

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

Возрастная категория: с 12 лет и старше

15 - ти дневное меню № 15 - ЛДП/3590-20/99 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			645	17,1	24,8	117,4	760	
Каша кукурузная жидкая			250	9,5	10,5	36,5	279	№311-2004
крупа кукурузная	32	32						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	234	234						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
Масло сливочное	5	5						

ЭКСПЛИЦИТ-ОРИГИНАЛ

Меню № 15-ЛДП/3590-20/99
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Бутерброд с маслом				30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
	Батон	30	30						
	масло сливочное	15	15						
Какао с молоком				200	3,8	3,5	25,0	147	№496-2013, Пермь
	какао - порошок	5	5						
	сахар	20	20						
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100						
Фрукт в ассортименте				150	0,4	0,4	25,0	105	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед				870	32,9	37,1	147,6	1055	
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						
Рассолыник "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			120	18,5	18,7	19,0	318	№451-2004	
говядина 1 категории	125	92							
или говядина полуфабрикат	109	92							

Автономное учреждение Липецкой области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

сахар

12

12

ИТОГО:**66****74****329****2244****2 ДЕНЬ**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			570	39,7	36,8	57,8	721		
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									
Кукуруза консервированная (после термической обработки)			167	100	1,5	0,3	6,8	36	№101-2004
Бутерброд с маслом с сыром			70	11,2	12,7	11,9	207	№1,3-2004	
	БАТОН	30	30						
	масло сливочное	10	10						
	сыр	31	30						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь	
	кофейный напиток	5	5						

Автоматическое учреждение Тамбовской области
«Центр Технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	01.03 - 40%	92	55						
	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	132	97						
	или говядина полуфабрикат	114	97						
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	97	97						
	Масса отварного мяса		60						
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	313	235						
	01.11.-31.12. -30%	336	235						
	01.01-29.02 - 35%	362	235						
	01.03 - 40%	392	235						
	Морковь до 01.01 - 20%	43	34						
				300	19,9	22,0	37,0	426	№436-2004

Адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавтов, д. 147
 «Центр технологического мониторинга»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

	с 01.01 - 25%	45	34									
	лук репчатый	18	15									
	масло растительное	10	10									
Компот из смеси сухофруктов												
	сухофрукты	25	25									
	сахар	15	15									
Хлеб пшеничный												
		60	1,2	0,6	26,4	116						
Хлеб ржаной												
		60	1,4	0,8	22,7	103						
Полдник												
Булочка домашняя												
	мука пшеничная	53	53									
	мука пшеничная на подпыл	2,7	2,7									
	сахар	10	10									
	сахар (для отделики)	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									
		80	3,0	6,2	32,8	199						№564-2013, Пермь

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			
Фрукт в ассортименте			180	0,7	0,7	25,2	110			№458-2006, Москва
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	29,0	118			№518-2013, Пермь
ИТОГО:			78	79	285	2157				

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			680	35,7	31,2	81,6	750		
Залепанка из творога с молоком сгущенным			200/30	20,2	17,4	29,0	353	№313-2013, Пермь	
творог	193	192							
мука пшеничная	16	16							
или крупа манная	15	15							
вода питьевая для каши	48	48							
яйцо куриное	16	16							
сахар	8	8							
ванилин	0,01	0,01							

Автоматизированное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Масло растительное	5	5																	
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	№142-2013, 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)																			
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	158	116			100/30	13,9	14,7	9,6	226	№427-1996									
«Центр технологического контроля» С.Р. 1077203065147 ИНН 7203208134																			

	или говядина полуфабрикат	137	116									
	вода питьевая	10	10									
	чеснок	0,6	0,5									
	яйцо куриное	6	6									
	сухари пшеничные	10	10									
	масло растительное для смазки листа	3	3									
	Соус сметанный с томатом		30									№601-2004
	сметана	12,5	12,5									
	мука пшеничная	2,3	2,3									
	вода питьевая	17,5	17,5									
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3									
	Макаронные изделия отварные			230	6,1	7,4	52,1	299				№516-2004
	макаронные изделия	85	85									
	масло сливочное	10	10									
	Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138				№518-2013, Пермь
	Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116				
	Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103				

Полдник		410	6,4	7,5	88,5	447	
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте		80	5,8	7,1	59,0	323	№458-2006, Москва
Фрукт в ассортименте		130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
Напиток из плодов шиповника		200	0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004
Шиповник		25					
сахар		5					
ИТОГО:		72	74	324	2254		

4 ДЕНЬ

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

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

Суп 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					
вода питьевая	7,5	7,5					

Адрес: г. Ульяновск, ул. Ульяновской области
«Центр технологического контроля»

С/П № 1377203065147
ИЧН 7203208134

Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"				100	17,2	16,0	0,7	216	№494-2004
	курица потрошенная 1 категории	167	149						
	или грудка куриная на кости	157	149						
	или бедро куриное	157	149						
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
	чеснок	0,6	0,5						
	масло растительное	2	2						
	Рис припущенный			180	3,5	4,4	30,5	176	№512-2004
	крупа рисовая	64	64						
	вода питьевая	132	132						
	масло сливочное	6	6						
	Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
	курага	25	25						
	сахар	6	6						
	Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
	Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	

Полдник		450	15,0	11,0	77,2	467	
Пирожок печеный с картофелем		100	5,2	3,5	45,5	234	№687,685,723-1996
Тесто Дрожжевое		78					№685-1996
	мука пшеничная	49	49				
	мука пшеничная на подпыл	2,3	2,3				
	сахар	3,4	3,4				
	масло сливочное	1,4	1,4				
	соль йодированная	0,8	0,8				
	дрожжи прессованные	1,4	1,4				
	игли дрожжи сухие	0,4	0,4				
	молоко питьевое	24	24				
	фарш картофельный с луком	33					№723-1996
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	40	30				
	01.11.-31.12. - 30%	43	30				
	01.01.-29.02. - 35%	46	30				
	01.03. - 40%	50	30				
	лук репчатый	10,7	9				

Акт приема-передачи Томской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 4077203065147

ИНН 7203208134

	Масло растительное	1,3	1,3																
	соль йодированная	0,3	0,3																
	яйцо куриное для смазки изделия	1,6	1,6																
	Масло растительное для смазки листа	0,5	0,5																
	Фрукт в ассортименте			150	2,1	0,5	21,0	97											№458-2006, Москва
	Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	7,7	7,0	10,7	137											
	ИТОГО:				80	77	328	2317											

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			560	25,0	29,9	92,6	739		
Каша пшеничная жидкая			250	9,4	11,5	26,0	245	№264-2013, Пермь	
		крупа пшеничная	30						
		молоко питьевое	240						
		сахар	4						
		соль йодированная	1,3						
		масло сливочное	5						

Бутерброд с маслом с сыром			60	6,5	10,7	11,9	170	№1.3-2004
	батон	30	30					
	масло сливочное	10	10					
	сыр	21	20					
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			895	38,8	36,0	142,8	1050	
Салат картофельный с огурцами			100	2	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					

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077501065147
 ИНН 7203208134

или огурцы свежие грунтовые	15,8	15							
масло растительное	5	5							
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)	204	143																	
	или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143																	
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136																	
	сухари пшеничные	6	6																	
	масло растительное	8	8																	
	масло сливочное	5	5																	
Пюре картофельное																				
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	227	171																	
	01.11.-31.12. -30%	245	171																	
	01.01.-29.02 - 35%	263	171																	
	01.03 - 40%	286	171																	
	молоко питьевое	32	32																	
	масло сливочное	7	7																	
Сок в ассортименте																				
		200	200																	
		200	200																	
		200	200																	
		0,5	0,5																	
		0,0	0,0																	
		34,0	34,0																	
		138	138																	
		№518-2013, Пермь	№520-2004																	

С/Р 1977.03065147
ИИМ 7203208134

Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116			
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103			
Полдник		430	12,1	12,1	79,0	473		
Мучное изделие промышленного производства	80	6,4	5,2	49,0	268			
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004	
Фрукт в ассортименте	150	0,5	0,5	21,0	90		№458-2006, Москва	
ИТОГО:		76	78	314	2261			
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		74	76	316	2247			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:		99	101	421	2992			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):		74	76	316	2244		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		650	19,5	18,4	130,4	762,0		
Каша манная жидкая		250	7,3	9,8	35,0	257	№311-2004	
	крупа манная	25						
	молоко питьевое	238						

	сахар	4	4																
	соль йодированная	1,5	1,5																
	масло сливочное	5	5																
Бутерброд с сыром																			
	батон	30	30																
	сыр	21	20																
Чай с молоком																			
	чай - заварка	2	2																
	молоко питьевое	100	100																
	сахар	15	15																
Фрукт в ассортименте																			
		150	0,5	0,5															
	Хлеб ржаной	70	1,2	0,6															
	Хлеб пшеничный	30	0,6	0,3															
Обед																			
		865	25,9	36,8															
	Салат из моркови с кукурузой	100	2,2	5,1															
	морковь до 01.01 - 20%	79	63																
	с 01.01 - 25%	84	63																
	масса припущенной моркови		60																

Администрация Управления Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077208065147
 ИНН 7203208134

кукуруза консервированная (после термической обработки)	58	35								
масло растительное	5	5								
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			300	15,4	23,9	25,7	379		№440-2004	
говядина 1 категории	132	97								

	или говядина полуфабрикат	114	97																	
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	97	97																	
	масса отварного мяса		60																	
	лук репчатый	21	18																	
	масло растительное	12	12																	
	капуста свежая белокочанная	375	300																	
	морковь до 01.01 - 20%	48	38																	
	с 01.01 - 25%	51	38																	
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3																	
	мука пшеничная	2,4	2,4																	
	Сок в ассортименте	200	200																	
	Хлеб пшеничный			200		0,5	0,0	34,0	138											№518-2013, Пермь
	Хлеб ржаной			80		1,6	0,8	35,2	154											
				60		1,4	0,8	22,7	103											
	<i>Полдник</i>			350		12,2	9,8	80,0	457											
	Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)			150		8,4	6,3	55,0	310											
	Какао с молоком			200		3,8	3,5	25,0	147											№496-2013, Пермь
	какао - порошок	5	5																	
	сахар	20	20																	

Муниципальное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

С/Р № 1077203065147

ИНН 7203208134

	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100															
ИТОГО:													58	65	358	2246		
7 ДЕНЬ																		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры									
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал											
Завтрак			660	23,3	32,1	89,0	738											
Каша "Дружба"			250	6,9	8,4	28,7	218	№260-2013, Пермь										
	крупа рисовая	22	22															
	крупа пшено	15	15															
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	228	228															
	сахар	4	4															
	соль йодированная	1,5	1,5															
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5															
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004										
	батон	30	30															
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	15	15															

Чай с лимоном					200	0,1	0,0	15,5	62	№696-2004
	чай - заварка	2	2							
	сахар	15	15							
	ЛИМОН	6	5							
Яйца вареные					40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	125		125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Хлеб ржаной					20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный					30	0,6	0,3	13,2	58	
Обед					920	34,6	37,9	146,3	1064	
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							

Исходя из выданных в Свердловской области
 в категории «СРОК КОНТРОЛЯ»
 № 1077203065147
 1077203065147
 1077203208134

	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							
	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							
Тфтели, запеченные в молочном соусе										
	свинина мясная	80	68							
	или говядина 1 категории	92	68							
	или говядина полуфабрикат	80	68							
	хлеб пшеничный	12	12							
	яйцо куриное	5	5							
	молоко питьевое	18	18							
		120	16,8	17,7	12,6	277				№388-2013, Пермь

	масло растительное	4	4							
	лук репчатый	43	36							
	масса прогретого с маслом лука		15							
	мука пшеничная	8	8							
	масса готовых тефтелей		100							
	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			230	6,1	7,4	52,1	299	№516-2004	
	макаронные изделия	85	85							
	масло сливочное	10	10							
	Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь	
	сухофрукты	25	25							
	сахар	15	15							
	Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116		
	Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7			

Инспекция государственного технического контроля
 Пермского края
 № 103
 Д. 1077401065147
 ИНН 7203208134

Полдник		380	10,1	8,6	79,0	434	
Кондитерское изделие промышленного производства	50	50	8,7	7,9	19,5	184	№518-2013, Пермь
Сок в ассортименте	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте		130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
ИТОГО:			68	79	314	2236	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			675	31,8	25,5	97,3	745,9		
Запеканка из творога с молоком сгущенным			200/30	20,2	17,4	29,0	353	№313-2013, Пермь	
творог	193	192							
мука пшеничная	16	16							
или крупа манная	15	15							
вода питьевая для каши	48	48							
яйцо куриное	16	16							
сахар	8	8							
ванилин	0,01	0,01							
сметана	8	8							

	сухари пшеничные	8	8							
	Масло сливочное для смазки листа	6	6							
	Масса готовой запеканки		200							
	Молоко стуженное с сахаром	30,2	30							
Бутерброд с сыром										
	Батон	30	30							
	сыр	21	20							
Фрукт в ассортименте										
				200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва	
Кофейный напиток										
	кофейный напиток	5	5							
	сахар	10	10							
	Молоко питьевое	100	100							
Обед										
				930	41,7	32,7	155,1	1081		
Салат из свежих помидоров										
	помидоры свежие парниковые	99	97	100	1,2	5,1	4,1	67	№2-2013, Пермь	
	или помидоры свежие грунтовые	114	97							
	масло растительное	5	5							

Автомат. рег. учреждение Томской области
«Генеральный дирекция областного контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Супл крестьянский с крупной с мясом и сметаной		250/15/5	7,9	5,8	15,5	146	№154-2013, Пермь
говядина 1 категории	33	24					
или говядина полугафрикат	28	24					
капуста свежая белокочанная	40	32					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	37	28					
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		120/40	24,0	14,1	15,5	285	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	173	115					
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	209	115					

ИЛИ МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗЖИВЛЕННЫЙ (филе с кожей без костей)		155	115																
	хлеб пшеничный	18	18																
	молоко питьевое	18	18																
	яйцо куриное	10	10																
	мука пшеничная	10	10																
	масса готовых фрикаделек		120																
	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			200		5,1		6,1		28,1		188							№520-2004
	картофель - 01.09.-31.10.-25%	227	171																
	01.11.-31.12.-30%	245	171																
	01.01-29.02 - 35%	263	171																
	01.03 - 40%	286	171																
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	32	32																

Федеральное учреждение
«Центр технологического контроля»
ювенской области

С/П № 107/2005065147
ИНЧ 7203208134

Масло сливочное	7	7											
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь					
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154						
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103						
Полдник			385	12,9	16,5	62,8	451						
Муочное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье)	60	60	60	5,1	7,8	41,0	255	№698-2004					
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№688-2004					
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004					
	чай - заварка	2	2										
	сахар	12	12										
ИТОГО:			86	75	315	2278							

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			710	42,0	36,3	57,1	723,1	
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			50	5,7	6,5	9,5	119												
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	2	2																
	молоко питьевое	100	100																
	сахар	15	15																
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39												
Обед			900	30,8	31,2	156,5	1030												
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																
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)																			

Адрес: г. Пермь, Пермская область
«Центр технологического контроля»

С/П № 1077-2008065147
ИЧЧ 7203208134

Печень, тушеная в соусе			100/50	12,9	12,4	5,3	184,4	№401-2013, Пермь
	печень говяжья	172	142					
	мука пшеничная	6	6					
	масло растительное	5	5					
	масса тушеной печени		100					
	соус сметанный №442-2013, Пермь		50					
	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			180	4,8	6,1	29,2	191	№510-2004
	крупа гречневая	45	45					
	вода питьевая	144	144					
	масло сливочное	7	7					
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
	курага	25	25					
	сахар	6	6					
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	

Отдел государственного
 технологического контроля
 Пермской области
 ОГР 107/203065147
 ИНН 7203208134

Хлеб ржаной		80	1,8	1,0	30,2	137	
Полдник		430	13,7	14,2	67,7	453	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (булочка)		80	5,5	6,7	36,0	226	
Фрукт в ассортименте		150	0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	7,7	7,0	10,7	137	
ИТОГО:			86	82	281	2206	

10 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			645	17,3	24,1	119,1	762	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая		250	9,4	9,6	32,5	254	№311-2004	
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	228	228						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						
Бутиерброд с маслом		30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004	
батон	30	30						

	Масло сливочное	15	15																			
Фрукт в ассортименте																						
		150	0,5	0,5	27,0	115														№458-2006, Москва		
Какао с молоком																					№496-2013, Пермь	
	какао - порошок	5	5																			
	сахар	20	20																			
	молоко питьевое	100	100																			
Хлеб ржаной																						
		30	0,7	0,4	11,3	51																
Хлеб пшеничный																						
		20	0,4	0,2	8,8	39																
Обед																						
		855	33,6	38,4	140,5	1041																
Салат из огурцов с маслом																						№14/1-2011г., Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	98		96																		
	или огурцы свежие грунтовые	101		96																		
	масло растительное	5		5																		
Рассолыник ленинградский с курицей со сметаной																						№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																		
	картофель - 01.09.-31.10.-25%	69		52																		
		250/15/5	6,8	6,5	15,4	147																

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 4077201065147
 ИНН 7203208134

	01.11.-31.12. -30%	74	52							
	01.01-29.02 - 35%	80	52							
	01.03 - 40%	87	52							
	крупа перловая	5	5							
	огурцы соленые без уксуса	27	15							
	морковь до 01.01 - 20%	12,5	10							
	с 01.01 - 25%	13,3	10							
	лук репчатый	6	5							
	масло сливочное	6	6							
	сметана	5	5							
	зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлета по-хлыновски				120	16,9	17,8	15,2	288		№454-2004
	говядина 1 категории	139	102							
	или говядина полугафрикат	120	102							
	или фарш промышленного производства	102	102							
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	32	24							
	01.11.-31.12. -30%	34	24							
	01.01-29.02 - 35%	37	24							

	01.03 - 40%	40	24																
	лук репчатый	18	15																
	яйцо куриное	11	11																
	сухари	11	11																
	масло растительное	4	4																
Капуста тушеная																			
	капуста белокочанная свежая	238	190																
	морковь до 01.01 - 20%	35	28																
	с 01.01 - 25%	37	28																
Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)																			
	лук репчатый	14,3	12																
	масло растительное	7	7																
	мука пшеничная	2	2																
	сахар	0,4	0,4																
Сок в ассортименте																			
		200	200																
Хлеб пшеничный																			
		80																	
		1,6																	
		0,8																	
		35,2																	
		154																	
Хлеб ржаной																			
		60																	
		1,4																	
		0,8																	
		22,7																	
		103																	

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 4077203065147
 ИНН 7203208134

Полдник		430	19,6	17,7	53,6	452	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущённым		200/30	19,5	17,7	41,0	401	№321-2013, Пермь
	творог	185	184				
	крупа манная	25	25				
	яйцо куриное	9	9				
	сахар	9	9				
	ванилин	0,01	0,01				
	мука пшеничная	13	13				
	сметана	9	9				
	масло сливочное для смазки листа	6	6				
	масса готовых сырников (4 шт. по 50 г)		200				
	молоко сгущённое с сахаром	30,2	30				
Чай с сахаром		200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	2	2				
	сахар	12	12				
ИТОГО:		70	80		313	2256	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		74	76		316	2244	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%*:	99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	74	76	316	2244	<i>При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,</i>

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			700	25,7	31,0	98,5	775		
Каша кукурузная жидкая			250	9,5	10,5	36,5	279	№311-2004	
	крупа кукурузная	32	32						
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	234	234						
	сахар	4	4						
	соль йодированная	1,3	1,3						
	масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом с сыром			60	6,5	10,7	11,9	170	№1,3-2004	
	батон	30	30						
	масло сливочное	10	10						
	сыр	21	20						
Кисломолочный продукт в ассортименте			207	200	200	5,2	6,4	9,0	

«Центр
 технологического контроля»
 Флиорское учреждение Тульской области
 114 720 406 514
 №698-2004
 114 720 208 134

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				40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед				985	49,5	41,2	122,5	1058	
Яйца вареные				40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)		182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004
ИЛИ									
Овощи свежие (огурцы)				100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
	огурцы свежие грунтовые	105	100						
	или огурцы свежие парниковые	102	100						
Уха с крупной				250/100	18,1	10,1	14,0	219	№152-2013, Пермь
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	172	120						
	или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	206	120						
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	167	124						
	или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	217	126						

	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															
	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)	204	182															
	или грудка куриная охлажденная	102	98															
	или филе куриное или индейки	95	90															
	масло растительное	5	5															
	масса тушеной мякоти птицы		70															
	лук репчатый	9,5	8															
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10	10															
	мука пшеничная	2	2															
	чеснок свежий	1,2	0,9															

120

16,9

18,7

1,8

243

№405-2013, Пермь

Алгоритм утверждение Томской области
«Центр технологического контроля»

С/Р. 1077203065147
1144 7203208134

Фрукт в ассортименте	130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
ИТОГО:						
	85	77	308	2267		

12 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша ячневая жидкая			250	9,8	10,7	31,0	260	№311-2004
	32	32						
	234	234						
	4	4						
	1,4	1,4						
	5	5						
Бутерброд с сыром								
	30	30	30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
	21	20						
Чай с молоком								
	2	2	200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
	100	100						

Ла. Ф.С.И. № 107/203005147
 «Центр эхнологического контроля»
 ИНН 7203208134

	сахар	15	15										
Фрукт в ассортименте													№458-2006, Москва
		150	0,5	0,5	27,0	115							
Хлеб ржаной													
		20	0,5	0,3	7,6	34							
Хлеб пшеничный													
		40	0,8	0,4	17,6	77							
Обед													
		870	30,5	37,6	151,3	1066							
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным													№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													
	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										
				250/15/5	7,7	6,3	21,0	172	№34-2004, Пермь				

	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)	3	3																
	Масло сливочное	6	6																
	сахар	1	1																
	сметана	5	5																
	зелень сушеная	0,1	0,1																
	Гречка по-купчесски с мясом			300	18,4	24,5	41,2	459											№4/8-2011, Екатеринбург
	говядина 1 категории	129	95																
	или говядина полуфабрикат	112	95																
	или свинина мясная	104	89																
	масло растительное	5	5																
	Масса тушеного мяса		60																
	крупа гречневая	58	58																

Агентство по управлению Томской области
«Центр технологического контроля»

С/Р: 1077203065147
ИНН 7203208134

	вода питьевая	180	180													
	масло сливочное	12	12													
	лук репчатый	18	15													
	морковь до 01.01 - 20%	38	30													
	с 01.01 - 25%	40	30													
Хлеб пшеничный																
					80	1,6	0,8	35,2	154							
Хлеб ржаной																
					80	1,8	1,0	30,2	137							
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													
Полдник					350	9,6	9,2	84,7	460							
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)					150	9,1	9,2	50,7	322							
Сок в ассортименте					200	0,5	0,0	34,0	138							№518-2013, Пермь
		200	200													
ИТОГО:					62	66	354	2255								

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			665	16,5	23,3	125,2	777	
Макаронные изделия, запеченные с сыром			220	12,2	12,5	48,9	357	№296-2013, Пермь
Макаронные изделия	80	80						
Масло сливочное	6	6						
Масса отварных макарон		230						
Сыр	12,5	12						
Масло сливочное для смазки листа	3	3						
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						
Масло сливочное	15	15						
Фрукт в ассортименте			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	15	15						
ЛИМОН	6	5						

«Центр технологического контроля»
 С/Р. 4077403065147

ИЧН 7203208134

Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед		870	30,9	37,0	143,6	1030	
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 картофельный с крупной с мясом		250/15	7,7	5,9	21,1	168	№138-2004
	говядина 1 категории	33	24				
	или говядина полугуфабрикат	28	24				
	крупа: 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																					
	минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	170	126																		№9/7-2011, Екатеринбург
	или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	189	126																		
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	229	126																		
	лук репчатый	12	10																		
	яйцо куриное	22	22																		
	мука пшеничная	8	8																		
	масло растительное для смазки листа	4	4																		
	масло сливочное	5	5																		
	Овощи припущенные																				№524-2004
	морковь до 01.01 - 20%	94	75																		
	с 01.01 - 25%	100	75																		
	или морковь свежемороженая	86	75																		
	или кабачки	134	90																		
	лук репчатый	21	18																		
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100																		
	01.11.-31.12.- 30%	143	100																		

Лаборатория по учреждению Тюменской области
«Центр технологического контроля»

СІР - 1077203065147

ИЧН 7203208134

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			570	37,6	23,4	92,0	728		
Суфле творожное с молоком сгущенным			250/30	22,7	9,7	49,8	377	№365-2004	
	творог	222	220						
	сметана	20	20						
	яйцо куриное	18	18						
	сахар	10	10						
	мука пшеничная	18	18						
	или крупа манная	17	17						
	масло сливочное для смазки листа	7	7						
	масса готового суфле		250						
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд горячий с сыром			90	11,6	10,9	14,7	203	№10-2004	
	батон	40	40						
	масло сливочное	5	5						
	помидоры свежие парниковые	20,4	20						

«Центр по контролю и надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»
 Федеральное государственное учреждение «Центральный санитарно-эпидемиологический центр»
 Москва, ул. Давыдовская, д. 10
 Контактный телефон: 8 (495) 720-03-03
 Факс: 8 (495) 720-03-03

	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																	
	Биточки рубленные из птицы запеченные, с маслом	120/5	18,2	18,9	13,1	295	№498-2004													
	филе куриное промышленного производства	85	81																	
	или филе грудки индейки	85	81																	
	или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	119	81																	

Адрес: г. Ульяновск, Тюменской области
«Центр эконологического контроля»
С/ФН 1077203065147
ИНН 200200134

	сахар	9	9															
	Масло сливочное	10	10															
	соль йодированная	0,4	0,4															
	дрожжи прессованные	1,2	1,2															
	МОЛОКО питьевое или 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															
или Булочка промышленного производства																		
		80																
		4,1																
		6,2																
		36,5																
		218																
Фрукт в ассортименте																		
		150																
		2,1																
		0,5																
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке																		
		200																
		200																
		200																
		7,7																
		7,0																
		10,7																
		137																
ИТОГО:																		
		86																
		75																
		306																
		2246																

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

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			695	17,8	24,3	114,8	748,3		
Каша пшениная жидкая			250	9,9	10,5	30,5	256	№311-2004	
		крупа пшено	32						
		молоко питьевое	232						
		сахар	4						
		соль йодированная	1,4						
		масло сливочное	5						
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004	
		батон	30						
		масло сливочное	15						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь	
		кофейный напиток	5						
		сахар	10						
		молоко питьевое	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										
Салат из капусты белокачанной					100	2,0	5,1	8,5	88	№1-2013, Пермь
	капуста белокачанная (стертая с солью)				158					
	морковь до 01.01 - 20%				12,5					
	с 01.01 - 25%				13,3					
	лук репчатый (бланшированный)				12					
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат										
	или лук зелёный				12,5					
	лимон (для сока)				12					
	сахар				1					
	масло растительное				5					
Суп - лапша домашняя с курицей										
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)				45					
	или филе куриное промышленного производства				25					
	или филе грудки индейки				25					
					24					
					250/15	6,4	5,7	10,1	117	№148-2004

Федеральное уполномоченное территориальное подразделение
 «Центр экспертизы и контроля»
 С/Р. 4077403465147
 ИНН 7203208134

	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						
	зелень сушеная	0,1	0,1						
	Рыба запечённая с маслом			120/5	20,7	17,7	4,4	260	№310-1996
	горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143						
	или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143						
	или минтай потрошенный безглавлённый (филе с кожей без костей)	184	136						
	сухари пшеничные	6	6						
	масло растительное	8	8						

	Масло сливочное	5	5																
Пюре картофельное				200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004										
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171																
	01.11.-31.12.- 30%	245	171																
	01.01-29.02 - 35%	263	171																
	01.03 - 40%	286	171																
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	32	32																
	Масло сливочное	7	7																
	Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь										
	Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116											
	Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103											
Полдник				385	20,0	21,5	45,8	457											
	Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (вафли, печенье)	60	60	60	12,2	12,8	24,0	260	№698-2004										
	Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004										
	Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004										
	чай - заварка	2	2																
	сахар	12	12																
ИТОГО:				75	82														
											Филиал «Управление Тюменской области» ФГУП «Технологический контроль» ОГРН 507203055147 ИНН 7203200134								

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	74	76	316	2247	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:	99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед)

*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)" СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".