливочное		5	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42		№6886-2004
	чай - заварка	0,3	0,3						
	сахар	10	10						
	ЛИМОН	6	5						
Второй завтрак									
Сок в ассортименте		150	150	0,1	0,0	17,4	70		№518-2013, Пермь
Обед		570	570	15,6	18,9	65,1	492,8		
Салат "Любительский"		40	40	1,5	3,0	2,3	42		№4-2006, Екатеринбург
	морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
	с 01.01 - 25%	20	15						
	масса отварной моркови		12						
	кукуруза консервированная (после термической обработки)	17	10						
	огурцы консервированные без уксуса	31	17						
	или огурцы свежие парниковые	17,3	17						
	или огурцы свежие грунтовые	18	17						

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											
Уха рыбацкая								150/50		5,1	5,3	12,6	119	№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											
масло сливочное		3		3											

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

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6																						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12																						
масса готовых овощей		40																						
Кисель из свежих ягод			150	0,3	0,2	13,4	56																	
вишня свежемороженая	19	18																						
или смородина свежемороженая	18,9	18																						
или клюква свежемороженая	18,9	18																						
сахар	8	8																						
крахмал	5	5																						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19																	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34																	
Полдник			210	5,8	8,3	27,2	206,4																	
Муочное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30																						
Молоко питьевое кипяченое	189	180																						
УЖИН			425	14,2	10,6	51,2	356,8																	
Суфле творожное со сладкой глазурью			150	12,9	8,5	28,3	241																	
творог	122	120																						

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

сметана	17	17						
яйцо куриное	13	13						
сахар	4	4						
мука пшеничная	10	10						
Джем промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
масло сливочное на смазку емкости	2,5	2,5						
Чай с молоком сгущенным		180	1,2	1,9	17,5	92		№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Фрукт в ассортименте		95	0,1	0,2	5,4	24		№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
ИТОГО:			42	47	200	1393		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%:			40	45	193	1330		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%			44	49	213	1470		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ			42	47	203	1400		
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)			40	45	193	1330		При 11-12 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