СОГЛАСОВАНО

_____

_____

_____

«____» _____ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____

_____

«____» _____ 20 г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

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

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

Возрастная категория детей: 3-7 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

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

г. Тюмень, 2021г.

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

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

№ 10/Д

« 18 » Февраля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. **Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 3 до 7 лет.
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/3590-20/92 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 3 до 7 лет.

Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», просчитано по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.

При составлении меню использованы:

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

- Сборник рецептур 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. -2004).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 — М.: Хлебпродинформ, 2002г (№ рец. -2002).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№ рец. -2013, Пермь).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№ рец. -2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец. -2011, Екатеринбург).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Заключение

Представленное примерное 20 дневное меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 3 до 7 лет, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», **соответствует** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены
детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков **Д.Г. Шаева**

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»
КОПИЯ ВЕРНА
Директор Л.В. Шилкова

Российская Федерация * Тюменская область * г. Тюмень * Автономное учреждение Тюменской области «Центр Технологического Контроля» * ИНН 7203208134 * ОГРН 1077203065147

Исп. Е.А. Невидимова
Тел. 567990, доп.3842

Аннотация

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

Возрастная категория детей: 3-7 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

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

Суточная потребность 1800 ккал в соответствие 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 соответствие 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).**

- 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 соответствие 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 соответствие 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/3590-20/92 от 20 января 2021 г для питания детей с 3 до 7 лет

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

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

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

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

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20 % от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		75% от суточного рациона	
	360		**90**		**630**		**270**		**1350**	
1 день	373	21	91	5	598	33	275	15	1336	99
2 день	351	20	91	5	642	36	278	15	1362	101
3 день	365	20	88	5	646	36	263	15	1362	101
4 день	361	20	89	5	625	35	263	15	1338	99
5 день	360	20	91	5	648	36	270	15	1369	101
ИТОГО в среднем за неделю	**362**	**20**	**90**	**5**	**632**	**35**	**270**	**15**	**1354**	**100**
6 день	362	20	91	5	625	35	274	15	1352	100
7 день	372	21	89	5	605	34	270	15	1336	99
8 день	341	19	88	5	640	36	273	15	1342	99
9 день	373	21	89	5	661	37	267	15	1390	103
10 день	356	20	91	5	626	35	282	16	1355	100
ИТОГО в среднем за неделю	**361**	**20**	**90**	**5**	**631**	**35**	**273**	**15**	**1355**	**100**
11 день	364	20	89	5	634	35	264	15	1351	100
12 день	356	20	91	5	626	35	258	14	1331	99
13 день	365	20	89	5	641	36	282	16	1377	102
14 день	372	21	91	5	638	35	274	15	1375	102
15 день	356	20	89	5	648	36	257	14	1350	100
ИТОГО в среднем за неделю	**362**	**20**	**90**	**5**	**637**	**35**	**267**	**15**	**1357**	**100**
16 день	353	20	91	5	662	37	278	15	1384	103
17 день	372	21	91	5	627	35	274	15	1364	101
18 день	366	20	89	5	627	35	256	14	1339	99
19 день	379	21	91	5	613	34	278	15	1361	101
20 день	342	19	91	5	624	35	282	16	1339	99
ИТОГО в среднем за неделю	**363**	**20**	**91**	**5**	**631**	**35**	**274**	**15**	**1358**	**101**
ИТОГО в среднем за день	**362**	**20**	**90**	**5**	**633**	**35**	**271**	**15**	**1356**	**100**

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 3 до 7 лет (не менее)

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

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

Сборник рецептур блюд и
кулинарных изделий, 1996 г.
таблица № 28

Извлечение

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)'**	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 I 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.**

Приложение N 11к
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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 лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, 2 завтрак, обед, полдник

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

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

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

1 день

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

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

Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Какао с молоком сгущенным			**200**	**1,7**	**2,3**	**14,3**	**85**	**№694-2004**
какао - порошок	5	5						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
Хлеб ржаной			**15**	**0,3**	**0,2**	**5,7**	**26**	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***660***	***25,4***	***18,5***	***82,4***	***597,7***	
Свекла отварная с маслом растительным			**50**	**0,8**	**4,0**	**3,6**	**54**	**№56-2006, Москва**
свекла до 01.01 -20%	61	49						
с 01.01 - 25%	65	49						
масса отварной свеклы		46						
масло растительное	4	4						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			**180/15/5**	**4,7**	**3,8**	**8,7**	**88**	**№131-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						

или филе грудки индейки	25	24						
капуста белокочанная свежая	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	8	7						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба запечённая			**80**	**16,0**	**6,1**	**7,3**	**148**	**р.377-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	137	96						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	120	89						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	165	96						
сухари пшеничные	8	8						

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

масло растительное	2	2						
Овощи припущенные			**150**	**2,2**	**3,8**	**20,3**	**124**	**№524-2004**
морковь до 01.01 - 20%	81	65						
с 01.01 - 25%	86	65						
или морковь свежемороженая	74	65						
или кабачки свежие	112	75						
лук репчатый	18	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82						
01.11.-31.12. -30%	117	82						
01.01-29.02 - 35%	126	82						
01.03 - 40%	137	82						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих плодов			**180**	**0,4**	**0,1**	**18,0**	**75**	**№507-2013, Пермь**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32						
или вишня	33,9	32						
или слива	35,5	32						
или абрикосы	37,4	32						

сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			***250***	***3,4***	***4,1***	***56,0***	***275***	
Булочка ванильная			**50**	**2,9**	**4,1**	**29,0**	**165**	**№767-2004**
мука пшеничная	35	35						
сахар	6	6						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	2	2						
яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
ванилин	0,03	0,03						
молоко питьевое	15	15						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,5**	**0,0**	**27,0**	**110**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***39***	***38***	***209***	***1336***	

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

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

сыр	16	15						
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***650***	***20,4***	***19,3***	***96,7***	***642,1***	
Салат из моркови и яблок			**50**	**0,7**	**4,1**	**5,7**	**63**	**№9-2013, Пермь**
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп гороховый с мясом с гренками			**180/20/20**	**7,4**	**3,3**	**22,9**	**151**	**№139-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						

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

горох	15	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
гренки из пшеничного хлеба		**20**						**№170-2013, Пермь**
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Овощи тушеные с мясом отварным			**200**	**10,7**	**11,2**	**29,0**	**260**	**№301-2006, Москва**
говядина 1 категории	86	63						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
масса отварного мяса		40						
горошек зелёный консервированный	31	20						

или перец свежий	27	20						
капуста белокочанная свежая	88	70						
или кабачки свежие	104	70						
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						
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	57	40						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	8	8						
соус:		**35**						
мука пшеничная	3,5	3,5						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
морковь до 01.01 - 20%	5	4						
с 01.01 - 25%	6	4						
лук репчатый	4,8	4						

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

сахар	0,6	0,6						
бульон мясной	23	23						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***250***	***4,4***	***13,7***	***34,3***	***278,1***	
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**	**№541-2013, Пермь**
Тесто дрожжевое		**38**						
мука пшеничная	25	25						
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7						
молоко питьевое	9	9						
сахар	1,4	1,4						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	4	4						

дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
соль йодированная	0,4	0,4						
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3	25						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**6,4**	**10,5**	**114**	**№698-2004**
ИТОГО:				***42***	***50***	***186***	***1362***	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***420***	***16,0***	***10,7***	***51,2***	***365***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**180**	**12,7**	**9,2**	**15,9**	**197**	**№313-2013, Пермь**
творог	144	143						
мука пшеничная	12	12						
или крупа манная	11	11						
вода питьевая для каши	36	36						
яйцо куриное	12	12						

сахар	6	6						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	6	6						
сухари пшеничные	6	6						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		150						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**24,4**	**107**	**№2-2004**
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,6	0,6						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***21,7***	***88***	
Отвар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**21,7**	**88**	**№705-2004**
шиповник	18	18						
сахар	5	5						

Обед			***690***	***24***	***26***	***80***	***646***	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			**50**	**1,8**	**4,9**	**5,7**	**74**	**№74-2013, Пермь**
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						
масса отварного картофеля		23						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8						
яйцо	8	8						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			**50**	**0,5**	**4,1**	**1,7**	**46**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	4	4						

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

Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом			**180/20**	**6,3**	**4,3**	**5,6**	**86**	**№142-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста белокочанная свежая	45	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22						
01.11.-31.12. -30%	31	22						
01.01-29.02 - 35%	34	22						
01.03 - 40%	37	22						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом			**80/30**	**11,1**	**11,8**	**6,9**	**178**	**№427-1996**
говядина 1 категории	126	93						

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	110	93						
вода питьевая	8	8						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	8	8						
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						
Макароны отварные с овощами			**150**	**3,1**	**4,1**	**27,5**	**159**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	39	39						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	5	5						

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

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масса готовых овощей		50						
Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,8**	**0,3**	**11,3**	**51**	
Полдник			***250***	***3,9***	***3,6***	***53,8***	***263***	
Шанежка с картофелем			**70**	**3,2**	**3,3**	**21,8**	**130**	**№296-2004, Пермь**
Масса дрожжевого теста:		**37**						
мука пшеничная	25	25						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,1	1,1						
яйцо куриное	1,2	1,2						
соль йодированная	0,3	0,3						

дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35						
молоко питьевое	10	10						
Масса картофельного фарша:		**51**						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	2,3	2,3						
масло сливочное	1,2	1,2						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
сметана для смазки изделия	2,2	2,2						
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	**180**	**180**	**180**	**0,7**	**0,3**	**32,0**	**134**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***44***	***40***	***207***	***1362***	

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

4 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***450***	***10,4***	***16,2***	***43,5***	***361,4***	
Суп молочный с крупой			**200**	**3,1**	**4,4**	**19,0**	**128**	**№164-2013, Пермь**
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
крупа: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,6	0,6						

сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***21,3***	***89***	
Фрукт в ассортименте			**160**	**0,1**	**0,4**	**21,3**	**89**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,5**	**0,0**	**22**	**90,0**	**По рекомендации производителя**
Обед			***660***	***24,0***	***25,5***	***75,2***	***625,3***	
Салат из свеклы с сыром			**50**	**3,4**	**5,1**	**5,1**	**80**	**№55-2013, Пермь**
свекла до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
сыр	11	10						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			**180/40**	**5,5**	**4,5**	**15,1**	**123**	**№142-2004**
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%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
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	3						
Печень, тушеная с овощами			**80**	**11,2**	**12,1**	**4,0**	**170**	**№439-2004**
печень говяжья	90	75						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	5	5						

масса готовой печени с луком		50						
мука пшеничная	1,6	1,6						
морковь до 01.01 - 20%	50,0	40						
с 01.01 - 25%	53,2	40						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7						
вода питьевая	14	14						
Рис припущенный			**130**	**2,7**	**3,4**	**22,0**	**129**	**№512-2004**
крупа рисовая	46	46						
вода питьевая	95	95						
масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			**180**	**0,5**	**0,0**	**17,1**	**70**	**№638-2004**
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***250***	***5,4***	***10,1***	***37,5***	***263***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,8**	**3,7**	**27,0**	**149**	

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

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**6,4**	**10,5**	**114**	**№698-2004**
ИТОГО:				***40***	***52***	***178***	***1338***	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***430***	***12,5***	***11,4***	***51,8***	***360***	
Каша 5 злаков жидкая			**200**	**5,1**	**6,1**	**26,0**	**179**	**№311-2004**
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30						
молоко питьевое	183	183						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	4,5	4,5						

сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91,0***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***695***	***21,7***	***21,5***	***91,9***	***648,1***	
Салат картофельный с огурцами			**50**	**0,8**	**4,1**	**7,4**	**70**	**№75-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59	44						
01.11.-31.12. -30%	63	44						
01.01-29.02 - 35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	4	4						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			**180/20/5**	**6,8**	**4,7**	**8,6**	**104**	**№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%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста белокочанная свежая	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	9	7						
01.11.-31.12. -30%	10	7						
01.01-29.02 - 35%	11	7						
01.03 - 40%	12	7						
фасоль	7	7						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,3	0,3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			**80**	**8,5**	**5,3**	**8,1**	**114**	**№391-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						
лук репчатый	20	17						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус молочный			**30**	**1,0**	**2,1**	**2,6**	**34**	**№440-2013, Пермь**
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						

Компот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***250***	***8,5***	***10,7***	***34,9***	***270***	
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						
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						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**5,1**	**7,3**	**7,7**	**117**	**№698-2004**
ИТОГО:				***43***	***44***	***200***	***1369***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***41***	***45***	***196***	***1354***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				***41***	***45***	***196***	***1350***	***При 8-10 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***17,1***	***12,3***	***45,9***	***362,4***	
Омлет натуральный			**110**	**10,7**	**10,6**	**1,5**	**144**	**№340-2004**
яйцо куриное	84	84						
молоко питьевое	32	32						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								

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

Салат из моркови с кукурузой			**60**	**1,1**	**4,0**	**5,5**	**62**	**№11-2001, Пермь**
морковь до 01.01 - 20%	49	39						
с 01.01 - 25%	52	39						
масса припущенной моркови		37						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с курицей			**180/15**	**3,9**	**3,7**	**17,5**	**119**	**№149-2013, Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	4	4						

бульон куриный	126	126						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой			**200**	**10,2**	**16,9**	**16,3**	**258**	**№440-2004**
говядина 1 категории	86	63						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
масса отварного мяса		40						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	8	8						
капуста белокочанная свежая	250	200						
морковь до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						

Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***350***	***14,4***	***10,5***	***30,4***	***274***	
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным			**150**	**10,8**	**5,5**	**22,7**	**184**	**№323-2013, Пермь**
творог	87	85						
морковь до 01.01 - 20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масло сливочное	2	2						
крупа манная	7	7						
яйцо куриное	5	5						
сахар	5	5						
мука пшеничная	15	15						
масло растительное для смазки листа	3	3						
масса готовых сырников (2 шт. по 60 г)		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**7,7**	**90**	**№698-2004**
ИТОГО:				***49***	***49***	***180***	***1352***	

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

7 день

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

Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***21,3***	***89***	
Фрукт в ассортименте			**160**	**0,1**	**0,4**	**21,3**	**89**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,5**	**0,0**	**22**	**90,0**	**По рекомендации производителя**
Обед			***645***	***19,7***	***18,1***	***89,2***	***605,3***	
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,0**	**0,0**	**2,7**	**11**	**№101+2004**
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", " Кабачок" и др.)	53	50						
ИЛИ								
Нарезка из свеклы отварной			**50**	**0,8**	**0,0**	**3,6**	**18**	**№.50 - 2013, Пермь**
свекла до 01.01 -20%	66	53						
с 01.01 - 25%	70	53						
Суп из овощей с мясом со сметаной			**180/20/5**	**4,4**	**4,1**	**9,0**	**91**	**№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%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						

01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	8	7						
горошек зелёный консервированный	9	6						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	23	22						
или капуста свежая белокочанная	28	22						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Тефтели, запеченные в соусе томатном с овощами			**80**	**10,8**	**11,1**	**9,4**	**181**	**№388-2013, Пермь**
свинина мясная	50	43						
или говядина 1 категории	58	43						
хлеб пшеничный	8	8						
яйцо куриное	3	3						
молоко питьевое	11	11						
масло сливочное	2,3	2,3						

лук репчатый	27	23						
масса прогретого с маслом лука		10						
мука пшеничная	5	5						
масса готовых тефтелей		65						
Соус томатный с овощами для запекания		40						№454-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
морковь до 01.01 - 20%	25,0	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	14	12						
мука пшеничная	2,0	2,0						
масло сливочное	3,3	3,3						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Макаронные изделия отварные			**130**	**2,9**	**2,2**	**29,0**	**147**	**№516-2004**
макаронные изделия	45	45						
масло сливочное	3	3						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						

Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***250***	***5,9***	***9,3***	***40,6***	***270***	
Булочка "Пермская"			**50**	**2,3**	**4,3**	**25,5**	**150**	**№554-2013, Пермь**
мука пшеничная	25	25						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи прессованные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	11	11						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7	7						
сахарная пудра	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**15,1**	**120**	**№698-2004**
ИТОГО:				***34***	***42***	***205***	***1336***	

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

Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***21,7***	***88***	
Отвар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**21,7**	**88**	**№705-2004**
шиповник	18	18						
сахар	5	5						
Обед			***665***	***23,8***	***19,6***	***92,0***	***640***	
Салат из свежих помидоров			**50**	**0,9**	**4,1**	**3,4**	**54**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			**50**	**0,5**	**4,0**	**2,7**	**49**	**№17-2004**
огурцы соленые без уксуса	80	44						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	5	4						
масло растительное	4	4						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			**180/20/5**	**5,8**	**4,0**	**11,2**	**104**	**№154-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста белокочанная свежая	28	22						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
крупа перловая	7	7						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			**80**	**12,5**	**6,2**	**12,2**	**155**	**№157-2001, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	98	54						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	73	54						

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

хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	15	15						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	5	5						
масса готовых фрикаделек		65						
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	3	3						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						

Компот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***260***	***7,2***	***14,1***	***29,4***	***273***	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**60**	**1,4**	**7,7**	**20,0**	**155**	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-2001, Пермь**
ИТОГО:				***44***	***46***	***188***	***1342***	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***440***	***7,2***	***7,4***	***69,4***	***373,0***	
Каша манная жидкая			**200**	**5,1**	**7,1**	**28,0**	**196**	**№311-2004**
крупа манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						

масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**24,4**	**107**	**№2-2004**
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***21,3***	***89,2***	
Фрукт в ассортименте			**160**	**0,1**	**0,4**	**21,3**	**89**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,5**	**0,0**	**22**	**90,0**	**По рекомендации производителя**
Обед			***645***	***22,4***	***22,3***	***92,5***	***660,6***	
Салат из капусты белокочанной с морковью			**50**	**0,8**	**4,0**	**4,8**	**58**	**№4-2013, Пермь**
капуста белокочанная свежая	50	40						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						

с 01.01 - 25%	8	6						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			**180/20/5**	**5,7**	**4,5**	**14,3**	**121**	**№.1.72-1995, Екатеринбург**
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%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	120	80						
01.03 - 40%	134	80						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6,0	5						
масло сливочное	4	4						
помидоры свежие парниковые	10,2	10						
или помидоры свежие грунтовые	12	10						
сметана	5	5						

зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			**80**	**10,1**	**8,8**	**2,2**	**128**	**№35/8-2011, Екатеринбург**
печень говяжья	106	88						
масса отварной печени		60						
яйцо куриное	16	16						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		24						
молоко питьевое	24	24						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
масло сливочное для смазки емкости	4	4						
Каша гречневая рассыпчатая			**130**	**4,1**	**4,4**	**32,1**	**184**	**№237-2013, Пермь**
крупа гречневая	67	67						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	6	6						
Компот из кураги			**180**	**0,5**	**0,0**	**17,1**	**70**	**№638-2004**
курага	18	18						
сахар	5	5						

Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**35**	**0,8**	**0,4**	**13,2**	**60**	
Полдник			***250***	***6,4***	***9,9***	***38,0***	***267***	
Булочка с сахаром			**50**	**2,8**	**3,5**	**27,5**	**153**	**№772-2004**
мука пшеничная	40	40						
сахар	2,5	2,5						
масло сливочное	1,2	1,2						
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	207	200	**200**	**3,6**	**6,4**	**10,5**	**114**	**№698-2004**
ИТОГО:				***36***	***40***	***221***	***1390***	

10 день

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

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

Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	**60**	**0,9**	**0,2**	**4,1**	**22**	**№101-2004**
Суп-пюре из картофеля с курицей			**180/15**	**3,7**	**4,7**	**17,1**	**126**	**№159-2013, Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	160	120						
01.11.-31.12. -30%	172	120						
01.01-29.02 - 35%	185	120						
01.03 - 40%	200	120						
морковь до 01.01 - 20%	8	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
мука пшеничная	3,6	3,6						
молоко питьевое	64	64						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			**70**	**8,9**	**8,5**	**5,9**	**136**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	61	58						
или филе грудки индейки	61	58						

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

хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	6	6						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Капуста тушеная			**150**	**4,6**	**6,2**	**14,0**	**130**	**№423-2013, Пермь**
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
лук репчатый	11,9	10						
масло растительное	6	6						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						

Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			***260***	***6,6***	***10,6***	***40***	***281,8***	
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	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**12,0**	**107**	**№698-2004**
ИТОГО:				***41***	***51***	***184***	***1355***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***41***	***45***	***196***	***1355,0***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				***41***	***45***	***196***	***1350,0***	***При 8-10 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):				***54***	***60***	***261***	***1800***	

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

11 день

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

Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***21,3***	***89***	
Фрукт в ассортименте			**160**	**0,1**	**0,4**	**21,3**	**89**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,5**	**0,0**	**22**	**90,0**	**По рекомендации производителя**
Обед			***680***	***25,9***	***25,2***	***75,9***	***634,0***	
Салат из свеклы с огурцами			**50**	**0,6**	**4,0**	**3,3**	**52**	**№53-2013, Пермь**
свекла до 01.01 -20%	53	42						
с 01.01 - 25%	56	42						
масса отварной свеклы		40						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
или огурцы свежие парниковые	10,2	10						
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10						
масло растительное	4	4						
Уха с крупой			**180/50**	**11,7**	**7,4**	**10,1**	**154**	**№152-2013, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						

или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
крупа рисовая или крупа пшено	6	6						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель из говядины			**70**	**9,2**	**8,8**	**8,3**	**149**	**№451-2004**
говядина 1 категории	72	53						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***250***	***2,7***	***7,7***	***45,9***	***264***	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**2,2**	**7,7**	**21,0**	**162**	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,5**	**0,0**	**24,9**	**102**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***42***	***45***	***196***	***1351***	

12 день

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

Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***625***	***23,5***	***26,1***	***74,3***	***626,1***	
Салат из отварных овощей с маслом растительным			**50**	**1,2**	**4,1**	**6,3**	**67**	**№29/1-2011, Екатеринбург**
свекла до 01.01 -20%	41	33						
с 01.01 - 25%	44	33						
масса отварной свеклы		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	31	23						
01.11.-31.12. -30%	33	23						
01.01-29.02 - 35%	35	23						
01.03 - 40%	38	23						
масса отварного картофеля		20						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с клецками с курицей			**180/15**	**5,4**	**5,3**	**9,2**	**106**	**№155-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
мука пшеничная	8	8						

масло сливочное	0,7	0,7						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	10	10						
соль йодированная	0,1	0,1						
масса готовых клецек:		**20**						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			**200**	**15,3**	**15,9**	**16,1**	**269**	**№372-2013, Пермь**
говядина 1 категории	82	60						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	71	60						
крупа рисовая	8	8						

масса отварного риса		21						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	5	5						
яйцо куриное	5	5						
капуста белокочанная свежая	113	90						
масса отварной капусты		84						
масло растительное для смазки листа	3	3						
выход готовых голубцов 100г	**2шт/75г**							
Соус сметанный с томатом		**50**						**№601-2004**
сметана	20	20						
мука пшеничная	3,5	3,5						
вода питьевая	30	30						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
Компот из свежих ягод			**180**	**0,1**	**0,0**	**14,4**	**58**	**№634-2004**
клюква свежемороженая	30,2	30						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	

Полдник			***250***	***5,3***	***12,2***	***31,8***	***258***	
Булочка "К чаю"			**50**	**1,7**	**5,5**	**18,1**	**129**	**№788-2004**
мука пшеничная	31	31						
сахар	4	4						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	2,4	2,4						
молоко сухое	13	13						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	12	12						
ванилин	0,03	0,03						
соль йодированная	0,4	0,4						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**6,7**	**13,7**	**130**	**№698-2004**
ИТОГО:				***39***	***47***	***187***	***1331***	

13 день

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

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

Суп картофельный с крупой с мясом			**180/20**	**6,4**	**4,2**	**15,2**	**124**	**№138-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
крупа: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	4	4						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
лук репчатый	8	7						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная, в сметане			**80**	**11,9**	**7,3**	**2,5**	**123**	**№338-2013, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	146	80						

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	112	83						
масса припущенной рыбы		65						
сметана	20	20						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
Овощи припущенные			**150**	**2,2**	**3,8**	**20,3**	**124**	**№524-2004**
морковь до 01.01 - 20%	81	65						
с 01.01 - 25%	86	65						
или морковь свежемороженая	74	65						
или кабачки свежие	112	75						
лук репчатый	18	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82						
01.11.-31.12. -30%	117	82						
01.01-29.02 - 35%	126	82						
01.03 - 40%	137	82						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	5	5						

Компот из кураги			**180**	**0,5**	**0,0**	**17,1**	**70**	**№638-2004**
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**25**	**0,6**	**0,3**	**9,4**	**43**	
Полдник			***250***	***5,1***	***11,5***	***39,5***	***282***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,5**	**5,1**	**29,0**	**168**	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**6,4**	**10,5**	**114**	**№698-2004**
ИТОГО:				***41***	***51***	***189***	***1377***	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***17,5***	***11,5***	***49,5***	***371,5***	
Суфле творожное			**130**	**11,9**	**6,2**	**20,1**	**184**	**№365-2004**
творог	111	110						
сметана	11	11						
яйцо куриное	11	11						

сахар	4,5	4,5						
мука пшеничная	10	10						
или крупа манная	9	9						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готового суфле		130						
Соус молочный сладкий			**50**	**1,3**	**2,7**	**6,9**	**57**	**№440-2013, Пермь**
молоко питьевое	50	50						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
сахар	5	5						
ванилин	0,02	0,02						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						

Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***660***	***21,2***	***25,9***	***80,0***	***637,7***	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи			**50**	**0,4**	**3,1**	**2,6**	**40**	**№679-2002**
капуста цветная	98	47						
или капуста цветная свежемороженая	55	52						
или капуста брокколи свежемороженая	55	52						
молоко питьевое	8	8						
масло сливочное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			**50**	**0,5**	**4,1**	**1,7**	**46**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	4	4						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной			**180/15/5**	**4,2**	**4,9**	**8,8**	**96**	**№.1.78-1995, Екатеринбург**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						

свекла до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста белокочанная свежая	21	17						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17						
01.11.-31.12. -30%	24	17						
01.01-29.02 - 35%	26	17						
01.03 - 40%	28	17						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты по - хлыновски			**80**	**8,8**	**10,1**	**11,2**	**171**	**№454-2004**
говядина 1 категории	78	57						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	67	57						
или фарш промышленного производства	57	57						

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17						
01.11.-31.12. -30%	24	17						
01.01-29.02 - 35%	26	17						
01.03 - 40%	28	17						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	10	10						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное	3,4	3,4						
Овощи запеченные с яйцом			**150**	**6,3**	**7,0**	**19,8**	**168**	**№7.55.-1995, Екатеринбург**
морковь до 01.01 - 20%	75	60						
с 01.01 - 25%	80	60						
масса отварной моркови		58						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	81	61						
01.11.-31.12. -30%	87	61						
01.01-29.02 - 35%	94	61						
01.03 - 40%	102	61						
масса отварного картофеля		58						
молоко питьевое	23	23						

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

яйцо куриное	46	46						
масло растительное	3,5	3,5						
Компот из свежих плодов			**180**	**0,4**	**0,1**	**18,0**	**75**	**№507-2013, Пермь**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32						
или вишня	33,9	32						
или слива	35,5	32						
или абрикосы	37,4	32						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,6**	**15,1**	**69**	
Полдник			***270***	***5,7***	***9,5***	***41,5***	***274***	
Блинчики с джемом или повидлом			**50/20**	**2,1**	**3,1**	**31,0**	**160**	**№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						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**6,4**	**10,5**	**114**	**№698-2004**
ИТОГО:				***45***	***47***	***193***	***1375***	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***440***	***9,9***	***8,9***	***59,0***	***355,7***	
Каша пшенная жидкая			**200**	**6,6**	**7,4**	**23,7**	**188**	**№311-2004**
крупа пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						

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

лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1марта овощи нового урожая или другой салат								
или лук зелёный	6,3	5						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из квашеной капусты с луком			**50**	**0,8**	**4,0**	**2,5**	**49**	**№48-2013, Пермь**
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	59	42						
лук репчатый	6	5						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	6,3	5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			**180/20/5**	**5,7**	**4,5**	**14,3**	**121**	**№.1.72-1995, Екатеринбург**
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%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	120	80						
01.03 - 40%	134	80						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6,0	5						
масло сливочное	4	4						
помидоры свежие парниковые	10,2	10						
или помидоры свежие грунтовые	12	10						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски			**80**	**11,2**	**10,4**	**2,9**	**150**	**№431-2004**
печень говяжья	90	75						
масло растительное	5	5						
масса готовой печени		50						
мука пшеничная	2	2						
сметана	10	10						

вода питьевая	20	20						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**25**	**0,5**	**0,3**	**11,0**	**48**	
Хлеб ржаной			**50**	**1,1**	**0,7**	**18,9**	**86**	
Полдник			***250***	***7,5***	***3,8***	***48,3***	***257,4***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**2,5**	**0,5**	**34,3**	**152**	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**5,0**	**3,3**	**14,0**	**106**	**№698-2004**
ИТОГО:				***40***	***38***	***213***	***1350***	

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	*41*	*45*	*196*	*1357*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	*41*	*45*	*196*	*1350*	*При 8-10 часовом пребывании детей*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):*	*54*	*60*	*261*	*1800*	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***8,1***	***13,3***	***50,4***	***353,3***	
Суп молочный с макаронными изделиями			**200**	**5,7**	**5,9**	**19,0**	**152**	**№165-2013, Пермь**
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						

Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**25**	**0,5**	**0,3**	**11,0**	**48**	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91,0***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***640***	***23,8***	***25,0***	***85,4***	***661,8***	
Винегрет овощной			**60**	**1,2**	**4,0**	**5,7**	**64**	**№71-2004**
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						
масса отварного картофеля		12						
свекла до 01.01 -20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной свеклы		16						
морковь до 01.01 - 20%	18	14						

с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						
огурцы соленые без уксуса	20	11						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зелёный	2,5	2						
масло растительное	4	4						
Суп-пюре из капусты с мясом			**180/20**	**6,7**	**6,6**	**6,4**	**112**	**№1.35-1995, Екатеринбург**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста цветная свежемороженая	68	65						
или капуста свежая белокочанная	81	65						
морковь до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	55	55						

яйцо	4	4						
сливки или сметана 10 %	7	7						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Гуляш			**70**	**10,2**	**9,3**	**2,1**	**133**	**№437-2004**
говядина 1 категории	87	64						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	76	64						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	64	64						
масса отварного мяса		40						
масло растительное	4	4						
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						
Каша гречневая рассыпчатая			**130**	**4,1**	**4,4**	**32,1**	**184**	**№237-2013, Пермь**
крупа гречневая	67	67						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	6	6						

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

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

масса готовой запеканки		150						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	186	180	**180**	**3,2**	**4,5**	**6,9**	**81**	**№698-2004**
ИТОГО:				***48***	***52***	***180***	***1384***	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			**410**	***17,0***	***13,9***	***44,8***	***371,6***	
Омлет натуральный			**110**	**10,7**	**10,6**	**1,5**	**144**	**№340-2004**
яйцо куриное	84	84						
молоко питьевое	32	32						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			**110**	**11,0**	**11,2**	**1,7**	**151**	**№279-1996**
яйцо куриное	85	85						
молоко питьевое	42	42						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	**70**	**1,1**	**0,2**	**4,4**	**24**	**№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			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***660***	***20,9***	***25,6***	***78,3***	***627,4***	
Салат из огурцов с маслом			**50**	**0,5**	**4,1**	**1,7**	**46**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			**50**	**0,5**	**4,0**	**2,7**	**49**	**№17-2004**
огурцы соленые без уксуса	80	44						

лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	5	4						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с фасолью с мясом			**180/20**	**6,3**	**4,8**	**14,5**	**126**	**№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%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
фасоль	15	15						
или фасоль консервированная натуральная	53	32						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						

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

Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***260***	***6,6***	***6,0***	***48,4***	***274***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**60**	**0,8**	**1,0**	**39,0**	**168**	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**5,0**	**9,4**	**106**	**№260-2001, Пермь**
ИТОГО:				***45***	***46***	***193***	***1364***	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***440***	***9,7***	***8,7***	***62,3***	***366,3***	
Каша рисовая жидкая			**200**	**6,4**	**7,2**	**27,0**	**198**	**№311-2004**
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**24,4**	**107**	**№2-2004**
батон	20	20						

джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,6	0,6						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***21,3***	***89***	
Фрукт в ассортименте			**160**	**0,1**	**0,4**	**21,3**	**89**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,5**	**0,0**	**22**	**90,0**	**По рекомендации производителя**
Обед			***660***	***21,6***	***21,8***	***86,2***	***627,2***	
Салат из свежих помидоров			**50**	**0,9**	**4,1**	**3,4**	**54**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из моркови и яблок			**50**	**0,7**	**4,1**	**5,7**	**63**	**№9-2013, Пермь**
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						

(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп-пюре из разных овощей с мясом			**180/20**	**5,9**	**3,9**	**9,6**	**97**	**№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%	14	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
капуста белокочанная свежая	19	15						
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						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
мука пшеничная	4	4						
молоко питьевое	28	28						

зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень, тушеная в соусе			**80**	**10,1**	**8,8**	**7,7**	**150**	**№401-2013, Пермь**
печень говяжья	71	59						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени		40						
соус сметанно-томатный		40						
сметана	10	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	2	2						
вода питьевая	30	30						
Макароны отварные с овощами			**150**	**3,1**	**4,1**	**27,5**	**159**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	39	39						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	5	5						

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 с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,2**	**0,0**	**28,0**	**113**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***33***	***36***	***220***	***1339***	

19 день

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

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масса готовых овощей		50						
Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***250***	***1,9***	***5,2***	***50,5***	***256,4***	
Булочка с изюмом			**50**	**1,7**	**5,2**	**22,5**	**144**	**№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						

сахар	0,7	0,7						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	4	4						
Суп-пюре из птицы			**180**	**4,5**	**5,1**	**15,5**	**126**	**№173-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	54	47						
грудка куриная филе	30	29						
или филе грудки индейки	30	29						
масса отварной мякоти птицы		18						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						
молоко питьевое	28	28						
мука пшеничная	7	7						
яйцо куриное	3	3						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			**80**	**8,5**	**5,3**	**8,1**	**114**	**№391-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						

сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	4,5	4,5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***640***	***20,2***	***19,7***	***88,8***	***613***	
Салат Витаминный			**50**	**0,6**	**4,0**	**4,6**	**57**	**№21(II)-2006, Москва**
капуста белокочанная свежая	31	25						
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	14	10						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						

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

Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,6**	**15,1**	**69**	
Полдник			***330***	***12,7***	***9,7***	***34,9***	***277,86***	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			**150**	**9,5**	**5,2**	**32,0**	**213**	**№321-2013, Пермь**
творог	112	110						
крупа манная	15	15						
яйцо куриное	5	5						
сахар	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	8	8						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готовых сырников (2 шт. по 60 г)		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	186	180	**180**	**3,2**	**4,5**	**2,9**	**65**	**№698-2004**
ИТОГО:				***44***	***45***	***194***	***1361***	

20 день

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

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						
лук репчатый	20	17						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**30**	**2,4**	**0,3**	**11,4**	**58**	

Завтрак			***450***	***9***	***12***	***49***	***342***	
Суп молочный с крупой			**200**	**3,1**	**4,4**	**19,0**	**128**	**№164-2013, Пермь**
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
крупа: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с маслом с сыром			**50**	**4,1**	**6,2**	**10,7**	**115**	**№1,3-2004**
батон	30	30						
масло сливочное	5	5						
сыр	16	15						
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,6	0,6						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**38**	

				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			*680*	*21,6*	*25,6*	*76,6*	*624*	
Салат картофельный с огурцами			50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59	44						
01.11.-31.12. -30%	63	44						
01.01-29.02 - 35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	4	4						
Уха рыбацкая			180/50	5,9	6,2	15,1	140	№30/2-2011г., Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						

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						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			**70**	**8,9**	**8,5**	**5,9**	**136**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	61	58						
или филе грудки индейки	61	58						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	6	6						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Капуста тушеная			**150**	**4,6**	**6,2**	**14,0**	**130**	**№423-2013, Пермь**
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						

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

с 01.01 - 25%	32	24						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
лук репчатый	11,9	10						
масло растительное	6	6						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Компот из изюма			**180**	**0,3**	**0,0**	**14,1**	**58**	**№638-2004**
изюм	15	15						
сахар	5	5						
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Полдник			***250***	***5,1***	***10,2***	***42,5***	***282***	
Булочка "Российская			**50**	**2,2**	**5,7**	**23,7**	**155**	**№778-2004**
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						
яйцо куриное	1,4	1,4						
молоко питьевое	14	14						
соль йодированная	0,6	0,6						
ванилин	0,02	0,02						
яйцо куриное для смазки	1	1						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**2,9**	**4,5**	**18,8**	**127**	**№698-2004**
ИТОГО:				***36***	***48***	***190***	***1339***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***41***	***45***	***196***	***1358***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				***41***	***45***	***196***	***1350***	***При 8-10 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

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

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