

Меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления с дневным пребыванием (завтрак, обед, полдник)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

15 - ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29 марта 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			580	12,4	17,4	103,3	619	
Каша кукурузная жидкая		200	200	5,5	5,9	27,0	183	№311-2004
		25	25					
		187	187					
		3	3					
		1	1					
		5	5					
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
		20	20					

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 15-2887/3590-20/100
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

	Масло сливочное	10	10										
Какао с молоком	какао - порошок	5	5										
	сахар	20	20										
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100										
	200	3,8	3,5	25	147	№496-2013, Пермь							
Фрукт в ассортименте													
		150	0,4	0,4	25,0	105	№458-2006, Москва						
	20	0,4	0,2	8,8	39								
Хлеб пшеничный	20	0,5	0,3	7,6	34								
Хлеб ржаной	20	0,5	0,3	7,6	34								
	Обед	850	25,9	30,5	128,6	892							
Салат из свежих помидоров		100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь						
	помидоры свежие парниковые	99	97										
	или помидоры свежие грунтовые	114	97										
	масло растительное	5	5										
Рассолы/ник "Домашний" с курицей со сметаной		250/15/5	5,3	5,8	12,2	122	№131-2004						
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40										
	или филе куриное промышленного производства	25	24										
	или филе грудки индейки	25	24										

капуста свежая белокочанная	28	22							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75							
01.11.-31.12.- 30%	107	75							
01.01-29.02 - 35%	116	75							
01.03 - 40%	125	75							
морковь до 01.01 - 20%	11,3	9							
с 01.01 - 25%	12	9							
лук репчатый	12	10							
огурцы соленые без уксуса	25	14							
масло сливочное	6	6							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлеты, биточки из говядины			100	12,4	12,6	15,8	226	№451-2004	
говядина 1 категории	103	76							
или говядина полуфабрикат	90	76							
хлеб пшеничный	18	18							
молоко питьевое	9	9							

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

2 ДЕНЬ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			555	32,8	33,8	56,6	661			
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004		
		яйцо куриное	152							
		МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	60							
		масло растительное для смазки листа	3							
Овощи на подгарировку										
Кукуруза консервированная (после термической обработки)			167	100	100	1,5	0,3	6,8	36	№101-2004
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147		№1,3-2004	
		батон	30							
		масло сливочное	10							
		сыр	16							
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101		№501-2013, Пермь	
		кофейный напиток	5							
		сахар	10							

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

морковь до 01.01 - 20%	17,5	14								
с 01.01 - 25%	18,6	14								
лук репчатый	14	12								
масло сливочное	6	6								
гренки из пшеничного хлеба		20								№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32								
зелень сушеная	0,1	0,1								

Жаркое по - Домашнему

говядина 1 категории	110	81			250	14,2	15,9	29,9	320	№436-2004
или говядина полуфабрикат	96	81								
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	81	81								
масса отварного мяса		50								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	259	195								
01.11.-31.12. -30%	279	195								
01.01-29.02 - 35%	300	195								
01.03 - 40%	326	195								
морковь до 01.01 - 20%	35	28								
с 01.01 - 25%	37	28								

Лаборатория учреждения Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОПР 107/203065147
ИНН 7203208134

	лук репчатый	14	12																
	масло растительное	8	8																
Компот из смеси сухофруктов				200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь										
	сухофрукты	25	25																
	сахар	15	15																
Хлеб пшеничный				50	1,0	0,5	22,0	97											
Хлеб ржаной				50	1,1	0,6	18,9	86											
Полдник				410	3,9	6,6	81,2	400											
Булочка домашняя				80	3,0	6,2	32,8	199	№564-2013, Пермь										
	мука пшеничная	53	53																
	мука пшеничная на подпыл	2,7	2,7																
	сахар	10	10																
	сахар (для отдулки)	2,7	2,7																
	масло сливочное	13	13																
	яйцо куриное для смазки	1,6	1,6																
	соль йодированная	0,5	0,5																
	дрожжи прессованные	1,3	1,3																
	молоко питьевое	22	22																

масло растительное для смазки листа	0,3	0,3									
или Булочка промышленного производства			80	3,0	6,2	32,8	199				
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138			№518-2013, Пермь	
Фрукт в ассортименте			130	0,4	0,4	14,4	63			№458-2006, Москва	
ИТОГО:				64	69	262	1928				

3 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			645	32,8	26,0	78,7	680		
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180/20	18,1	12,8	26,1	292	№313-2013, Пермь	
	ТВОРОГ	173	172						
	мука пшеничная	14	14						
	или крупа манная	13	13						
	вода питьевая для каши	43	43						
	яйцо куриное	14	14						
	сахар	7	7						
	ванилин	0,01	0,01						
	Сметана	7	7						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр экологического контроля»
ОГРН 1077203065147
Тел: 7203208134

Ци из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной										
	говядина 1 категории	33	24		250/15/5	6,1	7,2	7,8	120	№42-2013, Пермь
	или говядина полуфабрикат	28	24							
	капуста свежая белокочанная	63	50							
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35							
	01.11.-31.12. -30%	50	35							
	01.01-29.02 - 35%	54	35							
	01.03 - 40%	58	35							
	морковь до 01.01 - 20%	19	15							
	с 01.01 - 25%	20	15							
	лук репчатый	12	10							
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
	масло растительное	6	6							
	сметана	5	5							
	зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом										
	говядина 1 категории	141	104		90/30	12,5	13,2	8,6	203	№427-1996
	или говядина полуфабрикат	123	104							

Адрес: г. Пермь, ул. Чкалова, 10
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Напиток из плодов шиповника		200	0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ШИПОВНИК	25	25						
	сахар	5	5					
Фрукт в ассортименте			130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
ИТОГО:			64	64	64	289	1991	
4 день								
Завтрак			605	16,7	25,2	86,0	637	
Суп молочный с крупой			250	5,9	8,9	25,8	207	№164-2013, Пермь
	молоко питьевое	175	175					
	вода питьевая	75	75					
	крупа: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15					
	или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20	20					
	сахар	5	5					
	соль йодированная	1	1					
	масло сливочное	3	3					

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Бутерброд с маслом				20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	батон	20	20						
	масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном				200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
	чай - заварка	1	1						
	сахар	15	15						
	ЛИМОН	6	5						
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	125	125	7,7	8,7	14,0	165	№698-2004
Хлеб ржаной				20	0,6	0,2	7,6	35	
Хлеб пшеничный				30	0,6	0,3	13,2	57	
Обед				890	41,8	32,1	109,3	893	
Салат из свеклы с сыром				100	7,3	8,2	10,2	144	№55-2013, Пермь
	свекла - до 01.01 -20%	99	79						
	с 01.01 - 25%	105	79						
	масса отварной свеклы		75						
	сыр	21	20						
	масло растительное	5	5						

Супл картофельный с рыбными фрикадельками		250/100	14,5	7,2	21,7	209	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	184	138					
01.11.-31.12. -30%	197	138					
01.01-29.02 - 35%	213	138					
01.03 - 40%	230	138					
морковь до 01.01 - 20%	19	15					
с 01.01 - 25%	20	15					
лук репчатый	12	10					
масло растительное	6	6					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4					
зелень сушеная	0,1	0,1					
фрикадельки:							
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	143	100					
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	172	100					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	135	100					
лук репчатый	24	20					
яйцо куриное	5	5					

И.О.И.М. в учреждении Томской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	вода питьевая	7,5	7,5										
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"													
	курица потрошенная 1 категории	150	134			90	14,6	12,0	0,6	169		№494-2004	
	или грудка куриная на кости	141	134										
	или бедро куриное	141	134										
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4										
	чеснок	0,5	0,4										
	масло растительное	2	2										
	Рис припущенный					150	3,1	3,8	25,4	148		№512-2004	
	крупа рисовая	53	53										
	вода питьевая	110	110										
	масло сливочное	5	5										
	Компот из кураги					200	0,6	0,0	18,7	77		№638-2004	
	курага	20	20										
	сахар	6	6										
	Хлеб пшеничный					40	0,8	0,4	17,6	77			
	Хлеб ржаной					40	0,9	0,5	15,1	69			

Полдник		400	13,0	10,0	66,7	409	
Пирожок печеный с картофелем		100	5,2	3,5	45,5	234	№687,685,723-1996
<u>тесто дрожжевое</u>		78					№685-1996
мука пшеничная		49					
мука пшеничная на подпыл		2,3					
сахар		3,4					
масло сливочное		1,4					
соль йодированная		0,8					
дрожжи пресованные		1,4					
игли дрожжи сухие		0,4					
молоко питьевое		24					
<u>фарш картофельный с луком</u>		33					№723-1996
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		40					
01.11.-31.12. -30%		43					
01.01-29.02 - 35%		46					
01.03 - 40%		50					
лук репчатый		10,7					
масло растительное		1,3					

Исполнительное Управление Тюменской области
«Центр технологического контроля»
СП. 1077504065147
ИНН 7203208134

	соль йодированная	0,3	0,3									
	яйцо куриное для смазки изделия	1,6	1,6									
	масло растительное для смазки листа	0,5	0,5									
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке		200	200	200	7,7	6,4	10,7	131				
Фрукт в ассортименте		100		100	0,1	0,1	10,5	43				
ИТОГО:					72	67	262	1939				

5 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			505	20,9	23,6	86,2	640		
Каша пшеничная жидкая		200	200	7,5	6,2	20,8	169	№264-2013, Пермь	
		24	24						
		192	192						
		3	3						
		1	1						
		5	5						
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004	
	Батон	30	30						

	Масло сливочное	10	10																	
	сыр	16	15																	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте				50	5,5	4,8	30,0	185												
Кофейный напиток				200	3,2	2,7	15,9	101												№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	5	5																	
	сахар	10	10																	
	молоко питьевое	100	100																	
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	38												
Обед				855	33,9	31,7	131,9	949												
Салат картофельный с огурцами				100	2,0	5,1	15,1	114												№75-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	110	83																	
	01.11.-31.12. - 30%	119	83																	
	01.01-29.02 - 35%	128	83																	
	01.03 - 40%	139	83																	
	огурцы соленые без уксуса	27	15																	
	или огурцы свежие парниковые	15,3	15																	
	или огурцы свежие грунтовые	15,8	15																	
	масло растительное	5	5																	

Администрация учреждения Тюменской области
«Центр технологического контроля»

СІРПІ 1077203065147
ИНН 7203208134

Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной		250/15/5	7,9	5,7	12,1	131	№111-2004
говядина 1 категории	33	24					
или говядина полуфабрикат	28	24					
свекла - до 01.01 -20%	56	45					
с 01.01 - 25%	60	45					
капуста свежая белокочанная	28	22					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15					
01.11.-31.12.-30%	21	15					
01.01-29.02 - 35%	23	15					
01.03 - 40%	25	15					
фасоль	15	15					
морковь до 01.01 - 20%	19	15					
с 01.01 - 25%	20	15					
лук репчатый	12	10					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3					
масло сливочное	6	6					
сахар	0,5	0,5					
сметана	5	5					

	зелень сушеная	0,1	0,1																	
Рыба запечённая с маслом																				
	горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119																	
	или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119																	
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113																	
	сахари	4	4																	
	масло растительное	6	6																	
	масло сливочное	5	5																	
Пюре картофельное																				
	картофель - 01.09.-31.10.-25%	205	154																	
	01.11.-31.12.-30%	220	154																	
	01.01-29.02 - 35%	237	154																	
	01.03 - 40%	257	154																	
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29																	
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7	7																	
Сок в ассортименте																				
		200	200																	
Хлеб пшеничный																				
		50	50																	
Хлеб ржаной																				
		50	50																	

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

«Федеральное учреждение «Помненский контрольный пункт технического регулирования»

18,9

86

22,0

97

34,0

138

0,0

№518-2013, Пермь

0,5

№520-2004

1,1

176

0,6

№310-1996

3,9

208

5,9

208

17,5

208

13,9

208

100/5

208

Полдник		410	10,6	10,8	66,8	407		
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте		60	4,9	3,9	36,8	202		
Фрукт в ассортименте		150	0,5	0,5	21,0	91	№458-2006, Москва	
Кисломолочный продукт в ассортименте		207	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004	
ИТОГО:			65	66	285	1996		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:			64	65	276	1947		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:			77	79	335	2350		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%*):			85	87	369	2585		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):			64	65	276	1939	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,	
6 ДЕНЬ								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			595	16,0	14,9	108,3	630,2	
Каша манная жидкая			200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004
	крупа манная	20	20					
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	190	190					
	сахар	3	3					
	соль йодированная	1,2	1,2					

	Масло сливочное	5	5															
Бутерброд с сыром		30/15		6,3	4,1	14,9	122	№3-2004										
	батон	30	30															
	сыр	16	15															
Чай с молоком		200		2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь										
	чай - заварка	1	1															
	молоко пастеризованное	100	100															
	сахар	15	15															
Фрукт в ассортименте		150	0,5	0,5	21,0	91	№458-2006, Москва											
Хлеб пшеничный		30	0,6	0,3	13,2	57												
Хлеб ржаной		30	0,7	0,4	11,3	51												
	Обед	815	23,0	32,7	134,8	925												
Салат из моркови с кукурузой		100	2,2	5,1	9,2	91	№11-2001, Пермь											
	морковь до 01.01 - 20%	79	63															
	с 01.01 - 25%	84	63															
	масса припущенной моркови		60															
кукуруза консервированная (после термической обработки)	58	35																
	масло растительное	5	5															

Федеральное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077-003065147
ИНН 7203208134

Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей		250/15	4,9	6,3	21,2	161	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
картофель - 01.09.-31.10.-25%	100	75					
01.11.-31.12.-30%	107	75					
01.01-29.02 - 35%	8	5					
01.03 - 40%	125	75					
Макаронные изделия	12	12					
морковь до 01.01 - 20%	15	12					
с 01.01 - 25%	16	12					
лук репчатый	14	12					
масло сливочное	6	6					
зелень сушеная	0,1	0,1					
Говядина, тушенная с капустой	250	12,8	19,9	21,4	316	№440-2004	
говядина 1 категории	110	81					
или говядина полуфабрикат	96	81					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	81	81					

	Масса отварного мяса		50																
	лук репчатый	18	15																
	масло растительное	10	10																
	капуста свежая белокочанная	313	250																
	морковь до 01.01 - 20%	40	32																
	с 01.01 - 25%	43	32																
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5																
	мука пшеничная	2	2																
	Сок в ассортименте	200	200																
	Хлеб пшеничный																		
	Хлеб ржаной																		
	<i>Полдник</i>																		
	Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)	100	5,9	4,2	44,5	239													
	Какао с молоком	200	3,8	3,5	25	147													№496-2013, Пермь
	какао - порошок	5	5																
	сахар	20	20																
	молоко питьевое	100	100																
	ИТОГО:		49	55	313														

Лаборатория Управления Тюменской области
Центр технического контроля»

313

1941

СЛП. 1077.203065147
ИНН 7203208134

7 ДЕНЬ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			595	21,3	27,7	80,2	655	
Каша "Дружба"			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			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
	чай - заварка	1	1					
	сахар	15	15					
	ЛИМОН	6	5					

Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			850	29,2	32,7	123,7	906	
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	98	96					
	или огурцы свежие грунтовые	101	96					
	масло растительное	5	5					
Суп из овощей с мясом со сметаной			250/15/5	7,7	6,3	12,5	138	№135-2004
	говядина 1 категории	33	24					
	или говядина полуфабрикат	28	24					
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	67	50					
	01.11.-31.12. -30%	72	50					
	01.01-29.02 - 35%	77	50					
	01.03 - 40%	84	50					
	морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
	с 01.01 - 25%	13,3	10					

Исполнитель: Управление Тюменской области
«Центр технологической диагностики»

С/Р: 1077203065147
ИИН: 7203208134

	лук репчатый	12	10						
	горошек зелёный консервированный	15	10						
	овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	32	30						
	или капуста свежая белокочанная	38	30						
	масло сливочное	6	6						
	сметана	5	5						
	зелень сушеная	0,1	0,1						
Тeffтели, запеченные в молочном соусе				100	14,0	14,4	10,5	227	№388-2013, Пермь
	свинина мясная	63	54						
	или говядина 1 категории	73	54						
	или говядина полуфабрикат	64	54						
	хлеб пшеничный	10	10						
	яйцо куриное	4	4						
	молоко питьевое	14	14						
	масло растительное	3	3						
	лук репчатый	35	29						
	масса прогретого с маслом лука		12						
	мука пшеничная	6	6						

	масса готовых тефтелей			80									
	Соус молочный для запекания			50									№434-2013, Пермь
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ		50	50									
	МУКА ПШЕНИЧНАЯ		4	4									
	Масло сливочное		4	4									
	масло растительное для смазки листа		3	3									
Макаронны изделия отварные				180		4,2		5,9		44,2		247	№516-2004
	макаронные изделия		64	64									
	масло сливочное		8	8									
Компот из смеси сухофруктов				200		0,5		0,0		18,8		77	№508-2013, Пермь
	сухофрукты		25	25									
	сахар		15	15									
	Хлеб пшеничный			40		0,8		0,4		17,6		77	
	Хлеб ржаной			50		1,1		0,6		18,9		86	
Полдник				360		6,6		6,3		74,5		381	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте				30		5,2		5,6		15,0		131	
Фрукт в ассортименте				130		0,9		0,7		25,5		112	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте			200	200		0,5		0,0		34,0		138	№518-2013, Пермь
ИТОГО:						57		67		278		1941	№518-2013, Пермь

278 (сумма) (сумма) (сумма)
 (сумма) (сумма) (сумма)
 1941 (сумма) (сумма) (сумма)
 (сумма) (сумма) (сумма)
 С.П. № 1077203065147
 ИНН 7203208134

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			595	28,0	20,0	81,9	620	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180/20	18,1	12,8	26,1	292	№313-2013, Пермь
	творог	173	172					
	мука пшеничная	14	14					
	или крупа манная	13	13					
	вода питьевая для каши	43	43					
	яйцо куриное	14	14					
	сахар	7	7					
	ванилин	0,01	0,01					
	сметана	7	7					
	сухари пшеничные	7	7					
	масло сливочное для смазки листа	5	5					
	масса готовой запеканки		180					
	молоко сгущенное с сахаром	20,2	20					

Бутерброд с сыром				30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
	батон	30	30						
	сыр	16	15						
Фрукт в ассортименте				150	0,4	0,4	25,0	105	№458-2006, Москва
Кофейный напиток				200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	5	5						
	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						
Обед				880	35,0	26,5	139,2	934	
Салат из свежих помидоров				100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	99	97						
	или помидоры свежие грунтовые	114	97						
	масло растительное	5	5						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной				250/15/5	7,9	5,8	15,5	146	№154-2013, Пермь
	говядина 1 категории	33	24						
	или говядина полуфабрикат	28	24						
	капустя свежая белокочанная	40	32						
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	37	28						

Договор № 107/7203065147
Центр технологического контроля»

ИНН 7203208134

	01.11.-31.12. -30%	40	28								
	01.01-29.02 - 35%	43	28								
	01.03 - 40%	47	28								
	крупя перловая	10	10								
	морковь до 01.01 - 20%	12,5	10								
	с 01.01 - 25%	13,3	10								
	лук репчатый	12	10								
	масло сливочное	6	6								
	сметана	5	5								
	зелень сушеная	0,1	0,1								

Фрикадельки рыбные, с соусом сметанным с томатом

	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	126	84	90/40	18,9	8,3	9,8	190	№157-2001, Пермь
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	153	84						
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	113	84						
	хлеб пшеничный	14	14						
	молоко питьевое	14	14						
	яйцо куриное	7	7						
	мука пшеничная	7	7						

	Масса готовых фрикаделек		90																	
	Соус сметанный с томатом			40																№601-2004
	сметана	15	15																	
	мука пшеничная	3	3																	
	вода питьевая	25	25																	
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4																	
	Масло растительное для смазки листа	2	2																	
	Пюре картофельное			180																№520-2004
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154																	
	01.11.-31.12.-30%	220	154																	
	01.01-29.02 - 35%	237	154																	
	01.03 - 40%	257	154																	
	Молоко питьевое	29	29																	
	Масло сливочное	7	7																	
	Сок в ассортименте	200	200		200															№518-2013, Пермь
	Хлеб пшеничный	60			60															
					1,2															
					0,6															
	Хлеб ржаной	60			60															
					1,4															
					0,8															
					22,7															
					103															

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 4077203065147
 ИНН 7203208134

Полдник		365	11,8	14,9	49,1	378		
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье)		40	4,0	6,2	27,3	181		
Чай с сахаром		200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004	
	чай - заварка	1	1					
	сахар	12	12					
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
ИТОГО:			75	61	270	1932		

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			690	39,7	33,7	54,8	681,3		
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004	
	яйцо куриное	152	152						
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	60	60						
	масло растительное для смазки листа	3	3						
Овощи на подгарировку									
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		92	60	60	5,2	0,2	7,5	53	№101-2004
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			30	3,4	3,9	7,2	78		

Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			860	28,0	28,5	131,1	892,7	
Салат из капусты белокачанной с морковью			100	1,6	5,0	9,7	90	№4-2013, Пермь
капуста белокачанная	106	85						
лимон (для сока)	12	5						
сахар	1	1						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
<i>в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей</i>								
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с овощами с мясом со сметаной			250/15/5	7,2	5,9	19,9	162	№1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полугуфбрикат	28	24						

Министерство сельского хозяйства Тюменской области
 Федеральное государственное учреждение «Тюменский центр ветеринарно-санитарного контроля»
 ОГРН: 5077203065147
 ИНН: 7203208134

	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	149	112							
	01.11.-31.12. - 30%	160	112							
	01.01.-29.02 - 35%	168	112							
	01.03 - 40%	187	112							
	морковь до 01.01 - 20%	18,8	15							
	с 01.01 - 25%	20	15							
	лук репчатый	9,5	8							
	масло сливочное	6	6							
	помидоры свежие парниковые	15,3	15							
	или помидоры свежие грунтовые	17,7	15							
	или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3							
	сметана	5	5							
	зелень сушеная	0,1	0,1							
Печень, тушеная в соусе				90/50	11,5	11,1	5,0	166		№401-2013, Пермь
	печень говяжья	162	134							
	мука пшеничная	4	4							
	масло растительное	4	4							
	масса тушеной печени		90							

	соус сметанный		50							№442-2013, Пермь
	сметана	12,5	12,5							
	мука пшеничная	1,3	1,3							
	вода питьевая	40	40							
	масло сливочное	1,3	1,3							
Каша гречневая вязкая отварная										
	крупа гречневая	38	38							
	вода питьевая	120	120							
	масло сливочное	6	6							
Компот из кураги										
	курага	20	20							
	сахар	6	6							
Хлеб пшеничный										
Хлеб ржаной										
Полдник										
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (булочка)										
		80	5,5	6,7	36,0	226	№567-2013, Пермь			
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке										
		200	7,7	6,4	10,7	131				
Фрукт в ассортименте										
		100	0,3	0,3	11,1	48	№458-2006, Москва			
ИТОГО:										
		81	76		244	1980				

Отдел №107/203065147
 Управление по техническому контролю
 Пермь №458-2006, Москва
 ИНН 7203208134

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			580	14,5	19,3	104,3	648		
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							
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва	
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25	147	№496-2013, Пермь	
какао - порошок	5	5							
сахар	20	20							
молоко питьевое	100	100							

Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной		20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед		820	29,0	33,7	118,1	892,2	
Салат из огурцов с маслом		100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96					
или огурцы свежие грунтовые	101	96					
масло растительное	5	5					
Рассолы/ник ленинградский с курицей со сметаной		250/15/5	6,8	6,5	15,4	147	№132-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	69	52					
01.11.-31.12.- 30%	74	52					
01.01-29.02 - 35%	80	52					
01.03 - 40%	87	52					
крупа перловая	5	5					
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					

Исполнитель: Федеральное казенное учреждение
«Центр технологического контроля»
С/П. 1077.03065147

ИЧН 7203208134

	лук репчатый	6	5							
	огурцы соленые без уксуса	27	15							
	масло сливочное	6	6							
	сметана	5	5							
	зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлета по-хлыновски				100	14,1	14,8	12,7	240	№454-2004	
	говядина 1 категории	116	85							
	или говядина полуфабрикат	100	85							
	или фарш промышленного производства	85	85							
	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							
	лук репчатый	14	12							
	яйцо куриное	9	9							
	сахари	9	9							
	масло растительное	2	2							

Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
	капуста белокочанная свежая	198	158					
	морковь до 01.01 - 20%	30	24					
	с 01.01 - 25%	32	24					
Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		3	3					
	лук репчатый	11,9	10					
	масло растительное	6	6					
	мука пшеничная	1,8	1,8					
	сахар	0,3	0,3					
Сок в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	34,0	138
								№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный		50		50	1,0	0,5	22,0	97
Хлеб ржаной		50		50	1,1	0,6	18,9	86
Полдник		370		370	17,3	13,3	50,6	391
Сырники из творога запечённые с молоком сгущённым		150/20		150/20	17,2	13,3	38,0	341
	творог	140	139					
	крупа манная	19	19					
	яйцо куриное	7	7					

«Центр технического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

	сахар	7	7						
	ванилин	0,01	0,01						
	мука пшеничная	10	10						
	сметана	7	7						
	масло сливочное для смазки листа	5	5						
	масса готовых сырников (3 шт. по 50 г)		150						
	молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51	№885-2004
	чай - заварка	1	1						
	сахар	12	12						
ИТОГО:				61	66		273	1932	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		64	65				276	1945	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:		77	79				335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%*):		85	87				369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):		64	65				276	1939	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)

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			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 маслом с сыром									
	батон	30	30						
	масло сливочное	10	10						
	сыр	16	15						
Кисломолочный продукт в ассортименте									
		207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	
Кофейный напиток									
	кофейный напиток	5	5	200	3,2	2,7	15,9	101	
								№501-2013, Пермь	

Автоматически создано. Товарный образ.

«Центр технологического контроля»

С/Р: 1077203065147

ИЧН 7203208134

	01.01-29.02 - 35%	116	75																
	01.03 - 40%	125	75																
	крупа рисовая или крупа пшено	9	9																
	лук репчатый	12	10																
	масло сливочное	6	6																
	зелень сушеная	0,1	0,1																

Курица, в соусе с томатом

	курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	146	130																
	или грудка куриная охлажденная	73	70																
	или филе куриное или индейки промышленного производства	69	65																
	масло растительное	4	4																
	масса тушеной мякоти птицы		50																
	лук репчатый	9,5	8																
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10																
	мука пшеничная	2	2																
	чеснок свежий	1,2	0,9																
	морковь до 01.01 - 20%	10	8																
	с 01.01 - 25%	11	8																

100

14,1

15,6

1,8

204

№405-2013, Пермь

«Центр государственного контроля»

С.Р. 10977-01065147

ИИН 7203208134

	вода питьевая	50	50										
Пюре картофельное					180	3,9	5,9	26,7	176				№520-2004
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154										
	01.11.-31.12. -30%	220	154										
	01.01-29.02 - 35%	237	154										
	01.03 - 40%	257	154										
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29										
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7	7										
Компот из смеси сухофруктов					200	0,5	0,0	18,8	77				№508-2013, Пермь
	сухофрукты	25	25										
	сахар	15	15										
	Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97					
	Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86					
	Полдник			360	7,4	4,4	80,0	389					
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте					30	6,0	3,7	20,5	139				
Фрукт в ассортименте					130	0,9	0,7	25,5	112				№458-2006, Москва
Сок в ассортименте					200	0,5	0,0	34,0	138				№518-2013, Пермь
ИТОГО:					71	67	266	1952					

12 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			595	18,3	15,9	103,3	629		
Каша ячневая жидкая			200	7,6	8,2	20,7	187	№311-2004	
	крупа ячневая	25	25						
	молоко питьевое	187	187						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	1,2	1,2						
	масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004	
	батон	30	30						
	сыр	16	15						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь	
	чай - заварка	1	1						
	молоко питьевое	100	100						
	сахар	15	15						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0			

ООО «Томскский Дорпсин»
 ул. Ленинградская, д. 115
 г. Томск, 634050
 ОГРН 1027403065147
 ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный		30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной		20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед		820	26,2	30,8	123,3	875,4	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным		100	0,9	5,0	3,1	61,0	№14/1: 15/1-2011, Екатеринбург
	помидоры свежие парниковые	51	50				
	или помидоры свежие грунтовые	59	50				
	огурцы свежие парниковые	46	45				
	или огурцы свежие грунтовые	47	45				
	масло растительное на полив при подаче	5	5				
Свекольник с мясом, со сметаной		250/15/5	7,7	6,3	21,0	172	№34-2004, Пермь
	говядина 1 категории	33	24				
	или говядина полуфабрикат	28	24				
	свекла - до 01.01 -20%	80	64				
	с 01.01 -25%	85	64				
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43				
	01.11.-31.12. -30%	61	43				
	01.01-29.02 - 35%	66	43				
	01.03 - 40%	72	43				

морковь до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	13	11							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3							
масло сливочное	6	6							
сахар	1	1							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							

Гречка по-купечески с мясом

говядина 1 категории	107	79							
игли говядина полуфабрикат	93	79							
игли свинина мясная	87	74							
масло растительное	4	4							
масса тушеного мяса		50							
крупа гречневая	48	48							
вода питьевая	150	150							
масло сливочное	10	10							
лук репчатый	14	12							
			250	15,3	18,4	37,7	378		

№4/8-2011,
Екатеринбург

Администрация учреждения Тюменской области
«Центр технологического контроля»

Сл. № 10/1203065147
1144 7203208134

	Морковь до 01.01 - 20%	31	25																
	с 01.01 - 25%	33	25																
Компот из свежих плодов				200	0,2	0,0	20,6	83	№585-1996										
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40																
	или груши свежие	44	40																
	или апельсины свежие	60	40																
	сахар	15	15																
Хлеб пшеничный				50	1,0	0,5	22,0	97											
Хлеб ржаной				50	1,1	0,6	18,9	86											
Полдник				300	8,8	7,9	69,8	386											
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)				100	8,3	7,9	35,8	248											
Сок в ассортименте				200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь										
ИТОГО:				53	55	296	1890												
13 день																			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры										
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал												
Завтрак			630	12,8	16,5	117,5	670												
Макаронные изделия, запеченные с сыром			200	9,2	8,5	45,8	297	№296-2013, Пермь											
	Макаронные изделия	75	75																

	Масло сливочное	5	5																
	Масса отварных макарон		215																
	сыр	6,6	6																
	Масло сливочное для смазки листа	3	3																
	Бутерброд с маслом																		
	батон	20	20																
	Масло сливочное	10	10																
	Фрукт в ассортименте																		
	Чай с лимоном																		
	чай - заварка	1	1																
	сахар	15	15																
	лимон	6	5																
	Хлеб пшеничный																		
	Обед																		
	Салат из свежих помидоров																		
	помидоры свежие парниковые	99	97																
	или помидоры свежие грунтовые	114	97																
	масло растительное	5	5																

Республика Пермь, Пермский край
«Центр государственного контроля»

С/Р 1077203065147

ИИЧ 7203208134

Суп картофельный с крупой с мясом		250/15	7,7	5,9	21,1	168	№138-2004
	говядина 1 категории	33	24				
	или говядина полуфабрикат	28	24				
	кругла: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	6	6				
	картофель - 01.09.-31.10.-25%	100	75				
	01.11.-31.12.-30%	107	75				
	01.01-29.02 - 35%	116	75				
	01.03 - 40%	125	75				
	лук репчатый	12	10				
	морковь до 01.01 - 20%	12,5	10				
	с 01.01 - 25%	13,3	10				
	масло сливочное	6	6				
	зелень сушеная	0,1	0,1				
Котлета рыбная натуральная запеченная, с маслом		100/5	13,9	16,3	7,6	233	№9/7-2011, Екатеринбург
	минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	142	105				
	или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	158	105				
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	191	105				
	лук репчатый	9,5	8				

	яйцо куриное	18	18																
	мука пшеничная	7	7																
	масло растительное для смазки листа	3	3																
	масло сливочное	5	5																
Овощи припущенные																			
	морковь до 01.01 - 20%	81	65																
	с 01.01 - 25%	86	65																
	или морковь свежемороженая	74	65																
	или кабачки	112	75																
	лук репчатый	18	15																
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	109	82																
	01.11.-31.12. -30%	117	82																
	01.01-29.02 - 35%	126	82																
	01.03 - 40%	137	82																
	мука пшеничная	3	3																
	масло сливочное	5	5																
Компот из кураги																			
	курага	20	20																
				200	0,6	0,0	18,7	77											
Администрация образования Томской области «Центр технологического контроля» СИР 1077203065147 ИНН 7203208134																			
№638-2004																			

	сахар	6	6															
	Хлеб пшеничный			70	1,4	0,7	30,8	135										
	Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86										
	Полдник			355	15,8	17,4	37,5	370										
	Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, вафли)			30	8,0	8,7	15,7	173										
	Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51										№685-2004
		чай - заварка	1	1														
		сахар	12	12														
	Йогурт промышленного производства в ассортименте			125	7,7	8,7	9,2	146										№698-2004
	ИТОГО:			125	57	66	277	1930										

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			510	34,4	21,4	86,7	676		
Суфле творожное с молоком сгущенным			200/20	19,5	7,7	44,5	325	№365-2004	
	творог	186	184						
	сметана	15	15						
	яйцо куриное	15	15						

	сахар	7	7																	
	мука пшеничная	15	15																	
	или крупа манная	14	14																	
	масло сливочное для смазки листа	6	6																	
	масса готового суфле		200																	
	молоко стуженное с сахаром	20,2	20																	
Бутерброд горячий с сыром и помидорами				90	11,6	10,9	14,7	203												№10-2004
	батон	40	40																	
	масло сливочное	5	5																	
	сыр	26	25																	
	помидоры свежие парниковые	20,4	20																	
	или помидоры свежие грунтовые	24	20																	
Чай с молоком				200	2,8	2,5	19,9	113												№495-2013, Пермь
	чай - заварка	1	1																	
	молоко питьевое	100	100																	
	сахар	15	15																	
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3														

«7,6» тех. отдел «34» (яког. контрол.)
 СЛР 4077203065147
 ИНН 7203209134

Обед		815	25,1	30,2	138,9	927,6	
Салат из моркови с изюмом		100	2,2	0,2	25,5	113	№10-2013, Пермь
	морковь до 01.01 - 20%	88	70				
	с 01.01 - 25%	93	70				
морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном							
	изюм	31	30				
	лимон (для сока)	12	5				
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной		250/15/5	5,2	5,9	12,2	123	№.1.78-1995, Екатеринбург
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40				
	или филе куриное промышленного производства	25	24				
	или филе грудки индейки	25	24				
	свекла - до 01.01 -20%	54	43				
	с 01.01 - 25%	57	43				
	капуста свежая белокочанная	31	25				
	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%	19	15								
с 01.01 - 25%	20	15								
лук репчатый	12	10								
масло сливочное	6	6								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8								
сметана	5	5								
зелень сушеная	0,1	0,1								
Виточки рубленные из птицы запеченные, с маслом										
		90/5								
филе куриное промышленного производства	63	60								
или филе грудки индейки	63	60								
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	88	60								
хлеб пшеничный	17	17								
лук репчатый	9,5	8								
яйцо куриное	6,5	6,5								
молоко питьевое	18	18								
мука пшеничная	5,5	5,5								
масло растительное для смазки листа	2	2								
масло сливочное	5	5								
<p>Администрация территориальной инспекции по контролю за качеством товаров в Тамбовской области «Центр технологического контроля» ОГРН 5077203065147 ИНН 7203208134</p>										

№498-2004

Рис припущенный с кукурузой				150	3,8	7,3	20,8	164	№44/3-2011, Екатеринбург
	крупа рисовая	45	45						
	масло сливочное	8	8						
	кукуруза консервированная	58	35						
Сок в ассортименте		200	200	200	0,5	0,5	30,5	129	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный				45	0,9	0,5	19,8	87	
Хлеб ржаной				50	1,1	0,6	18,9	86	
Полдник				410	14,1	15,7	52,6	408	
Булочка промышленного производства в ассортименте				80	6,0	8,9	27,5	214	(р.560-2013, Пермь)
ИЛИ									
Булочка "Нежная"				80	6,0	8,9	27,5	214	(р.560-2013, Пермь)
	мука пшеничная	46	46						
	сахар	9	9						
	масло сливочное	10	10						
	соль йодированная	0,4	0,4						
	дрожжи прессованные	1,2	1,2						
	молоко питьевое илги кефир	18	18						
	крошка								

	Мука пшеничная	1,5	1,5														
	Масло сливочное	1,5	1,5														
	Масло сливочное для смазки изделия	1,5	1,5														
	Масло растительное для смазки листа	0,5	0,5														
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке		200	200	200	7,7	6,4	10,7	131									
Фрукт в ассортименте				130	0,4	0,4	14,4	63								№458-2006, Москва	
ИТОГО:					74	67	278	2012									
15 день																	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал										
Завтрак			630	13,8	18,4	103,4	633,6										
Каша пшеничная 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														

«Федеральное учреждение Тюменской области
«Центр ветеринарно-зооветеринарного контроля»
С/Р 4077203065147
ИНЧ 7203208134

Бутерброд с маслом					20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	Батон	20	20							
	Масло сливочное	10	10							
Кофейный напиток					200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	5	5							
	сахар	10	10							
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100							
Фрукт в ассортименте					200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный					20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной					20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед					850	32,4	31,7	123,3	908,3	
Салат из капусты белокочанной					100	2,0	5,1	8,5	88	№1-2013, Пермь
	капуста белокочанная (стертая с солью)	158	80							
	МОРКОВЬ ДО 01.01 - 20%	12,5	10							
	с 01.01 - 25%	13,3	10							
	лук репчатый (бланшированный)	12	10							
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат										
	или лук зелёный	12,5	10							

	лимон (для сока)	12	5																
	сахар	1	1																
	масло растительное	5	5																
Суп - лапша домашняя с курицей													250/15	6,4	5,7	10,1	117	№148-2004	
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40																
	или филе куриное промышленного производства	25	24																
	или филе грудки индейки	25	24																
	мука пшеничная	17,5	17,5																
	мука пшеничная (на подпыл)	1,2	1,2																
	яйцо куриное	5	5																
	вода питьевая	3,5	3,5																
	соль йодированная	0,5	0,5																
	масса лапши домашней		20																
	или лапша промышленного производства	20	20																
	морковь до 01.01 - 20%	12,5	10																
	с 01.01 - 25%	13,3	10																
	лук репчатый	12	10																
	масло сливочное	6	6																

Уполномоченный орган исполнительной власти
«Центр государственного контроля»

С/Р 077-03065447

ИНН 7203208134

Полдник		365	17,1	18,3	38,6	388	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (вафли, печенье)		40	9,3	9,6	16,8	191	
Чай с сахаром		200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	1	1				
	сахар	12	12				
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	125	125	125	146	№698-2004
ИТОГО:			63	68	265	1929	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		64	64	65	276	1943	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:		77	77	79	335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%*):		85	87	87	369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):		64	64	65	276	1939	При 3-х разовом питании детей (заедрок, обед)

