

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

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



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



№ 11/Д

г. Тюмень

Экспертное заключение

- 1. Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 1 до 3 лет.
- 2. Заявитель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рижская, 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
- 3. Получатель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рижская, 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
- 4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:**
На основании заявки № 111858 от 28.01.2021г рассмотрено представленное примерное 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 1 до 3 лет.
Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», просчитано по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г (№рец. -1996).

- Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть — М.: Хлебпродинформ, 1999г (№рец. - 1999).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995 г. (№ рец. - 1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва: 2006г; (№ рец. - 2006, Москва).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. -2004).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 — М.: Хлебпродинформ, 2002г (№ рец. -2002).
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№ рец. -2013, Пермь).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№ рец. -2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец. -2011, Екатеринбург).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Заключение

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

Заведующий отделением гигиены

детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков



Д.Г. Шаева



Аннотация

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

В соответствии с Приложением 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, предусмотрены следующие приемы пищи - завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.

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

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

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

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

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

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

Форма меню в соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 8 (рекомендуемый образец).

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

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

- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г (**№рец.-1999**).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№рец.-2013, Пермь).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№рец.-2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец.-2011, Екатеринбург).

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

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

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

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

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

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

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

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

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3.2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (в нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

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



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

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

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

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

**Расход соли и специй
при приготовлении блюд и изделий**

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

¹ Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.

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

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

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

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ
ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, второй завтрак, обед, полдник

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

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

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

1 день

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

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

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

Авт.бюджетное учреждение Томской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

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

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

или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18								
ванилин	0,03	0,03								
молоко питьевое	15	15								
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47			№698-2004
ИТОГО:				30	33	152	1024			

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	№		
Завтрак			375	13,7	14,5	26,0	289		
Омлет натуральный			105	10,2	9,9	1,4	136		№340-2004
яйцо куриное	80	80							
молоко питьевое	30	30							
масло растительное для смазки листа	1	1							

ИЛИ

Яичная кашка натуральная			105	10,3	10,1	1,5	138		№279-1996
яйцо куриное	81	81							

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

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 10772030665147
ИНН 7203208134

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

хлеб пшеничный	19	16											
зелень сушеная	0,1	0,1											
Овощи тушеные с мясом отварным				150	8,8	7,3	24,2	198	(№301-2006, Москва)				
говядина 1 категории	67	49											
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49											
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49											
масса отварного мяса		30											
горошек зелёный консервированный	23	15											
или перец свежий	20	15											
капуста белокочанная свежая	69	55											
или кабачки свежие	82	55											
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	16	12											
01.11.-31.12. -30%	17	12											
01.01-29.02 - 35%	18	12											
01.03 - 40%	20	12											
морковь - до 01.01 - 20%	41	33											
с 01.01 - 25%	47	33											
Автономное учреждение Томской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203206134													

лук репчатый	12	10								
масло растительное	4	4								
<u>соус:</u>		28								
мука пшеничная	2,8	2,8								
масло сливочное	2,4	2,4								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,4	2,4								
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3								
с 01.01 - 25%	4,3	3								
лук репчатый	3,6	3								
сахар	0,5	0,5								
бульон мясной	19	19								
Компот из смеси сухофруктов			150		0,2		0,0		12,7	52
сухофрукты	12	12								
сахар	5	5								
Хлеб пшеничный			20		0,4		0,2		8,8	39
Хлеб ржаной			30		0,7		0,4		11,3	51

№508-2013,
Пермь

Полдник		200	3,5	11,0	26,2	218
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте		50	0,8	7,3	23,8	164
ИЛИ						
Ватрушка с джемом		50	1,9	2,9	32,5	164
	Тесто дрожжевое	38				
	мука пшеничная	25				
	мука пшеничная на подпыл	0,7				
	молоко питьевое	9				
	сахар	1,4				
	масло сливочное	2				
	яйцо куриное	4				
	дрожжи хлебопекарные	0,7				
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18				
	соль йодированная	0,4				
	джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3				
	яйцо куриное для смазки изделия	2				

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

масло растительное для смазки листа	0,2	0,2										
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,7	2,4	54					№6698-2004
ИТОГО:				34	39	142	1057					

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Запеканка из творога с молоком стуженным							
творог	107	106					
мука пшеничная	9	9					
или крупа манная	8	8					
вода питьевая для каши	27	27					
яйцо куриное	10	10					
сахар	3,3	3,3					
ванилин	0,010	0,010					
сметана	4,4	4,4					
сухари пшеничные	4,4	4,4					

№313-2013,
Пермь

масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3									
масса готовой запеканки		110									
молоко стуженное с сахаром	30,2	30									
Бутерброд с джемом или повидлом	15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004					
батон	15	15									
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15									
Чай с молоком	180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь					
чай - заварка	0,5	0,5									
молоко питьевое	40	40									
сахар	8	8									
Второй завтрак	0,2	0,0	0,0	16,9	69						
Отвар шиповника	100	0,2	0,0	16,9	69	№705-2004					
шиповник	15	15									
сахар	3	3									
Обед	570	17,7	18,5	65,7	499,7						
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	40	1,3	3,2	4,5	52	№74-2013, Пермь					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20									

Автомомное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 10772030665147
ИНН 7203208134

01.11.-31.12. -30%	29	20											
01.01-29.02 - 35%	31	20											
01.03 - 40%	33	20											
масса отварного картофеля		18											
морковь - до 01.01 - 20%	11	9											
с 01.01 - 25%	12	9											
масса отварной моркови		7											
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6											
яйцо куриное	8	8											
масло растительное	3	3											

ИЛИ

Салат из огурцов с маслом	40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39				
или огурцы свежие грунтовые	41	39				
масло растительное	3	3				
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом	150/20	5,5	4,0	4,7	77	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32				

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

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Кисель из свежих ягод	масса готовых овощей	50																	№505-2013, Пермь	
Хлеб пшеничный	брусника свежемороженая	22,2	20																	
	сахар	8	8																	
	крахмал	5	5																	
Хлеб ржаной																				
Шанежка с картофелем																			№296-2004, Пермь	
Полдник	Масса дрожжевого теста:		37																	
	мука пшеничная	25	25																	
	сахар	1,2	1,2																	
	масло сливочное	1,1	1,1																	
	яйцо куриное	1,2	1,2																	
	соль йодированная	0,3	0,3																	
	дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4																	
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35																	

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

Завтрак		360	9,8	12,0	34,5	285	
Суп молочный с крупой		150	2,7	3,8	14,5	103	№164-2013, Пермь
	молоко питьевое	105					
	вода питьевая	45					
	крупы: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9					
	или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12					
	сахар	1,2					
	соль йодированная	0,6					
	масло сливочное	1,5					
Бутерброд с маслом		15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
	батон	15					
	масло сливочное	5					
Яйца вареные		40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Чай с лимоном		150	0,1	0,0	8,5	34	№686-2004
	чай - заварка	0,5					
	сахар	8					
	лимон	6					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

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

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

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203308134

5 день

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

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

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

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52								
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52								
лук репчатый	15	13								
яйцо куриное	4	4								
сухари пшеничные	7	7								
масло растительное для смазки листа	2	2								
Соус молочный										
						30	1,0	2,1	2,6	34
молоко питьевое	30	30								
мука пшеничная	1,5	1,5								
масло сливочное	1,5	1,5								
Пюре картофельное										
						120	2,4	3,5	15,1	102
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102								
01.11.-31.12. -30%	146	102								
01.01-29.02 - 35%	157	102								
01.03 - 40%	170	102								
молоко питьевое	19	19								
масло сливочное	4	4								

№435-2013, Пермь

№520-2004

Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	6,1	6,9	32,9	218	
Шанежка наливная			50	3,4	3,4	27,2	153	№550 -2013, Пермь
мука пшеничная	30	30						
сахар	2	2						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	1	1						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2						
молоко питьевое	12,5	12,5						
сметана	10	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	сахар	0,5	0,5											
	масса фарша:		12											
	яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8											
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2											
	Кисломолоочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004					

ИТОГО:

		34	35	158	1081				
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ		32	35	152	1055				
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)		32	35	152	1050			При 8-10 часовом пребывании детей	
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *		42	47	203	1400				

6 День

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

ИЛИ									
Яичная кашка натуральная	105	10,3	10,1	1,5	138	№279-1996			
яйцо куриное	81	81							
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	40	40							
масло сливочное	4	4							
Овощи на подгарнировку									
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	60	2,9	0,1	4,7	31	№101-2004			
Бутерброд с джемом или повидлом	15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004			
батон	15	15							
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15							
Чай с молоком	180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь			
чай - заварка	0,5	0,5							
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	40	40							
сахар	8	8							
Второй завтрак									
Сок в ассортименте	100	100	0,2	0,0	17,3	70			
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> Автомобильное учреждение: Юженский район №516-2013, Пермь Центр технического контроля ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134 </div>									

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

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

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

Кисель из свежих ягод	Брусника свежемороженая		22,2	20	150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
	сахар		8	8						
	крахмал		5	5						
Хлеб пшеничный					15	0,3	0,2	6,6	29	
Хлеб ржаной					20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник										
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным										
	творог		72	70	130	8,9	4,8	19,9	158	№323-2013, Пермь
	морковь - до 01.01 - 20%		29	23						
	с 01.01 - 25%		31	23						
	масло сливочное		1,5	1,5						
	крупа манная		6,5	6,5						
	яйцо куриное		4	4						
	сахар		4	4						
	мука пшеничная		12,5	12,5						
	масло растительное для смазки листа		2,5	2,5						

Масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100							
Молоко стуженное с сахаром	30,2	30							
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004	
ИТОГО:			42	40	132	1052			

7 ДЕНЬ

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

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологий Ческого контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 72-0320-0134

Суп из овощей с мясом со сметаной		150/20/5	4,1	3,9	7,5	82	№135-2004
говядина 1 категории	44	32					
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30					
01.11.-31.12. -30%	43	30					
01.01-29.02 - 35%	46	30					
01.03 - 40%	50	30					
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6					
с 01.01 - 25%	8	6					
лук репчатый	7	6					
горошек зелёный консервированный	8	5					
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18					
или капуста свежая белокочанная	23	18					
масло сливочное	3	3					
сметана	5	5					
зелень сушеная	0,1	0,1					

Автономное учреждение Тульской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077201066147
 ИНН 7203208134

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

	Масло сливочное	2,5	2,5																
	Масло растительное для смазки листа	2	2																
Макаронные изделия отварные																			
	Макаронные изделия	36	36																
	Масло сливочное	3	3																
Компот из смеси сухофруктов																			
	сухофрукты	12	12																
	сахар	5	5																
Хлеб пшеничный																			
		20	0,4	0,2	8,8	39													
Хлеб ржаной																			
		30	0,7	0,4	11,3	52													
Полдник																			
Булочка "Пермская"																			
	мука пшеничная	25	25																
	масло сливочное	7	7																
	яйцо куриное	4	4																
	сахар	4	4																
	соль йодированная	0,5	0,5																
	дрожжи хлебопекарные	1	1																
		50	2,3	4,3	25,5	150													
		200	5,0	7,8	31,2	215													

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

ИНН 7203208134

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

8 День

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

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

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 10772203065147
ИНН 7203208134

Салат из соленых огурцов с луком

40

0,4

3,0

2,1

37

№17-2004

огурцы соленые без уксуса

64

35

лук репчатый

3,6

3

лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)

или лук зелёный

3,8

3

масло растительное

3

3

Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной

150/20/5

5,6

3,8

7,7

87

№154-2013,
Пермь

говядина 1 категории

44

32

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках

38

32

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства

32

32

капуста белокочанная свежая

23

18

картофель - 01.09.-31.10. - 25%

21

16

01.11.-31.12. -30%

23

16

01.01-29.02 - 35%

25

16

01.03 - 40%

27

16

крупа перловая

6

6

морковь - до 01.01 - 20%

7,5

6

	с 01.01 - 25%	8,0	6																	
	лук репчатый	7	6																	
	масло сливочное	3	3																	
	сметана	5	5																	
	зелень сушеная	0,1	0,1																	

Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом

60

7,8

5,1

10,5

119

№157-2004,
Пермь

горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40																		
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40																		
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40																		
хлеб пшеничный	7	7																		
молоко питьевое	11	11																		
яйцо куриное	4	4																		
мука пшеничная	4	4																		
масса готовых фрикаделек		50																		
Соус сметанный с томатом		30																		
сметана	12,5	12,5																		
мука пшеничная	2,3	2,3																		

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

№601-2004

	вода питьевая	17,5	17,5							
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3							
	Масло растительное для смазки листа	2	2							
Пюре картофельное										
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102							
	01.11.-31.12. - 30%	146	102							
	01.01.-29.02. - 35%	157	102							
	01.03. - 40%	170	102							
	Молоко питьевое	19	19							
	Масло сливочное	4	4							
Компот из свежих яблок										
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30							
	сахар	8	8							
	Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19		
	Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52		
	Полдник			200	5,3	11,0	24,1	217		
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте										
		50	1,2	7,2	18,0	142				

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Молоко питьевое кипяченое	158	150	150	4,1	3,8	6,1	75	№260-2001, Пермь	
ИТОГО:				34	36	147	1049		
9 день									
Завтрак									
Каша манная жидкая			150	3,9	5,3	22,8	155	№311-2004	
	крупа манная	15	15						
	молоко питьевое	140	140						
	сахар	2	2						
	соль йодированная	0,6	0,6						
	масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004	
	батон	15	15						
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004	
	чай - заварка	0,5	0,5						

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

	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
	01.11.-31.12.- 30%	93	65						
	01.01-29.02 - 35%	98	65						
	01.03 - 40%	109	65						
	морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
	с 01.01 - 25%	9	7						
	лук репчатый	4,8	4						
	масло сливочное	3	3						
	помидоры свежие парниковые	6,1	6						
	или помидоры свежие грунтовые	7	6						
	сметана	5	5						
	зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени				60	7,6	6,6	1,7	97	№35/8-2011, Екатеринбург
	печень говяжья	79	66						
	масса отварной печени		45						
	яйцо куриное	15	15						
	соль йодированная	0,2	0,2						
	Соус молочный		15						

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

дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6								
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15								
соль йодированная	0,6	0,6								
сахар для отделки	0,5	0,5								
молоко питьевое	18	18								
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004		

ИТОГО:

29 31 167 1059

10 день

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

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

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100							
01.11.-31.12. -30%	143	100							
01.01-29.02 - 35%	154	100							
01.03 - 40%	167	100							
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5							
с 01.01 - 25%	6,7	5							
мука пшеничная	3	3							
молоко питьевое	53	53							
масло сливочное	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							

Биточки рубленные из птицы припущенные

филе куриное промышленного производства	53	50							
или филе из грудки индейки	53	50							
хлеб пшеничный	13	13							
лук репчатый	10	8							
яйцо куриное	5	5							
молоко питьевое	7	7							
			60	6,8	7,3	4,5	111	№498-2004	

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

Полдник				210	5,7	8,9	30,7	226	
Пирог "Вечерний"				60	3,0	5,6	28,0	174	№120-1999
	мука пшеничная	30	30						
	сахар	6	6						
	яйцо куриное	12	12						
	сметана	6	6						
	молоко сгущенное с сахаром	11	11						
	двууглекислый натрий	0,5	0,5						
	какао - порошок	3	3						
	масло сливочное	7	7						
	масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте				155	2,7	3,3	2,7	51	№698-2004
ИТОГО:				30	30	35	151	1041	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				32	32	35	152	1055	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)				32	32	35	152	1050	При 8-10 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	42	47	203	1400	

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

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

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

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

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

Автономное учреждение Пермской области
 Центр технического обслуживания
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

37,8

154,1

1090,2

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

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

ИЛИ МЯСО ГОВЯДИНА ЖИЛОВАННОЕ, ЗАМОРОЖЕННОЕ В БЛОКАХ		57	48								
	крупа рисовая	6	6								
	масса отварного риса		17								
	лук репчатый	8	7								
	масло сливочное	4	4								
	яйцо куриное	4	4								
	капуста белокочанная свежая	90	72								
	масса отварной капусты		67								
	масло растительное для смазки листа	2,5	2,5								
	ВЫХОД ГОТОВЫХ ГОЛУБЦОВ 120Г		2шт/60г								
	Соус сметанный с томатом		30							№601-2004	
	сметана	12,5	12,5								
	мука пшеничная	2,3	2,3								
	вода питьевая	17,5	17,5								
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3								
	Компот из свежих ягод			150		0,1		0,0	12,5	50	№634-2004
	клюква свежемороженая	28	25								
	сахар	8	8								

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

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

13 день

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

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077209065147
 ИНН 7203208134

Второй завтрак

Фрукт в ассортименте	130	0,1	0,4	16,7	71					№458-2006, Москва
----------------------	-----	-----	-----	------	----	--	--	--	--	----------------------

ИЛИ

Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте	120	0,4	0,0	17	71,2					по рекомендации производителя
Обед	580	23,5	20,0	59,8	512					
Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	63					№300-2013, Пермь

Салат из свежих помидоров	40	0,7	3,0	2,7	41					№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39									
или помидоры свежие грунтовые	45									
масло растительное	3									

ИЛИ

Салат из свеклы с зеленым горошком	40	0,7	3,0	2,9	41					№58-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	34									
с 01.01 - 25%	36									
масса отварной свеклы				24						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23			15						
масло растительное	3			3						

Суп картофельный с крупной с мясом		150/20	5,9	3,6	12,5	106	№138-2004	
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12.- 30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупа: перловая, овсяная, пшеничная, пшено	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная, в сметане			60	8,9	5,5	1,5	91	№338-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						

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

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

14 День

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

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

Второй завтрак

Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед								
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи	540	16,7	21,1	59,2	494			
капуста цветная	40	0,3	2,5	2,1	32	№679-2002		
или капуста цветная свежемороженая	79	38						
или капуста брокколи свежемороженая	44	42						
или капуста брокколи свежемороженая	44	42						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	7	7						
Масло сливочное	3	3						

ИЛИ

Салат из огурцов с маслом	40	39	40	0,4	3,0	1,3	34	№1441-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
Масло растительное	3	3						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной	150/15/5	3,8	4,8	7,2	87	№1.78-1995, Екатеринбург		
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

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

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	51	43																	
или фарш промышленного производства	43	43																	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	17	13																	
01.11.-31.12.-30%	19	13																	
01.01-29.02 - 35%	20	13																	
01.03 - 40%	22	13																	
лук репчатый	10	8,4																	
яйцо куриное	8	8																	
сухари пшеничные	6	6																	
масло растительное для смазки листа	2,4	2,4																	
Овощи, запеченные с яйцом			120																
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	64	48																	
01.11.-31.12.-30%	69	48																	
01.01-29.02 - 35%	74	48																	
01.03 - 40%	80	48																	
Масса отварного картофеля		45																	
морковь - до 01.01 - 20%	59	47																	

№7.55.-1995,
Екатеринбург

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

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

	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	52	52							
	яйцо куриное	5	5							
	сахар	1,5	1,5							
	соль йодированная	0,4	0,4							
	Масса теста:		75							
	масло растительное	2	2							
	Масса запеченных блинчиков		50							
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ	20,2	20							
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004	
ИТОГО:					36	38	146	1070		

15 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
ЗАВТРАК									
Каша пшенная жидкая			150	3,5	5,4	19,5	141	№311-2004	
	крупа пшено	18	18						
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	140	140						

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

	сахар	2	2																
	соль йодированная	0,6	0,6																
	масло сливочное	3	3																
Бутерброд с джемом или повидлом																			
	батон	15	15																
	Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15																
Чай с молоком																			
	чай - заварка	0,5	0,5																
	молоко питьевое	40	40																
	сахар	8	8																
Второй завтрак																			
Фрукт в ассортименте																			
		130	0,1	0,4	16,7	71													
ИЛИ																			
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте																			
		120	0,4	0,0	17	71,2													
Обед																			
		545	16,4	20,3	58,6	482,7													
Салат из капусты белокочанной																			
	капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32	40	0,6	3,0	2,8	41											

ИЛИ

Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте

Обед

Салат из капусты белокочанной

капуста белокочанная (стертая с солью)

63

32

По
рекомендации
производителя

№1-2013, Пермь

№458-2006,
Москва№495-2013,
Пермь

Морковь - до 01.01 - 20%	5,0	4																	
с 01.01 - 25%	5,3	4																	
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4																	
или лук зелёный	5	4																	
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)																			
лимон (для сока)	5	2																	
сахар	0,4	0,4																	
масло растительное	3	3																	

ИЛИ

Салат из квашеной капусты с луком			40	0,7	3,0	1,7	37	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зелёный)								
или лук зелёный	5	4						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			150/20/5	5,6	4,3	11,2	106	№1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории		44	32					

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

	Мука пшеничная	1,4	1,4							
	Сметана	7	7							
	Вода питьевая	14	14							
Пюре картофельное										
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102							
	01.11.-31.12. - 30%	146	102							
	01.01-29.02 - 35%	157	102							
	01.03 - 40%	170	102							
	Молоко питьевое	19	19							
	Масло сливочное	4	4							
Кисель из свежих ягод										
	брусника свежемороженая	22,2	20							
	сахар	8	8							
	крахмал	5	5							
Хлеб пшеничный										
		10	0,2	0,1	4,4	19				
Хлеб ржаной										
		30	0,7	0,4	11,3	52				
Полдник										
		200	6,2	1,8	39,0	197				
Муочное изделие промышленного производства в ассортименте										
		50	2,5	0,5	34,3	152				

«Центр технического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Автономное учреждение
 Томской области

№505-2013,
 Пермь

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	3,7	1,3	4,7	45	№698-2004
---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----	-----------

ИТОГО:

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ	29	29	32	35	152	1055		
--	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-------------	--	--

Норма в пищевых веществах и энергии (75%)	32	35	152	1050				При 8-10 часовом пребывании детей
--	-----------	-----------	------------	-------------	--	--	--	-----------------------------------

Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *	42	47	203	1400				
---	-----------	-----------	------------	-------------	--	--	--	--

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			350	6,6	8,4	43,7	277		
			150	4,5	4,7	17,0	128	№165-2013, Пермь	

Суп молочный с макаронными изделиями								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	105	105						
-----------------	-----	-----	--	--	--	--	--	--

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45						
---------------	----	----	--	--	--	--	--	--

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	12	12						
--------------------	----	----	--	--	--	--	--	--

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4						
-------------------	-----	-----	--	--	--	--	--	--

САХАР	1,2	1,2						
-------	-----	-----	--	--	--	--	--	--

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,5	1,5						
-----------------	-----	-----	--	--	--	--	--	--

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

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологий ического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

	с 01.01 - 25%	16	12																		
	масса отварной свеклы		10																		
	морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10																		
	с 01.01 - 25%	13,3	10																		
	масса отварной моркови		8																		
	огурцы соленые без уксуса	13	7																		
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5																		
	лук репчатый (бланшированный)	2,4	2																		
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую																					
	или лук зелёный	2,5	2																		
	масло растительное	3	3																		
Суп-пюре из капусты с мясом						150/20	6,2	5,6	6,0	99											
	говядина 1 категории	44	32																		
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32																		
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32																		
	капуста цветная свежемороженая	58	55																		
	или капуста свежая белокочанная	69	55																		

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

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

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

	Сметана	4,4	4,4									
	сухари пшеничные	4,4	4,4									
	масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3									
	масса готовой запеканки		110									
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30									
	Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150		150	2,7	3,5	5,7	65		№999-2004	
	ИТОГО:	36	39	141	1058							

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			375	15,5	12,9	26,1	283		
Омлет натуральный			105	10,2	9,9	1,4	136	№340-2004	
	яйцо куриное	80	80						
	молоко питьевое	30	30						
	масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ									

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

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

или огурцы свежие грунтовые	41	39							
масло растительное	3	3							

ИЛИ

Салат из соленых огурцов с луком	40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
---	-----------	------------	------------	------------	-----------	-----------------

огурцы соленые без уксуса	64	35				
лук репчатый	3,6	3				

лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)						
---	--	--	--	--	--	--

или лук зелёный	3,8	3				
масло растительное	3	3				

Суп картофельный с фасолью с мясом	150/20	5,9	4,3	13,2	115	№145-2013, Пермь
---	---------------	------------	------------	-------------	------------	-----------------------------

говядина 1 категории	44	32				
----------------------	----	----	--	--	--	--

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32				
---	----	----	--	--	--	--

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32				
---	----	----	--	--	--	--

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	40	30				
---------------------------------	----	----	--	--	--	--

01.11.-31.12. -30%	43	30				
--------------------	----	----	--	--	--	--

01.01-29.02 - 35%	46	30				
-------------------	----	----	--	--	--	--

01.03 - 40%	50	30				
-------------	----	----	--	--	--	--

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

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

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

18 День

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

Автомобильное учреждение Тюменской области
 Центр технологического контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

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

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

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 10777203065147
 ИНН 7203208134

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

	Сметана	7,5	7,5								
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3								
	Мука пшеничная	1,2	1,2								
	вода питьевая	22,5	22,5								
	Макаронны отварные с овощами										
	Макаронные изделия	24	24			120	2,4	2,5	18,3	105	№294-2013, Пермь
	Масса отварных макарон		70								
	Морковь - до 01.01 - 20%	38	30								
	с 01.01 - 25%	40	30								
	Масло сливочное	3	3								
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8								
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15								
	Масса готовых овощей		50								
	Кисель из свежих ягод										
	брусника свежемороженая	22,2	20			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
	сахар	8	8								
	крахмал	5	5								

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

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

19 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	8,8	10,7	37,9	283	
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)			150	4,8	5,2	18,6	140	№19/4-2011, Екатеринбург
	крупа пшеничная	11	11					
	крупа кукурузная	11	11					
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	77	77					
	ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53					
	сахар	2	2					
	соль йодированная	0,6	0,6					
	Масло сливочное	3	3					
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
	Батон	15	15					
	Масло сливочное	5	5					
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	79	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3	3					
Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134								

Масса отварной мякоти птицы		15								
Морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5								
с 01.01 - 25%	6,7	5								
лук репчатый	6	5								
молоко питьевое	23	23								
мука пшеничная	6	6								
яйцо куриное	2	2								
масло сливочное	3	3								
зелень сушеная	0,1	0,1								

Шницель рыбный натуральный

горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52								
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52								
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52								
лук репчатый	15	13								
яйцо куриное	4	4								
сухари пшеничные	7	7								
масло растительное для смазки листа	2	2								
			60	6,2	4,6	7,5	96			№391-2004

Адрес: ул. Удальцова, 10
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

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

	сахар	4	4																	
	ванилин	0,01	0,01																	
	мука пшеничная	7	7																	
	сметана	5	5																	
	масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5																	
	масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100																	
	молоко стуженное с сахаром	30,2	30																	
	Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47												№698-2004
Итого:					35	34	149	1039												

20 день

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

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

	01.11.-31.12. -30%	50	35																
	01.01-29.02 - 35%	54	35																
	01.03 - 40%	58	35																
	огурцы соленые без уксуса	13	7																
	или огурцы свежие парниковые	7,1	7																
	или огурцы свежие грунтовые	7,4	7																
	масло растительное	3	3																
Уха рыбацкая																			
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60	150/50	5,1	5,2	12,6	118											№30/2-2011, Екатеринбург
	или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60																
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62																
	или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63																
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	96	72																
	01.11.-31.12. -30%	103	72																
	01.01-29.02 - 35%	111	72																
	01.03 - 40%	120	72																
	лук репчатый	12	10																

Адрес: 620000, г. Екатеринбург, ул. Тельмана, 134
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

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

	Масло растительное	5	5																
	сахар	0,2	0,2																
Компот из изюма																			
	изюм	12	12																
	сахар	5	5																
Хлеб пшеничный																			
		10	0,2	0,1	4,4	19													
Хлеб ржаной																			
		30	0,7	0,4	11,3	52													
Полдник																			
		200	4,9	9,2	29,4	220													
Булочка "Российская"																			
	мука пшеничная	30	30																
	мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8																
	сахар	8	8																
	сахар для отделки	1,5	1,5																
	масло сливочное	4	4																
	дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8																
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20																
	молоко питьевое	14	14																

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

яйцо куриное	1,4	1,4							
ванилин	0,02	0,02							
яйцо куриное для смазки	1	1							
соль йодированная	0,6	0,6							
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5							
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004	

ИТОГО:

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ

Норма в пищевых веществах и энергии (75%)	32	35	152	1050	При 8-10 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *	42	47	203	1400	

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