СОГЛАСОВАНО

_____

_____

_____

«____» _____ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ Южно-Дубровен

_____ Бойко А.С.

Приказ № 2-ОД 11.01.2023

«____» _____ 2023г.

12 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№12-ШК-ЗО/3590-20/119 от 10 августа 2022 г.

для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.

Приемы пищи: завтрак, обед.

г. Тюмень, 2022г.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57. Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgsen@fguz-tyumen.ru; http:// www.fguz-tyumen.ru
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001

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

№ 24 /Д «30» августа 2022 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного цикличного двенадцатидневного меню №12-ШК-30/3590-20/119 от 10.08.2022 (завтрак, обед) для питания детей в возрасте с 7 до 11 лет.

2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.

3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.

4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20); МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (далее МР 2.3.6.0233-21).

5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

На основании заявки № 133845 от 11.08.2022г. рассмотрено представленное примерное цикличное двенадцатидневное меню №12-ШК-30/3590-20/119 от 10.08.2022 (завтрак, обед) для питания детей в возрасте с 7 до 11 лет.

Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в соответствии с рекомендациями для организации питания детей.

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть – М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
- Сборник технологических 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.;

- Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных общеобразовательных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Уральский институт питания, 2004 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий; суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет (не менее); таблица распределения энергетической ценности (калорийности) горячих завтраков для детей школьного возраста с 7 до 11 лет.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 12 дней для возрастной группы детей с 7 до 11 лет в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание витаминно-микроэлементного состава в каждом блюде).

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

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

В каждой технологической карте приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

На долю горячего завтрака в среднем за 12 дней приходится 25 %, на долю обедов – 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 7 до 11 лет (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (с 7 до 11 лет) соответствует приложению 9 таблице 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (с 7 до 11 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное цикличное двенадцатидневное меню №12-ШК-30/3590-20/119 от 10.08.2022 (завтрак, обед) для питания детей в возрасте с 7 до 11 лет, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И. о. заведующий отделением гигиены детей и подростков

О.М. Жеребко

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

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

Исполнитель Невидимова Е.А.
Тел. 8(345)2567990, доб. 3842

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **в детских общеобразовательных организациях, 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: с 7 до 11 лет.

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, обед.**

Суточная потребность 2350 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), при двухразовом питании – завтрак, обед **1175-1410 ккал.**

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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 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).**
- 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 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 технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. **(№рец.-2011, Екатеринбург).**

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г **(№рец.-2004, Пермь).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г **(№ рец.-2020,2021, Новосибирск).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания обучающихся 1 – 4-х классов общеобразовательных организаций – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г **(№ рец.-2020,2021, Новосибирск).**

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими, технико-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. Указана температура подачи блюд и срок реализации.

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

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

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

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.**

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм
	500	**700**
1 день	530	790
2 день	555	795
3 день	540	830
4 день	560	790
5 день	595	785
6 день	555	785
7 день	580	790
8 день	500	795
9 день	555	850
10 день	645	840
11 день	555	790
12 день	545	780

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

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ

с 1 по 6 дни

	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Са	Р	Mg	Fe
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	***43***	***45***	***182***	***1303***		***32***	***0,66***	***375***	***550***	***595***	***135***	***7,0***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ по нормативу (100%)*:	***77***	***79***	***335***	***2350***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед,)***	***60,0***	***1,2***	***700,0***	***1100,0***	***1100,0***	***250,0***	***12,0***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):	***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***		***30-36***	***0,6-0,72***	***350-420***	***550-660***	***550-660***	***125-150***	***6-7,2***

с 7 по 12 дни

	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Са	Р	Mg	Fe
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	***41***	***41***	***187***	***1276***		***33***	***0,70***	***384***	***560***	***600***	***146***	***6,4***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ по нормативу (100%)*:	***77***	***79***	***335***	***2350***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед,)***	***60,0***	***1,2***	***700,0***	***1100,0***	***1100,0***	***250,0***	***12,0***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):	***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***		***30-36***	***0,6-0,72***	***350-420***	***550-660***	***550-660***	***125-150***	***6-7,2***

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №12-ШК-ЗО/3590-20/119 от 10 августа 2022г для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак, обед)

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед	Фактически получено, г**												за 12 дней, г	Факт в день, г	% выполнения
				Дни														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	40	40	40	30	60	50	50	40	30	30	50	40	30	490	**41**	**102**
2	Хлеб пшеничный	150	83	100	80	40	80	93	84	130	70	60	90	80	84	991	**83**	**100**
3	Мука пшеничная	15	9	8	16	60	0	0	0	0	4	0	5	0	10	104	**9**	**96**
4	Крупы, бобовые	45	38	29	0	15	38	82	45	51	45	30	15	81	44	475	**40**	**103**
5	Макаронные изделия	15	11	0	54	0	0	0	0	0	20	0	54	0	0	128	**11**	**102**
6	Картофель	187	103	173	20	171	35	70	163	183	0	160	75	43	111	1204	**100**	**98**
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	154	137	196	154	156	115	242	110	115	185	136	218	83	1846	**154**	**100**
8	Фрукты свежие	185	93	0	135	0	160	175	24	150	117	30	155	0	130	1076	**90**	**97**
9	Сухофрукты	15	7,5	0	43	0	0	0	0	25	0	0	0	25	0	93	**8**	**103**
10	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	23	11	29	22	25	16	28	25	23	27	15	23	27	271	**23**	**100**
11	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	200	100	200	0	200	0	200	0	0	200	0	200	0	200	1200	**100**	**100**
12	Кондитерские изделия	10	6	0	0	0	0	0	20	0	0	30	0	20	0	70	**6**	**97**
13	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,1	0	0	1,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	**0**	**100**
14	Какао	1	0,50	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	6	**1**	**100**
15	Чай	1	0,6	0,0	0,8	0,8	0,8	0,8	0,0	0,8	0,8	0,0	0,8	0,0	0,8	6	**1**	**97**
16	Кофейный напиток	2	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	12	**1**	**100**
17	Мясо 1-й категории	70	32	16	16	79	16	16	70	16	64	0	0	17	86	396	**33**	**105**
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	35	65	0	0	134	0	39	0	21	64	21	84	0	428	**36**	**102**
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	17	0	95	0	0	0	0	0	0	0	95	0	0	190	**16**	**96**
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	29	0	0	62	0	101	0	66	0	105	0	0	0	334	**28**	**96**
21	Молоко	300	181	311	30	202	160	192	284	230	100	277	175	290	20	2271	**189**	**104**
22	Кисломолочная пищевая продукция	150	37,5	115	0	0	0	0	115	0	0	115	0	115	0	460	**38**	**102**
23	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	30	0	124	0	0	0	0	0	122	0	0	0	103	349	**29**	**97**
24	Сметана	10	6	8	10	10	10	5	0	0	7	0	18	5	0	73	**6**	**101**
25	Сыр	10	5	0	15	0	0	15	0	0	15	0	16	0	0	61	**5**	**102**
26	Масло сливочное	30	19	26	14	22	16	16	11	26	23	21	12	11	34	232	**19**	**104**
27	Масло растительное	15	9	2	6	10	14	7	12	5	8	14	8	14	6	106	**9**	**99**
28	Яйцо	40	22	29	12	7	152	0	8	6	18	5	0	1	26	265	**22**	**100**
29	Крахмал	3	1,2	0	0	0	0	0	7	0	7	0	0	0	0	14	**1**	**97**
30	Специи	2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	14	**1**	**100**
31	Соль	3	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	22	**2**	**100**

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 12-шк-30/3590-20/119
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 7 до 11 лет *

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20-25 % от суточного рациона		30-35% от суточного рациона		50 - 60% от суточного рациона	
	470-588		**705-823**		**1175/1410**	
1 день	493	21	782	33	1275	54
2 день	483	21	800	34	1283	55
3 день	557	24	769	33	1326	56
4 день	585	25	739	31	1325	56
5 день	535	23	766	33	1300	55
6 день	566	24	745	32	1311	56
ИТОГО в среднем за неделю	**536**	**23**	**767**	**33**	**1303**	**55**
7 день	549	23	721	31	1271	54
8 день	547	23	761	32	1308	56
9 день	518	22	724	31	1242	53
10 день	551	23	716	30	1267	54
11 день	516	22	731	31	1247	53
12 день	504	21	819	35	1323	56
ИТОГО в среднем за неделю	**531**	**23**	**745**	**32**	**1276**	**54**
ИТОГО в среднем за день	**534**	**23**	**756**	**32**	**1290**	**55**

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

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

Меню приготавливаемых блюд
для питания детей в детских общеобразовательных организациях
завтрак, обед

12 - ти дневное меню № 12-ШК-ЗО/3590-20/119 от 10 августа 2022г

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

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	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК			***530***	***17,3***	***19,4***	***62,3***	***493,0***		***1,4***	***0,3***	***252,4***	***560,8***	***343,7***	***60,5***	***1,0***
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**	**0,0**	**0,0**	**60,0**	**8,2**	**16,0**	**2,8**	**0,05**
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	10	10													
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом			**200**	**7,5**	**7,7**	**26,0**	**203**	**№311-2004**	**0,9**	**0,1**	**106,4**	**258,0**	**142,5**	**43,6**	**0,1**
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25													
молоко питьевое	182	182													
сахар	3	3													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 12-шк-30/3590-20/119
АУ ТО «Центр технологического контроля»

соль йодированная	1	1													
масло сливочное	5	5													
Какао с молоком			**180**	**3,1**	**2,7**	**12,1**	**85**	**№496-2013, Пермь**	**0,5**	**0,0**	**36,0**	**108,0**	**64,8**	**0,0**	**0,0**
какао - порошок	3	3													
сахар	8	8													
молоко питьевое	90	90													
Йогурт промышленного производства в ассортименте	115	115	**115**	**4,5**	**1,7**	**5,5**	**55**		**0,0**	**0,1**	**50,0**	**180,0**	**96,0**	**7,5**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												
ОБЕД			***790***	***23,6***	***24,4***	***117,0***	***782,0***		***18,9***	***0,4***	***120,8***	***158,8***	***303,3***	***99,8***	***5,4***
Салат из свеклы отварной с чесноком			**80**	**1,1**	**4,0**	**5,5**	**62**	**№22-2004, Пермь**	**1,5**	**0,1**	**0,0**	**25,8**	**30,0**	**7,3**	**1,0**
свекла до 01.01 -20%	100	80													
с 01.01 - 25%	106	80													
чеснок свежий	0,5	0,4													
масло растительное на полив при подаче	4	4													
или															
Помидор консервированный или свежий			**80**	**0,5**	**0,2**	**3,4**	**17**	**№101-2004, №71-2006, Москва**	**5,9**	**0,0**	**0,0**	**3,3**	**6,1**	**0,7**	**0,0**
помидор консервированный без уксуса	146	80													

или помидоры в собственном соку	84	80													
или помидоры свежие парниковые	82	80													
или помидоры свежие грунтовые	94	80													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5													
Суп с овощами и крупой, с мясом			**250/10**	**5,8**	**4,8**	**8,3**	**100**	**№16/2-2011, Екатеринбург**	**2,2**	**0,1**	**73,0**	**20,5**	**41,0**	**19,1**	**0,3**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45													
01.11.-31.12. -30%	64	45													
01.01-29.02 - 35%	69	45													
01.03 - 40%	75	45													
крупа пшено	4	4													
лук репчатый	12	10													
морковь до 01.01.-20%	15	12													
с 01.01 - 25%	16,0	12													
яйцо куриное	20	20													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная	0,1	0,1													

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

Фрикадельки из птицы (2 шт. по 50 г.)			**100**	**10,8**	**10,9**	**5,4**	**162,9**	**№410-2013, Пермь**	**0,06**	**0,05**	**12,00**	**29,0**	**61,0**	**22,0**	**0,2**
курица потрошеная 1 категории	151	65													
или грудка куриная промышленного производства	96	65													
или филе курицы или индейки	69	65													
молоко питьевое	15	15													
яйцо куриное	9	9													
морковь до 01.01.-20%	29	23													
с 01.01 - 25%	31	23													
лук репчатый	12	10													
мука пшеничная	8	8													
сметана	8	8													
масло растительное	2	2													
Пюре картофельное			**150**	**3,3**	**3,6**	**22,3**	**135**	**№520-2004**	**2,2**	**0,1**	**35,8**	**32,5**	**55,3**	**24,0**	**0,3**
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													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	**№518-2013, Пермь**	**12,9**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,0**	**0,0**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**7,2**	**30,8**	**7,6**	**1,1**
ИТОГО:				***40,9***	***43,8***	***179,3***	***1275***		***20,3***	***0,7***	***373,2***	***719,6***	***647***	***160,3***	***6,4***

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК			***555***	***21,0***	***14,0***	***68,2***	***482,8***		***6,2***	***0,0***	***223,6***	***419,8***	***237,6***	***25,9***	***0,9***
Бутерброд с сыром			**30/15**	**6,3**	**4,1**	**14,9**	**122**	**№3-2004**	**0,1**	**0,0**	**42,0**	**166,0**	**98,0**	**9,5**	**0,1**
хлеб пшеничный	30	30													
сыр	16	15													
Пудинг из творога с молоком сгущенным			**180**	**14,3**	**9,9**	**25,6**	**249**	**№362-2004**	**0,5**	**0,0**	**181,6**	**230,4**	**139,5**	**15,9**	**0,7**
творог нежирный	125	124													
крупа манная	13	13													
или мука пшеничная	14	14													
сахар	6	6													

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

яйцо куриное	12	12													
изюм	19	18													
масло сливочное	4	4													
ванилин	0,02	0,02													
сметана	5	5													
масло растительное для смазки листа	1,2	1,2													
масса готового пудинга		150													
молоко сгущенное с сахаром	30	30													
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**13,5**	**54**	**№686-2004**	**0,8**	**0,0**	**0,0**	**2,2**	**0,1**	**0,5**	**0,1**
чай - заварка	0,8	0,8													
сахар	12	12													
лимон	6	5													
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,3**	**0,0**	**14,2**	**58**	**№458-2006, Москва**	**4,8**	**0,0**	**0,0**	**21,3**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
ОБЕД			***795***	***22,6***	***27,2***	***116,3***	***800***		***12,7***	***0,3***	***88,2***	***134,8***	***345,6***	***96,5***	***7,8***
Винегрет овощной			**80**	**1,0**	**4,0**	**6,7**	**67**	**№71-2004**	**3,34**	**0,00**	**0,70**	**17,52**	**29,72**	**19,37**	**0,40**
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													
масса отварного картофеля		18													
свекла - до 01.01 - 20%	25	20													
с 01.01 - 25%	27	20													
масса отварной свеклы		18													
морковь до 01.01.-20%	17,5	14													
с 01.01 - 25%	19	14													
масса отварной моркови		12													
огурцы соленые (без уксуса)	22	12													
капуста квашеная	17	12													
лук репчатый	6	5													
или лук зеленый	6,3	5													
лук репчатый старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или другой салат															
масло растительное	4	4													
ИЛИ															
Икра кабачковая промышленного производства	84	80	**80**	**1,5**	**3,7**	**6,2**	**64**	**№115-2013, Пермь**	**5,6**	**0,02**	**0,0**	**32,8**	**0,0**	**12,0**	**0,6**
ИЛИ															

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

Салат из огурцов с маслом			**80**	**0,7**	**4,1**	**1,0**	**44**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**	**4,0**	**0,0**	**0,0**	**14,4**	**26,4**	**10,4**	**0,4**
огурцы свежие парниковые	79	77													
или огурцы свежие грунтовые	81	77													
масло растительное	4	4													
Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной с мясом		**250/10/5**		**4,3**	**5,1**	**15,5**	**125**	**№110-2004**	**6,5**	**0,1**	**54,0**	**33,9**	**64,3**	**24,8**	**1,3**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
свекла до 01.01 -20%	50	40													
с 01.01 - 25%	53	40													
капуста белокочанная свежая	25	20													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20													
01.11.-31.12. -30%	29	20													
01.01-29.02 - 35%	31	20													
01.03 - 40%	33	20													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													

томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,9	2,9													
масло сливочное	6	6													
сахар	0,5	0,5													
сметана	5	5													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Печень, тушеная с овощами			**100**	**9,1**	**10,4**	**4,9**	**150**	**№439-2004**	**10,0**	**0,2**	**134,6**	**13,7**	**137,5**	**13,1**	**2,8**
печень говяжья	115	95													
лук репчатый	18	15													
масло растительное	5	5													
масса готовой печени с луком		60													
мука пшеничная	2	2													
морковь до 01.01.-20%	19	15													
с 01.01 - 25%	20	15													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3													
вода питьевая	40	40													
ИЛИ															

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

Гуляш			**100**	**11,0**	**14,3**	**5,5**	**195**	**№152-2004, Пермь**	**0,3**	**0,12**	**0,0**	**10,0**	**160,4**	**16,5**	**1,9**
говядина 1 категории (мясо на кости)	87	64													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	76	64													
или свинина мясная	69	59													
масло растительное	4	4													
масса тушеного мяса		40													
лук репчатый	14	12													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5													
мука пшеничная	3,8	3,8													
Макаронные изделия отварные			**150**	**3,4**	**3,1**	**36,8**	**189**	**№516-2004**	**0,1**	**0,0**	**34,2**	**19,6**	**15,0**	**7,3**	**0,4**
макаронные изделия	54	54													
масло сливочное	4	4													
Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**15,2**	**63**	**№508-2013, Пермь**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	**14,8**	**14,1**	**11,8**	**0,4**
сухофрукты	25	25													
сахар	10	10													
Хлеб пшеничный			**50**	**1,0**	**0,5**	**22,0**	**97**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**16,5**	**61,0**	**16,5**	**2,1**
или хлеб витаминизированный			**50**												

Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69		0,0	0,0	0,0	7,2	30,8	7,6	1,1
ИТОГО:				***43,6***	***41,2***	***184,5***	***1283***		***18,9***	***0,4***	***311,8***	***554,6***	***583***	***122,4***	***8,7***
3 день															
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**№ рецептуры**	**Витамины (мг)**			**Минеральные вещества (мг)**			
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**		**C**	**B1**	**A, мкг рет.экв.**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
ЗАВТРАК			***540***	***13,6***	***17,2***	***87,0***	***557,2***		***0,0***	***0,8***	***120,0***	***219,7***	***133,0***	***24,1***	***0,9***
Масло сливочное (порциями)	10	10	**10**	**0,2**	**7,3**	**0,1**	**67**	**№96-2004**	**0,0**	**0,0**	**40,0**	**2,4**	**3,00**	**0,05**	**0,02**
Сдоба обыкновенная			**80**	**7,5**	**2,4**	**50,5**	**254**	**№570-2013, Пермь**	**0,0**	**0,1**	**0,0**	**12,1**	**12,0**	**11,0**	**0,7**
мука пшеничная	58	58													
мука пшеничная на подпыл	2,4	2,4													
сахар	7	7													
яйцо куриное	5	5													
масло сливочное	2	2													
соль йодированная	0,9	0,9													
масло сливочное (для разделки)	2,4	2,4													
яйцо куриное (для смазки)	2,3	2,3													
дрожжи прессованные	1,2	1,2													
или дрожжи сухие	0,3	0,3													

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

молоко или вода питьевая	27	27													
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2													
Суп молочный с крупой			**250**	**5,8**	**7,5**	**23,8**	**186**	**№164-2013, Пермь**	**0,0**	**0,7**	**80,0**	**205,0**	**118,0**	**13,1**	**0,2**
вода питьевая	75	75													
молоко питьевое	175	175													
крупа: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15													
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20	20													
масло сливочное	2	2													
сахар	3	3													
соль йодированная	1	1													
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
чай - заварка	0,8	0,8													
сахар	12	12													
ОБЕД			***830***	***25,9***	***26,3***	***107,2***	***769***		***31,2***	***0,5***	***60,4***	***123,9***	***235,2***	***71,1***	***6,0***
Салат из свеклы с зеленым горошком			**80**	**2,1**	**4,0**	**11,2**	**89**	**№58-2013, Пермь**	**1,3**	**0,1**	**0,0**	**17,8**	**16,8**	**13,6**	**0,1**
свекла до 01.01 -20%	60	48													
с 01.01 - 25%	64	48													
масса отварной свеклы		45													

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	49	32													
масло растительное	4	4													
или															
Салат из свежих помидоров с зеленым горошком			**80**	**1,4**	**4,1**	**7,5**	**73**	**№23-2013, Пермь**	**11,3**	**0,0**	**0,0**	**12,8**	**17,6**	**12,0**	**0,3**
помидоры свежие парниковые	41	40													
или помидоры свежие грунтовые	47	40													
горошек зеленый консервированный	55	36													
масло растительное	4	4													
Уха рыбацкая			**250/50**	**9,3**	**7,2**	**10,4**	**144**	**№181-1996**	**7,6**	**0,1**	**48,4**	**14,1**	**74,5**	**16,4**	**0,5**
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60													
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62													
или треска потрошенная обезглавленная крупная (филе с кожей без костей)	79	60													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75													
01.11.-31.12. -30%	107	75													
01.01-29.02 - 35%	116	75													
01.03 - 40%	125	75													
лук репчатый	15	13													

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

масло сливочное	6	6													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Мясо, тушеное с картофелем			**250**	**12,7**	**14,3**	**34,7**	**318**	**№54-9м-2020,2021, Новосибирск**	**9,4**	**0,2**	**12,0**	**49,4**	**72,0**	**22,2**	**2,9**
говядина 1 категории (мясо на кости)	107	79													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	93	79													
или свинина мясная	87	74													
масса тушеного мяса		50													
масло растительное	6	6													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	128	96													
01.11.-31.12. -30%	137	96													
01.01-29.02 - 35%	148	96													
01.03 - 40%	160	96													
морковь до 01.01.-20%	55	44													
с 01.01 - 25%	59	44													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1	1													
или помидоры свежие грунтовые	19	16													
или помидоры свежие парниковые	16,3	16													

лук репчатый	19	16													
сметана	10	10													
бульон или вода питьевая	50	50													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,0**	**89**	**№518-2013, Пермь**	**12,9**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**13,2**	**48,8**	**13,2**	**1,7**
или хлеб витаминизированный			**40**												
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,4**	**23,1**	**5,7**	**0,8**
ИТОГО:				***39,5***	***43,5***	***194,2***	***1326***		***31***	***1,4***	***180,4***	***343,6***	***368***	***95,2***	***7,0***

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК			***560***	***28,1***	***30,4***	***50,0***	***585,2***		***5,1***	***0,4***	***483,0***	***308,7***	***373,3***	***37,8***	***3,8***
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**	**0,0**	**0,0**	**60,0**	**8,2**	**16,0**	**2,8**	**0,05**
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	10	10													
Омлет натуральный			**200**	**22,7**	**20,5**	**2,4**	**285**	**№340-2004**	**0,3**	**0,1**	**383,0**	**155,6**	**273,5**	**20,6**	**3,1**
яйцо куриное	152	152													
молоко питьевое	60	60													

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

масло растительное для смазки листа	2	2													
Чай с молоком			**200**	**2,8**	**2,5**	**15,9**	**97**	**№495-2013, Пермь**	**0,0**	**0,2**	**40,0**	**120,0**	**68,4**	**10,6**	**0,1**
чай - заварка	0,8	0,8													
сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,3**	**0,0**	**14,2**	**58**	**№458-2006, Москва**	**4,8**	**0,0**	**0,0**	**21,3**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
ОБЕД			***790***	***25,7***	***29,1***	***93,8***	***739***		***31,6***	***0,3***	***139,0***	***116,0***	***447,0***	***124,4***	***6,5***
Салат из отварной моркови с огурцом			**80**	**0,9**	**4,0**	**3,3**	**53**	**№21-2004**	**0,9**	**0,0**	**0,0**	**18,4**	**0,0**	**6,3**	**0,5**
морковь до 01.01.-20%	73	58													
с 01.01 - 25%	77	58													
огурцы солёные (без уксуса)	38	21													
или огурцы свежие парниковые	21,4	21													
или огурцы свежие грунтовые	2,1	2													
масло растительное	4	4													
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			**250/10/5**	**4,4**	**5,9**	**7,8**	**102**	**№142-2013, Пермь**	**18,5**	**0,1**	**8,0**	**34,0**	**38,0**	**22,3**	**0,5**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													

капуста свежая белокочанная	63	50													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35													
01.11.-31.12. -30%	50	35													
01.01-29.02 - 35%	54	35													
01.03 - 40%	58	35													
морковь до 01.01.-20%	19	15													
с 01.01 - 25%	20	15													
лук репчатый	12	10													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2													
масло растительное	6	6													
сметана	5	5													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Курица запеченная			**90**	**13,8**	**13,0**	**0,0**	**172**	№494-2004	**0,0**	**0,0**	**93,0**	**17,0**	**201,0**	**12,9**	**0,6**
курица потрошеная 1 категории	150	134													
или грудка куриная на кости	141	134													
или бедро куриное	141	134													
сметана	5	5													

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

масло растительное	2	2													
Каша гречневая вязкая отварная			**150**	**4,3**	**5,1**	**24,3**	**160**	**№510-2004**	**0,0**	**0,0**	**38,0**	**8,5**	**96,0**	**55,5**	**1,2**
крупа гречневая	38	38													
вода питьевая	120	120													
масло сливочное	6	6													
Компот из ягод			**200**	**0,2**	**0,0**	**16,9**	**68**	**№513-2013, Пермь**	**12,2**	**0,01**	**0,0**	**11,0**	**8,0**	**0,0**	**0,1**
вишня или смородина или облепиха или клубника или клюква свежемороженые	31,5	30													
или ягодная смесь (свежемороженые - крыжовник, рябина черноплодная, красная смородина, яблоко)	30,3	30													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**7,2**	**30,8**	**7,6**	**1,1**
ИТОГО:				***53,7***	***59,4***	***143,7***	***1325***		***36,7***	***0,7***	***622,0***	***424,7***	***820***	***162,2***	***10,3***

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК			***595***	***15,2***	***11,2***	***93,6***	***534,6***		***11,8***	***0,1***	***142,5***	***470,4***	***288,5***	***50,2***	***1,6***
Бутерброд с сыром			**30/15**	**6,3**	**4,1**	**14,9**	**122**	**№3-2004**	**0,1**	**0,0**	**42,0**	**166,0**	**98,0**	**9,5**	**0,1**
хлеб пшеничный	30	30													

сыр	16	15													
Каша пшеничная жидкая			**200**	**7,5**	**6,2**	**20,8**	**169**	**№264-2013, Пермь**	**0,9**	**0,04**	**100,5**	**268,0**	**138,0**	**19,8**	**0,1**
крупа пшеничная	24	24													
молоко питьевое	192	192													
сахар	3	3													
соль йодированная	1	1													
масло сливочное	5	5													
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**13,5**	**54**	**№686-2004**	**0,8**	**0,0**	**0,0**	**2,2**	**0,1**	**0,5**	**0,1**
чай - заварка	0,8	0,8													
сахар	12	12													
лимон	6	5													
Фрукт в ассортименте			**150**	**0,4**	**0,4**	**28,0**	**117**	**№458-2006, Москва**	**10,0**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,6**	**10,0**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**38**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
ОБЕД			***785***	***24,1***	***25,4***	***110,2***	***766***		***23,8***	***0,2***	***221,5***	***147,9***	***372,0***	***81,0***	***3,4***
Салат витаминный			**80**	**0,9**	**4,0**	**4,7**	**58**	**№2-2013, Пермь**	**4,1**	**0,0**	**0,0**	**44,1**	**0,0**	**3,0**	**0,2**
капуста свежая белокочанная	73	58													
масса капусты, стертой с солью		37													

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

морковь до 01.01.-20%	28	22													
с 01.01 - 25%	29	22													
в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат															
яблоки свежие, очищенные от кожицей с удаленной сердцевиной	29	20													
сахар	1,2	1,2													
лимонная кислота	0,08	0,08													
вода для разведения лимонной кислоты	4	4													
масло растительное	4	4													
ИЛИ															
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			**80**	**0,7**	**4,0**	**2,5**	**49**	**№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург**	**12,0**	**0,0**	**0,0**	**13,1**	**18,1**	**13,0**	**0,5**
помидоры свежие парниковые	41	40													
или помидоры свежие грунтовые	47	40													
огурцы свежие парниковые	37	36													
или огурцы свежие грунтовые	38	36													
масло растительное на полив при подаче	4	4													
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной			**250/10/5**	**5,0**	**6,3**	**14,4**	**134**	**№129-1996**	**6,4**	**0,0**	**70,0**	**21,8**	**40,0**	**10,9**	**0,2**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													

или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70													
01.11.-31.12. -30%	100	70													
01.01-29.02 - 35%	108	70													
01.03 - 40%	117	70													
крупа перловая	5	5													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	10	8													
огурцы солёные (без уксуса)	31	17													
масло сливочное	6	6													
сметана	5	5													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1													
Рыба запечённая			**90**	**13,1**	**10,5**	**2,8**	**158**	**№310-1996**	**0,36**	**0,09**	**121,50**	**33,84**	**169,20**	**22,50**	**0,20**
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	153	107													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	136	101													
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	184	107													

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

сухари пшеничные	3	3													
масло растительное	3	3													
Рис припущенный			**150**	**3,1**	**3,8**	**25,4**	**148**	**№512-2004**	**0,0**	**0,0**	**30,0**	**5,5**	**78,9**	**25,7**	**0,3**
крупа рисовая	53	53													
вода питьевая	110	110													
масло сливочное	5	5													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	**№518-2013, Пермь**	**12,9**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,0**	**0,0**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**13,2**	**48,8**	**13,2**	**1,7**
или хлеб витаминизированный			**40**												
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,4**	**23,1**	**5,7**	**0,8**
ИТОГО:				***39,2***	***36,5***	***203,8***	***1300***		***35,6***	***0,3***	***364,0***	***618,2***	***660***	***131,2***	***5,0***

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК			***555***	***18,7***	***15,1***	***88,7***	***565,7***		***0,9***	***0,2***	***215,0***	***533,6***	***214,3***	***45,6***	***1,4***
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**1,8**	**0,3**	**26,4**	**116**	**№2-2004**	**0,5**	**0,0**	**0,0**	**6,4**	**16,3**	**4,6**	**0,3**
хлеб пшеничный	20	20													

джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20,2	20													
Каша гречневая жидкая			**200**	**8,6**	**10,2**	**33,3**	**260**	**№311-2004**	**0,39**	**0,03**	**125,00**	**193,6**	**74,00**	**20,45**	**0,45**
крупа гречневая	40	40													
молоко питьевое	176	176													
сахар	3	3													
соль йодированная	0,8	0,8													
масло сливочное	5	5													
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**	**0,0**	**0,0**	**40,0**	**120,0**	**62,6**	**9,3**	**0,1**
кофейный напиток	6	6													
сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
Йогурт промышленного производства в ассортименте	115	115	**115**	**4,5**	**1,7**	**5,5**	**55**		**0,0**	**0,1**	**50,0**	**210,0**	**46,0**	**7,5**	**0,0**
Хлеб ржаной			**20**	**0,6**	**0,2**	**7,6**	**35**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
ОБЕД			***785***	***20,5***	***30,1***	***98,1***	***745***		***45,7***	***0,3***	***183,9***	***106,0***	***274,0***	***93,6***	***3,4***
Помидор консервированный или свежий			**80**	**0,5**	**0,2**	**3,4**	**17**	**№101-2004, №71-2006, Москва**	**5,9**	**0,0**	**0,0**	**3,3**	**6,1**	**0,7**	**0,0**
помидор консервированный без уксуса	146	80													
или помидоры в собственном соку	84	80													

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

или помидоры свежие парниковые	82	80													
или помидоры свежие грунтовые	94	80													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5													
Суп картофельный с крупой, с птицей			**250/15**	**5,7**	**8,5**	**16,3**	**165**	**№138-2004**	**2,7**	**0,0**	**52,0**	**13,5**	**84,4**	**21,1**	**0,1**
курица потрошеная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	44	39													
или грудка куриная (разделка на мякоть без кожи)	28	27													
или филе куриное или индейки	22	21													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75													
01.11.-31.12. -30%	107	75													
01.01-29.02 - 35%	116	75													
01.03 - 40%	125	75													
крупа (рисовая или пшено, хлопья овсяные "Геркулес")	5	5													
или крупа (перловая, или пшеничная, или овсяная)	10	10													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная	0,1	0,1													

Котлеты, биточки из мяса			**90**	**11,2**	**11,3**	**14,2**	**203**	**№451-2004**	**0,09**	**0,18**	**131,85**	**33,66**	**102,00**	**21,51**	**0,70**
говядина 1 категории (мясо на кости)	95	70													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	83	70													
или свинина мясная	82	70													
или фарш промышленного производства	70	70													
хлеб пшеничный	16	16													
молоко питьевое	8	8													
лук репчатый	9,5	8													
яйцо куриное	8	8													
сухари пшеничные	8	8													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Овощи тушеные			**150**	**1,3**	**9,2**	**13,8**	**143**	**№ 225-2004**	**7,7**	**0,0**	**0,0**	**26,9**	**9,6**	**24,4**	**0,1**
морковь до 01.01.-20%	65	52													
с 01.01 - 25%	69	52													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	117	88													
01.11.-31.12. -30%	126	88													
01.01-29.02 - 35%	136	88													
01.03 - 40%	147	88													

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

капуста белокочанная свежая	100	80													
масло растительное	10	10													
вода питьевая	46	46													
Кисель из свежих ягод			**200**	**0,3**	**0,2**	**21,5**	**89,0**	**№505-2013, Пермь**	**29,3**	**0,0**	**0,0**	**10,0**	**0,0**	**7,0**	**0,0**
вишня свежемороженая	25,2	24													
или смородина свежемороженая	25,2	24													
или клюква свежемороженая	25,2	24													
сахар	15	15													
крахмал	7	7													
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**13,2**	**48,8**	**13,2**	**1,7**
или хлеб витаминизированный			**40**												
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,4**	**23,1**	**5,7**	**0,8**
ИТОГО:				***39,2***	***45,2***	***186,8***	***1311***		***46,6***	***0,5***	***398,9***	***639,5***	***488***	***139,2***	***4,8***
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***43***	***45***	***182***	***1303***		***32***	***0,66***	***375***	***550***	***595***	***135***	***7,0***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ по нормативу (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	***При 2-х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***60,0***	***1,2***	***700,0***	***1100***	***1100***	***250,0***	***12,0***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***		***30-36***	***0,6-0,72***	***350-420***	***550-660***	***550-660***	***125-150***	***6-7,2***

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК			***580***	***9,6***	***15,2***	***93,9***	***549,4***		***10,4***	***0,1***	***168,0***	***300,6***	***206,4***	***56,8***	***1,5***
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**	**0,0**	**0,0**	**60,0**	**8,2**	**16,0**	**2,8**	**0,05**
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	10	10													
Каша рисовая жидкая			**200**	**6,4**	**7,2**	**27,0**	**198**	**№311-2004**	**0,4**	**0,1**	**108,0**	**258,0**	**138,0**	**33,6**	**0,1**
крупа рисовая	30	30													
молоко питьевое	190	190													
сахар	3	3													
соль йодированная	1	1													
масло сливочное	5	5													
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
чай - заварка	0,8	0,8													
сахар	12	12													
Фрукт в ассортименте			**150**	**0,4**	**0,4**	**28,0**	**117**	**№458-2006, Москва**	**10,0**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,6**	**10,0**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**38**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**

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

или хлеб витаминизированный			**20**												
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
ОБЕД			***790***	***26,1***	***17,8***	***114,4***	***721,4***		***11,0***	***0,5***	***106,8***	***152,9***	***365,9***	***121,1***	***4,6***
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	146	80	**80**	**0,7**	**0,1**	**1,2**	**9**	**№101-2004**	**4,0**	**0,0**	**0,0**	**18,4**	**19,2**	**11,2**	**0,5**
ИЛИ															
Икра кабачковая промышленного производства	84	80	**80**	**1,5**	**3,7**	**6,2**	**64**	**№115-2013, Пермь**	**5,6**	**0,02**	**0,0**	**32,8**	**0,0**	**12,0**	**0,6**
ИЛИ															
Салат из огурцов с маслом			**80**	**0,7**	**4,1**	**1,0**	**44**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**	**4,0**	**0,0**	**0,0**	**14,4**	**26,4**	**10,4**	**0,4**
огурцы свежие парниковые	79	77													
или огурцы свежие грунтовые	81	77													
масло растительное	4	4													
Суп гороховый с мясом и гренками			**250/10/20**	**6,5**	**4,8**	**31,8**	**196**	**№139-2004**	**2,1**	**0,2**	**46,0**	**30,1**	**75,0**	**36,2**	**0,7**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
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													

горох	21	21													
лук репчатый	14	12													
морковь до 01.01.-20%	17,5	14													
с 01.01 - 25%	18,6	14													
масло сливочное	6	6													
гренки из пшеничного хлеба		**20**						**№170-2013, Пермь**							
хлеб пшеничный	38	32													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Биточки рыбные			**100**	**13,2**	**5,1**	**18,1**	**171**	**№345-2013, Пермь**	**0,9**	**0,2**	**25,0**	**29,2**	**169,5**	**23,4**	**0,8**
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	99	66													
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	120	66													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе без кожи и костей)	100	66													
хлеб пшеничный	18	18													
молоко питьевое	16	16													
яйцо куриное	6	6													
лук репчатый	5	4													
сухари пшеничные	10	10													
масло растительное	5	5													

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

Пюре картофельное			**150**	**3,3**	**3,6**	**22,3**	**135**	**№520-2004**	**2,2**	**0,1**	**35,8**	**32,5**	**55,3**	**24,0**	**0,3**
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			**200**	**0,5**	**0,0**	**15,2**	**63**	**№508-2013, Пермь**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	**14,8**	**14,1**	**11,8**	**0,4**
сухофрукты	25	25													
сахар	10	10													
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**9,9**	**36,6**	**9,9**	**1,3**
или хлеб витаминизированный			**30**												
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	**0,00**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
ИТОГО:				***35,6***	***32,9***	***208,2***	***1271***		***21,4***	***0,7***	***274,8***	***453,5***	***572***	***177,9***	***6,1***

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК			***500***	***23,0***	***21,3***	***65,8***	***546,9***		***13,0***	***0,3***	***190,2***	***449,5***	***302,1***	***56,8***	***1,1***
Бутерброд с сыром			**30/15**	**6,3**	**4,1**	**14,9**	**122**	**№3-2004**	**0,1**	**0,0**	**42,0**	**166,0**	**98,0**	**9,5**	**0,1**
хлеб пшеничный	30	30													

сыр	16	15													
Запеканка из творога с яблоками с соусом из свежих ягод			**180**	**13,5**	**14,5**	**22,1**	**273**	**№54-4т-2020, Новосибирск**	**1,43**	**0,05**	**108,20**	**151,20**	**125,00**	**25,20**	**0,70**
творог	123	122													
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	60	42													
яйцо куриное	18	18													
сахар	6	6													
сметана	7	7													
масло сливочное	7	7													
крупа манная	7	7													
ванилин	0,01	0,01													
сухари пшеничные	7	7													
масло сливочное для смазки листа	3,5	3,5													
Соус из свежих ягод			**75**	**0,4**	**0,2**	**12,9**	**55**	**№578-1996**	**11,4**	**0,0**	**0,0**	**12,3**	**10,7**	**11,5**	**0,2**
клубника, или малина, или клюква свежие или свежемороженые	77	75													
или вишня свежая или свежемороженая	87	75													
сахар	7	7													
мука картофельная (крахмал)	7	7													
Чай с молоком			**200**	**2,8**	**2,5**	**15,9**	**97**	**№495-2013, Пермь**	**0,0**	**0,2**	**40,0**	**120,0**	**68,4**	**10,6**	**0,1**
чай - заварка	0,8	0,8													

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

сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
ОБЕД			***795***	***22,9***	***29,0***	***102,2***	***761***		***18,6***	***0,4***	***120,0***	***112,1***	***386,9***	***115,1***	***6,9***
Салат из свеклы с солеными огурцами			**80**	**0,9**	**4,0**	**5,1**	**60**	**№53-2013, Пермь**	**4,4**	**0,1**	**0,0**	**25,6**	**28,8**	**15,2**	**0,9**
свекла до 01.01 -20%	78	62													
с 01.01 - 25%	82	62													
масса отварной свеклы		58													
огурцы соленые без уксуса	33	18													
масло растительное	4	4													
ИЛИ															
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			**80**	**0,7**	**4,0**	**2,5**	**49**	**№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург**	**12,0**	**0,0**	**0,0**	**13,1**	**18,1**	**13,0**	**0,5**
помидоры свежие парниковые	41	40													
или помидоры свежие грунтовые	47	40													
огурцы свежие парниковые	37	36													
или огурцы свежие грунтовые	38	36													
масло растительное на полив при подаче	4	4													
Суп с макаронными изделиями с птицей			**250/15**	**4,9**	**4,8**	**16,4**	**128**	**№140-2004**	**1,0**	**0,1**	**82,0**	**25,4**	**29,8**	**9,0**	**0,4**
курица потрошеная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	44	39													

или грудка куриная (разделка на мякоть без кожи)	28	27													
или филе куриное или индейки	22	21													
макаронные изделия	20	20													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Гуляш			**100**	**11,0**	**14,3**	**5,5**	**195**	**№152-2004, Пермь**	**0,3**	**0,12**	**0,0**	**10,0**	**160,4**	**16,5**	**1,9**
говядина 1 категории (мясо на кости)	87	64													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	76	64													
или свинина мясная	69	59													
масло растительное	4	4													
масса тушеного мяса		40													
лук репчатый	14	12													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5													
мука пшеничная	3,8	3,8													

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

Каша гречневая вязкая отварная			**150**	**4,3**	**5,1**	**24,3**	**160**	**№510-2004**	**0,0**	**0,0**	**38,0**	**8,5**	**96,0**	**55,5**	**1,2**
крупа гречневая	38	38													
вода питьевая	120	120													
масло сливочное	6	6													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,0**	**89**	**№518-2013, Пермь**	**12,9**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**13,2**	**48,8**	**13,2**	**1,7**
или хлеб витаминизированный			**40**												
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,4**	**23,1**	**5,7**	**0,8**
ИТОГО:				***45,9***	***50,3***	***168,0***	***1308***		***31,5***	***0,6***	***310,2***	***561,6***	***689***	***171,9***	***8,0***

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК			***555***	***18,5***	***21,6***	***62,4***	***518***		***1,9***	***0,2***	***302,0***	***542,7***	***321,8***	***32,6***	***0,1***
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**	**0,0**	**0,0**	**60,0**	**8,2**	**16,0**	**2,8**	**0,05**
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	10	10													
Каша ячневая жидкая			**200**	**7,6**	**8,2**	**20,7**	**187**	**№311-2004**	**1,4**	**0,05**	**108,8**	**246,5**	**145,0**	**22,3**	**0,1**
крупа ячневая	25	25													

молоко питьевое	187	187													
сахар	3	3													
соль йодированная	1,2	1,2													
масло сливочное	5	5													
Какао с молоком			**180**	**3,1**	**2,7**	**12,1**	**85**	**№496-2013, Пермь**	**0,5**	**0,0**	**36,0**	**108,0**	**64,8**	**0,0**	**0,0**
какао - порошок	3	3													
сахар	8	8													
молоко питьевое	90	90													
Йогурт промышленного производства в ассортименте	115	115	**115**	**4,5**	**1,7**	**5,5**	**55**		**0,0**	**0,1**	**50,0**	**180,0**	**96,0**	**7,5**	**0,0**
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (печенье затяжное или т.п.)			**30**	**1,5**	**1,9**	**14,2**	**80**		**0,0**	**0,0**	**47,2**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
ОБЕД			***850***	***33,7***	***24,5***	***92,3***	***724,3***		***43,9***	***0,3***	***144,5***	***138,6***	***367,9***	***123,1***	***5,1***
Салат из капусты белокочанной с морковью			**100**	**1,6**	**5,0**	**9,7**	**90**	**№4-2013, Пермь**	**27,8**	**0,0**	**0,0**	**47,0**	**30,5**	**34,0**	**0,3**
капуста белокочанная	106	85													
лимон (для сока)	12	5													
сахар	1	1													
морковь до 01.01 - 20%	15	12													
с 01.01 - 25%	16	12													

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

в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат															
масло растительное	5	5													
ИЛИ															
Салат из соленых огурцов с луком			**100**	**1,5**	**5,0**	**4,1**	**67**	**№17-2004**	**41,8**	**0,0**	**0,0**	**42,1**	**26,6**	**3,6**	**0,6**
огурцы соленые (без уксуса)	147	81													
лук репчатый	18	15													
или лук зеленый	19	15													
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый															
масло растительное	5	5													
Суп с рыбными фрикадельками			**250/100**	**12,9**	**7,2**	**20,6**	**199**	**№149-2013, Пермь**	**1,2**	**0,1**	**72,5**	**26,4**	**122,0**	**58,2**	**1,2**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	80	60													
01.11.-31.12. -30%	86	60													
01.01-29.02 - 35%	92	60													
01.03 - 40%	100	60													
морковь до 01.01.-20%	19	15													
с 01.01 - 25%	20	15													
лук репчатый	10	8													
крупа рисовая	5	5													

масло сливочное	6	6													
зелень сушеная	0,1	0,1													
фрикадельки:								№179-2004							
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	150	105													
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	181	105													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	142	105													
лук репчатый	18	15													
яйцо куриное	5	5													
вода питьевая	7,5	7,5													
Жаркое из птицы			**200**	**17,5**	**11,5**	**16,2**	**238**	**№443-1996**	**2,70**	**0,04**	**72,00**	**35,60**	**135,50**	**12,00**	**1,00**
грудка куриная (разделка на мякоть без кожи)	95	64													
или филе куриное или индейки	67	64													
масса тушеной птицы (мякоть)		**50**													
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%	38	30													

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

с 01.01 - 25%	40	30													
лук репчатый	19	16													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4													
масло растительное	9	9													
Компот из ягод			**200**	**0,2**	**0,0**	**16,9**	**68**	**№513-2013, Пермь**	**12,2**	**0,01**	**0,0**	**11,0**	**8,0**	**0,0**	**0,1**
вишня или смородина или облепиха или клубника или клюква свежемороженые	31,5	30													
или ягодная смесь (свежемороженые - крыжовник, рябина черноплодная, красная смородина, яблоко)	30,3	30													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**13,2**	**48,8**	**13,2**	**1,7**
или хлеб витаминизированный			**40**												
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,4**	**23,1**	**5,7**	**0,8**
ИТОГО:				***52,2***	***46,1***	***154,7***	***1242***		***45,8***	***0,5***	***446,5***	***681,3***	***690***	***155,7***	***5,2***

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК			***645***	***13,5***	***12,5***	***96,6***	***551,5***		***10,9***	***0,8***	***122,0***	***407,4***	***268,5***	***43,5***	***1,8***
Бутерброд с сыром			**30/15**	**6,3**	**4,1**	**14,9**	**122**	**№3-2004**	**0,1**	**0,0**	**42,0**	**166,0**	**98,0**	**9,5**	**0,1**

хлеб пшеничный	30	30													
сыр	16	15													
Суп молочный с крупой			**250**	**5,8**	**7,5**	**23,8**	**186**	**№164-2013, Пермь**	**0,0**	**0,7**	**80,0**	**205,0**	**118,0**	**13,1**	**0,2**
вода питьевая	75	75													
молоко питьевое	175	175													
крупа: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15													
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20	20													
масло сливочное	2	2													
сахар	3	3													
соль йодированная	1	1													
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**13,5**	**54**	**№686-2004**	**0,8**	**0,0**	**0,0**	**2,2**	**0,1**	**0,5**	**0,1**
чай - заварка	0,8	0,8													
сахар	12	12													
лимон	6	5													
Фрукт в ассортименте			**150**	**0,4**	**0,4**	**28,0**	**117**	**№458-2006, Москва**	**10,0**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,6**	**10,0**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**38**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												

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

Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
ОБЕД			***840***	***20,9***	***22,2***	***108,2***	***716***		***33,3***	***0,4***	***236,2***	***125,6***	***329,0***	***56,6***	***5,6***
Салат "Любительский"			**80**	**2,2**	**4,0**	**4,7**	**64**	**№4-2006, Екатеринбург**	**4,1**	**0,0**	**0,0**	**23,2**	**24,4**	**4,0**	**0,1**
морковь до 01.01 - 20%	48	38													
с 01.01 - 25%	51	38													
масса отварной моркови		35													
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15													
огурцы консервированные без уксуса	51	28													
или огурцы свежие парниковые	28,6	28													
или огурцы свежие грунтовые	29,4	28													
масло растительное	4	4													
ИЛИ															
Салат из свежих помидоров			**80**	**1,0**	**4,1**	**3,3**	**54**	**№22-2013, Пермь**	**20,0**	**0,0**	**0,0**	**11,2**	**6,8**	**15,5**	**0,2**
помидоры свежие парниковые	80	78													
или помидоры свежие грунтовые	92	78													
масло растительное	4	4													
Рассольник домашний с птицей, со сметаной			**250/15/5**	**4,8**	**5,1**	**10,8**	**108**	**№132-2013, Пермь**	**7,2**	**0,1**	**74,0**	**21,8**	**42,7**	**12,2**	**0,5**
курица потрошеная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	44	39													

или грудка куриная (разделка на мякоть без кожи)	28	27													
или филе куриное или индейки	22	21													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75													
01.11.-31.12. -30%	107	75													
01.01-29.02 - 35%	116	75													
01.03 - 40%	125	75													
капуста свежая белокочанная	25	20													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													
огурцы соленые без уксуса	27	15													
масло сливочное	5	5													
сметана	5	5													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1													
Печень, тушеная в соусе			**100**	**8,7**	**9,2**	**5,0**	**138**	**№401-2013, Пермь**	**9,0**	**0,2**	**128,0**	**18,4**	**175,0**	**14,2**	**2,1**
печень говяжья	115	95													
мука пшеничная	4	4													
масло растительное	4	4													
масса тушеной печени		60													

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

соус сметанный		50						№442-2013, Пермь							
сметана	12,5	12,5													
мука пшеничная	1,3	1,3													
вода питьевая	37,5	37,5													
масло сливочное	1,3	1,3													
ИЛИ															
"Ежики" из мяса с рисом, с соусом (свинина мясная и говядина)			**100**	**6,1**	**11,7**	**7,4**	**159**	№390-2013, Пермь	**0,9**	**0,2**	**127,5**	**16,3**	**148**	**9,3**	**1,8**
свинина мясная	23	20													
говядина 1 категории	27	20													
или мясо говядина полуфабрикат	24	20													
крупа рисовая	8	8													
вода питьевая	15	15													
масса готового рассыпчатого риса		20													
лук репчатый	23	19													
масло сливочное	2	2													
масса прогретого с маслом лука		9													
мука пшеничная	5	5													
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5													
масса готовых изделий		60													

соус сметанный		50						№442-2013, Пермь							
сметана	12,5	12,5													
мука пшеничная	1,3	1,3													
вода питьевая	37,5	37,5													
масло сливочное	1,3	1,3													
Макаронные изделия отварные			**150**	**3,4**	**3,1**	**36,8**	**189**	**№516-2004**	**0,1**	**0,0**	**34,2**	**19,6**	**15,0**	**7,3**	**0,4**
макаронные изделия	54	54													
масло сливочное	4	4													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,0**	**89**	**№518-2013, Пермь**	**12,9**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**13,2**	**48,8**	**13,2**	**1,7**
или хлеб витаминизированный			**40**												
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,4**	**23,1**	**5,7**	**0,8**
ИТОГО:				***34,3***	***34,6***	***204,8***	***1267***		***44,2***	***1,2***	***358,2***	***533,0***	***597***	***100,1***	***7,4***

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК			***555***	***15,6***	***12,8***	***84,7***	***516***		***0,9***	***0,2***	***178,0***	***542,5***	***319,3***	***50,3***	***1,0***
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**1,8**	**0,3**	**26,4**	**116**	**№2-2004**	**0,5**	**0,0**	**0,0**	**6,4**	**16,3**	**4,6**	**0,3**
хлеб пшеничный	20	20													

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

джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20,2	20													
Каша манная жидкая			**200**	**5,1**	**7,1**	**28,0**	**196**	**№311-2004**	**0,4**	**0,07**	**88,0**	**232,5**	**129,0**	**25,2**	**0,1**
крупа манная	20	20													
молоко питьевое	190	190													
сахар	3	3													
соль йодированная	1,2	1,2													
масло сливочное	5	5													
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**	**0,0**	**0,0**	**40,0**	**120,0**	**62,6**	**9,3**	**0,1**
кофейный напиток	6	6													
сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
Йогурт промышленного производства в ассортименте	115	115	**115**	**4,9**	**2,5**	**6,8**	**69**		**0,0**	**0,1**	**50,0**	**180,0**	**96,0**	**7,5**	**0,0**
Хлеб ржаной			**20**	**0,6**	**0,2**	**7,6**	**35**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
ОБЕД			***790***	***21,3***	***23,7***	***108,3***	***730,9***		***26,8***	***0,4***	***298,0***	***221,2***	***286,4***	***86,9***	***5,2***
Салат из капусты белокочанной			**80**	**1,6**	**4,1**	**6,8**	**71**	**№1-2013, Пермь**	**20,5**	**0,0**	**0,0**	**44,8**	**34,4**	**26,7**	**0,6**
капуста белокочанная (стертая с солью)	129	65													
морковь до 01.01.-20%	10,0	8													

с 01.01 - 25%	10,6	8													
в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат															
лук репчатый (бланшированный)	9,5	8													
или лук зелёный	10	8													
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый															
лимон (для сока)	10	4													
сахар	0,8	0,8													
масло растительное	4	4													
или															
Салат из квашеной капусты			**80**	**1,6**	**4,0**	**5,7**	**65**	**№48-2013, Пермь**	**15,1**	**0,0**	**0,0**	**34,4**	**25,6**	**12,0**	**0,4**
капуста квашеная промышленного производства	110	77													
сахар	0,2	0,2													
масло растительное	4	4													
или															
Салат "Пестрый"			**80**	**0,8**	**4,0**	**5,1**	**60**	**№54-10з-2020,2021, Новосибирск**	**13,70**	**0,0**	**0,0**	**96,0**	**12,5**	**16,5**	**0,5**
кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20													
помидоры свежие парниковые	56,1	55													
или помидоры свежие грунтовые	65	55													

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

лук репчатый	4,8	4													
или лук зеленый	5	4													
лук репчатый старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или другой салат															
масло растительное	4	4													
Свекольник с мясными фрикадельками, со сметаной			**250/15/5**	**4,4**	**5,9**	**10,5**	**113**	**№34-2004, Пермь**	**5,4**	**0,1**	**76,0**	**37,2**	**59,3**	**19,5**	**0,7**
фрикадельки мясные		**15**						**№112-2004**							
говядина 1 категории (мясо на кости)	23	17													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	20	17													
лук репчатый	2	1,5													
вода питьевая	1,5	1,5													
яйцо куриное	1,2	1,2													
свекла до 01.01 -20%	80	64													
с 01.01 - 25%	85	64													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43													
01.11.-31.12. -30%	61	43													
01.01-29.02 - 35%	66	43													
01.03 - 40%	72	43													

морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	13	11													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2													
масло сливочное	6	6													
сметана	5	5													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Плов из птицы			**240**	**13,1**	**12,8**	**41,8**	**335**	**№406-2013, Пермь**	**0,7**	**0,1**	**222,0**	**101,0**	**90,0**	**5,3**	**0,4**
грудка куриная (разделка на мякоть без кожи)	123	84													
или филе куриное или индейки	89	84													
масса тушеной птицы (мякоть)		**60**													
крупа рисовая	61	61													
морковь до 01.01.-20%	53	42													
с 01.01 - 25%	56	42													
лук репчатый	12	10													
масло растительное	10	10													

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

Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**15,2**	**63**	**№508-2013, Пермь**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	**14,8**	**14,1**	**11,8**	**0,4**
сухофрукты	25	25													
сахар	10	10													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
ИТОГО:				***36,9***	***36,5***	***193,0***	***1247***		***27,7***	***0,6***	***476,0***	***763,7***	***606***	***137,2***	***6,2***

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК			***545***	***16,1***	***17,9***	***69,7***	***504,3***		***5,1***	***0,1***	***213,0***	***224,0***	***91,0***	***16,2***	***0,5***
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**	**0,0**	**0,0**	**60,0**	**8,2**	**16,0**	**2,8**	**0,05**
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	10	10													
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			**170**	**13,9**	**10,8**	**33,0**	**285**	**№10/5-2011, Екатеринбург**	**0,3**	**0,0**	**153,0**	**194,3**	**75,0**	**13,4**	**0,4**
творог	106	103													
крупа манная	6	6													
яйцо куриное	18	18													

сахар	10	10													
крошка		25													
масло сливочное	10	10													
мука пшеничная	10	10													
сахар	5	5													
масло сливочное для смазки листа	2	2													
масса готовой запеканки		150													
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20													
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
чай - заварка	0,8	0,8													
сахар	12	12													
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,3**	**0,0**	**14,2**	**58**	**№458-2006, Москва**	**4,8**	**0,0**	**0,0**	**21,3**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
ОБЕД			***780***	***23,4***	***26,0***	***122,9***	***819***		***22,5***	***0,5***	***223,9***	***143,0***	***352,1***	***118,7***	***5,0***
Салат "Степной" из разных овощей			**80**	**1,4**	**4,0**	**6**	**66**	**№25-2004**	**4,1**	**0,1**	**0,0**	**15,2**	**35,2**	**3,8**	**0,2**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	41	31													
01.11.-31.12. -30%	44	31													
01.01-29.02 - 35%	48	31													
01.03 - 40%	52	31													

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

масса отварного картофеля		28													
морковь до 01.01.-20%	28	22													
с 01.01 - 25%	29	22													
масса отварной моркови		20													
огурцы консервированные без уксуса	29	16													
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12													
масло растительное	4	4													
ИЛИ															
Салат из огурцов с маслом			**80**	**0,7**	**4,1**	**1,0**	**44**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**	**4,0**	**0,0**	**0,0**	**14,4**	**26,4**	**10,4**	**0,4**
огурцы свежие парниковые	79	77													
или огурцы свежие грунтовые	81	77													
масло растительное	4	4													
Суп картофельный с мясом			**250/10**	**4,5**	**4,8**	**15,5**	**123**	**№133 -2004**	**5,4**	**0,1**	**54,0**	**43,0**	**35,0**	**19,0**	**0,4**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80													
01.11.-31.12. -30%	114	80													
01.01-29.02 - 35%	123	80													

01.03 - 40%	134	80													
лук репчатый	12	10													
морковь до 01.01.-20%	19	15													
с 01.01 - 25%	20	15													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Шницель из мяса			**90**	**11,2**	**11,3**	**14,2**	**203**	**№451-2004**	**0,09**	**0,18**	**131,85**	**33,66**	**102,00**	**21,51**	**0,70**
говядина 1 категории (мясо на кости)	95	70													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	83	70													
или свинина мясная	82	70													
или фарш промышленного производства	70	70													
хлеб пшеничный	16	16													
молоко питьевое	8	8													
лук репчатый	9,5	8													
яйцо куриное	8	8													
сухари пшеничные	8	8													
масло растительное для смазки листа	2	2													

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

Каша гречневая вязкая отварная			**150**	**4,3**	**5,1**	**24,3**	**160**	**№510-2004**	**0,0**	**0,0**	**38,0**	**8,5**	**96,0**	**55,5**	**1,2**
крупа гречневая	38	38													
вода питьевая	120	120													
масло сливочное	6	6													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	**№518-2013, Пермь**	**12,9**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,0**	**0,0**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**13,2**	**48,8**	**13,2**	**1,7**
или хлеб витаминизированный			**40**												
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,4**	**23,1**	**5,7**	**0,8**
ИТОГО:				***39,5***	***43,9***	***192,6***	***1323,1***		***27,6***	***0,6***	***436,9***	***367,0***	***443,1***	***134,9***	***5,5***
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***41***	***41***	***187***	***1276***		***33***	***0,70***	***384***	***560***	***600***	***146***	***6,4***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ по нормативу (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	***При 2-х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***60***	***1,2***	***700***	***1100***	***1100***	***250***	***12***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***		***30-36***	***0,6-0,72***	***350-420***	***550-660***	***550-660***	***125-150***	***6-7,2***