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

№ 512 «19» 01 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. **Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020 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. Мельникайте, 107/1; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. **Получатель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, 107/1; 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 № 110558 от 21.12.2020г рассмотрено представленное примерное 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/85 09 декабря 2020 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 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).

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 и ужин. На долю завтрака приходится (в среднем за 20 дней) 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, второго завтрака- 5%, обеда- 35%, полдника-15% и ужина-25%, 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».

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/3590-20/85 от 09 декабря 2020 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**

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

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

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: 11-12 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, ужин.**

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.: Хлебпро-

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**.

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

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

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)**[1]	6—10	0,04
3. **Блюда из овощей (варка) на 1 л воды**	10	—
4. **Блюда из круп (на 1 кг крупы)**		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	
5. **Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)**	3—4	—
6. **Блюда из макаронных изделий (варка) на 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 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	Ужин, грамм
	400	**100**	**600**	**250**	**450**
1 день	430	100	650	250	500
2 день	420	100	630	250	520
3 день	400	100	665	250	500
4 день	450	100	660	250	520
5 день	430	100	685	250	450
6 день	400	100	635	350	520
7 день	410	100	645	250	530
8 день	400	100	655	250	460
9 день	440	100	635	250	470
10 день	410	100	655	250	470
11 день	430	100	685	250	460
12 день	440	100	625	250	450
13 день	410	100	650	250	450
14 день	400	100	630	270	450
15 день	440	100	645	250	520
16 день	410	100	630	250	500
17 день	400	100	650	250	480
18 день	440	100	620	250	550
19 день	430	100	640	250	450
20 день	530	100	680	250	510

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню 20 - ти дневное меню № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020 г для питания детей с 3 до 7 лет

Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11- 12 ч пребывании детей (90-100%), г, мл, в день, нетто	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				
Хлеб ржаной	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	40	50	40	50	50	70	50	55	50	50	60	1015	51	102
Хлеб пшеничный	80	80	79	92	71	112	69	70	78	74	57	75	73	50	100	57	86	80	110	66	119	75	1593	80	100
Мука пшеничная	29	26,1	36	29	27	6	35	25	37	18	42	27	0	51	5	32	0	60	4	39	13	35	519	26	99
Крупы , бобовые	43	40,9	50	15	9	58	37	31	29	41	127	41	41	48	64	37	25	33	15	63	30	12	806	40	99
Макаронные изделия	12	10,8	0	0	53	0	38	0	53	0	0	8	0	0	0	0	0	16	0	38	0	0	206	10	95
Картофель	140	133	138	228	186	100	179	58	166	148	80	54	286	59	210	85	158	14	191	28	128	257	2753	138	103
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	209	140	260	192	217	186	476	173	140	130	281	188	148	161	229	156	121	171	144	217	225	3955	198	95
Фрукты свежие	100	100	132	142	24	205	40	124	105	135	3	149	100	130	5	132	127	105	100	224	10	100	2091	105	105
Сухофрукты	11	10,45	0	15	18	18	0	0	15	18	18	0	15	0	18	28	0	15	0	4	15	15	212	10,6	101
Сок фруктовые и овощные	100	95	100	100	180	0	100	100	100	200	100	100	0	100	100	100	100	100	100	0	100	100	1880	94	99
Витаминизированные напитки	50	47,5	200	0	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	0	200	0	0	0	200	0	0	1000	50	105
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	30	21	29	41	17	36	25	27	30	35	33	31	32	28	38	24	47	33	28	32	37	622	31	104
Кондитерские изделия	20	20	20	25	20	0	50	20	7	50	40	0	50	20	0	20	20	0	0	20	50	0	412	20,6	103
Какао - порошок	0,6	0,6	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	12	0,6	100
Кофейный напиток	1,2	1,14	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	3,6	0,0	22	1,1	95
Чай	0,6	0,6	0,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,0	1,0	0,5	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	1,0	12	0,6	96
Мясо 1 категории	55	55	131	64	134	56	16	108	43	63	66	0	51	60	16	50	53	80	0	57	88	0	1136	57	103
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошеная,	24	24	39	0	0	0	69	39	0	0	0	97	54	39	0	39	0	0	39	0	29	58	502	25	105
Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	18,75	0	0	0	75	0	0	0	0	88	0	0	0	60	0	0	0	0	59	0	75	357	18	95
Рыба (филе) , в т.ч. филе слабо или	37	35,2	0	69	0	40	69	0	85	54	0	0	62	0	83	0	62	0	85	0	69	63	741	37	105
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	427,5	405	367	103	417	570	354	469	369	482	622	341	690	189	330	490	466	550	338	509	438	8499	425	99
Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	38	0	0	124	0	0	85	0	124	0	83	0	110	0	100	0	138	0	0	0	0	764	38	101
Сметана	11	10,5	5	0	35	10	18	0	5	25	5	9	5	25	20	15	5	0	0	10	0	10	202	10,1	97
Сыр	6	6	0,0	15,0	0,0	18	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	8,0	10,0	15,0	126	6,3	105
Масло сливочное	21	21	32	19	15	18	24	9	40	13	25	27	19	16	39	18	14	28	14	26	32	21	446	22	105
Масло растительное	11	11	13	16	12	17	8	22	5	9	6	9	18	10	6	7	13	8	8	10	10	18	226	11,3	103
Яйцо, шт.	40	40	21	94	32	66	19	121	23	15	25	22	37	16	46	64	30	16	92	11	28	8	787	39	98
Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,48	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	0,9	0,0	0,3	0,0	0,8	7	0,4	76
Крахмал	3	2,9	0	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	30	1,5	53
Соль пищевая поваренная иодированная	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100	5	100

мы 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 вой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

ичество потребленных продуктов округлено до целого числа

чное изделие промышленного производства в 4,13,15,17, 19 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ДС/3590-20/85
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей дошкольного возраста с 3 до7 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	Ужин, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнен
	20 % от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		25% от суточного рациона		95 - 100% от суточного рациона	
	360		**90**		**630**		**270**		**450**		**1710/1800**	
1 день	371	21	91	5	605	34	279	15	472	26	1818	101
2 день	365	20	91	5	621	34	278	15	432	24	1786	99
3 день	357	20	88	5	638	35	263	15	432	24	1778	99
4 день	361	20	89	5	660	37	263	15	446	25	1819	101
5 день	360	20	91	5	648	36	266	15	469	26	1833	102
ИТОГО в среднем за неделю	**363**	**20**	**90**	**5**	**634**	**35**	**270**	**15**	**450**	**25**	**1807**	**100**
6 день	344	19	91	5	637	35	274	15	470	26	1815	101
7 день	372	21	91	5	652	36	270	15	443	25	1828	102
8 день	379	21	88	5	632	35	262	15	448	25	1808	100
9 день	364	20	91	5	640	36	267	15	456	25	1818	101
10 день	356	20	91	5	612	34	280	16	431	24	1770	98
ИТОГО в среднем за неделю	**363**	**20**	**90**	**5**	**635**	**35**	**270**	**15**	**449**	**25**	**1808**	**100**
11 день	364	20	89	5	657	36	264	15	445	25	1819	101
12 день	356	20	91	5	626	35	258	14	468	26	1799	100
13 день	365	20	91	5	617	34	282	16	429	24	1784	99
14 день	363	20	91	5	650	36	274	15	461	26	1839	102
15 день	356	20	91	5	637	35	270	15	444	25	1798	100
ИТОГО в среднем за неделю	**361**	**20**	**91**	**5**	**637**	**35**	**270**	**15**	**450**	**25**	**1808**	**100**
16 день	344	19	91	5	650	36	276	15	451	25	1811	101
17 день	369	20	91	5	624	35	257	14	446	25	1786	99
18 день	366	20	89	5	635	35	265	15	463	26	1819	101
19 день	379	21	91	5	630	35	275	15	446	25	1822	101
20 день	366	20	91	5	624	35	275	15	442	25	1798	100
ИТОГО в среднем за неделю	**365**	**20**	**91**	**5**	**633**	**35**	**270**	**15**	**450**	**25**	**1807**	**100**
ИТОГО в среднем за день	**363**	**20**	**90**	**5**	**635**	**35**	**270**	**15**	**450**	**25**	**1807**	**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"

Меню приготавливаемых блюд

завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (11-12 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020 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***	***8,9***	***13,8***	***53,0***	***371,0***	
а манная жидкая с вареньем			**200**	**4,9**	**4,1**	**21,2**	**141**	**№6.2.-1995, Екатеринбург**
крупа манная	20	20						
молоко питьевое	112	112						
вода питьевая	77	77						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
масло сливочное	5	5						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ДС/3590-20/85
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-20**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Какао с молоком сгущенным			**200**	**1,7**	**2,3**	**14,3**	**85**	**№694-2**
какао - порошок	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2 Перм**
Обед			***650***	***20,4***	***23,4***	***78,3***	***605***	
Свекла отварная с маслом растительным			**50**	**0,8**	**4,0**	**3,6**	**54**	**№56-20 Москв**
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**	**№131-2**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						

или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
капуста свежая белокочанная	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						
еты, биточки 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						

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203206434

хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Каша гречневая вязкая отварная, с соусом молочным			**150**	**4,2**	**6,1**	**18,9**	**147**	**№510-2**
крупа гречневая	30	30						
вода питьевая	96	96						
масло сливочное	4	4						
соус молочный		30						**№435-20 Перм**
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,2	1,2						
масло сливочное	1,2	1,2						
Компот из свежих плодов			**180**	**0,4**	**0,1**	**18,0**	**75**	**№507-2 Перм**
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						
б пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
б ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Полдник			***250***	***6,5***	***10,5***	***39,5***	***279***	
очка 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						

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

масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**6,4**	**10,5**	**114**	**№698-2**
Ужин			**500**	**14**	**17**	**65**	**472**	
Салат картофельный с кукурузой и морковью			**130**	**2,2**	**5,2**	**7,4**	**85**	**№73-20 Перм**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	110	83						
01.11.-31.12. -30%	119	83						
01.01-29.02 - 35%	128	83						
01.03 - 40%	139	83						
масса отварного картофеля		**80**						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	42	25						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		**20**						
масло растительное	5	5						
Пудинг из говядины			**70**	**10,2**	**11,7**	**1,2**	**151**	**№472-20**
говядина 1 категории	106	78						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	92	78						

масло сливочное	3,5	3,5						
яйцо куриное	12	12						
молоко питьевое	17	17						
масло растительное для смазки листа	2	2						
с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,5**	**0,0**	**27,0**	**110**	**№518-2013, Пермь**
кт в ассортименте			**100**	**0,3**	**0,3**	**21,5**	**90**	**№458-2006, Москва**
Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
5 пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
5 ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***50***	***65***	***258***	***1818***	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***420***	***17,7***	***18,3***	***32,4***	***365***	
ет натуральный			**100**	**9,3**	**9,2**	**1,4**	**126**	**№340-2004**
яйцо куриное	76	76						
молоко питьевое	29	29						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

11

масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			**100**	**9,5**	**9,7**	**1,5**	**131**	**№279-19**
яйцо куриное	77	77						
молоко питьевое	38	38						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	**70**	**1,1**	**0,2**	**4,4**	**24**	**№101-20**
Бутерброд с маслом с сыром			**50**	**4,1**	**6,2**	**10,7**	**115**	**№1,3-20**
батон	30	30						
масло сливочное	5	5						
сыр	16	15						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-20 Пермь**
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-20 Пермь**

Обед			***630***	***18,0***	***20,8***	***90,4***	***621***	
ат 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						
вежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта жего урожая или в отварном виде)								
локи свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
гороховый на мясном бульоне с гренками			**180/20**	**4,4**	**3,1**	**22,9**	**137**	**№139-2004**
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						

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

гренки из пшеничного хлеба		**20**						№170-20 Перм
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			**200**	**11,3**	**12,9**	**22,7**	**252**	№436-20
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						
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						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	6	6						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	№508-20 Перм
сухофрукты	15	15						

сахар	8	8						
б пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
б ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***250***	***5,5***	***9,3***	***43,0***	***278***	
рушка 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						

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

13

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**	**№698-20**
Ужин			**520**	**12,9**	**14,9**	**61,6**	**432**	
Винегрет овощной			**130**	**2,1**	**5,2**	**13,5**	**109**	**№71-20**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	44	33						
01.11.-31.12. -30%	47	33						
01.01-29.02 - 35%	51	33						
01.03 - 40%	55	33						
масса отварного картофеля		30						
свекла до 01.01 -20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
масса отварной свеклы		30						
морковь до 01.01 - 20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной моркови		25						
огурцы соленые без уксуса	36	20						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						

лук репчатый (бланшированный)	7,1	6						
ук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	7,5	6						
масло растительное	5	5						
ле рыбное			**80**	**9,9**	**9,2**	**7,8**	**154**	**№400-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
ли минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	95	70						
масса отварной рыбы		**58**						
Соус молочный густой		**22**						**№598-2004**
молоко питьевое	22	22						
масло сливочное	3,5	3,5						
мука пшеничная	3,5	3,5						
яйцо куриное	12	12						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						

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

14

сахар	10	10						
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,3**	**0,3**	**21,5**	**90**	**№458-20 Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***55***	***64***	***249***	***1786***	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецепт
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***400***	***15,5***	***10,7***	***49,7***	***357***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**160**	**12,2**	**9,2**	**14,4**	**189**	**№313-20 Пермь**
творог	125	124						
мука пшеничная	10	10						
или крупа манная	9	9						
вода питьевая для каши	31	31						
яйцо куриное	10	10						
сахар	5	5						

ванилин	0,01	0,01						
сметана	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		130						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
ерброд 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						
с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***21,7***	***88***	
ар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**21,7**	**88**	**№705-2004**
шиповник	18	18						
сахар	5	5						

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

15

Обед			***665***	***18***	***24***	***88***	***638***	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			**50**	**1,8**	**4,9**	**5,7**	**74**	**№74-20 Перм**
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**	**№14/1-20 Екатеринб**
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						

масло растительное	4	4						
из свежей капусты с картофелем со сметаной			**180/5**	**1,5**	**4,9**	**5,6**	**73**	**№142-2013, Пермь**
капуста свежая белокочанная	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						
тное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
ета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом			**70/30**	**9,7**	**10,3**	**6,7**	**158**	**№427-1996**
говядина 1 категории	110	81						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	96	81						

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

16

вода питьевая	7	7						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус сметанный с томатом		**30**						№601-2
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 изделия отварные			**150**	**3,5**	**2,8**	**36,8**	**186**	№516-2
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	№505-20 Перм
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						

б пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
б ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			***250***	***3,9***	***3,6***	***53,8***	***263***	
ежка 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						

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

17

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**	**№518-2 Перм**
Ужин			**500**	**15,3**	**16,4**	**55,8**	**431,7**	
Шницель из говядины			**70**	**9,2**	**8,8**	**8,3**	**149**	**№451-2**
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						

сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
щи, припущенные в сметане			**150**	**2,7**	**4,2**	**14,7**	**107**	**№210-2004**
морковь до 01.01 - 20%	125	100						
с 01.01 - 25%	133	100						
лук репчатый	12	10						
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						
сметана	10	10						
масло сливочное	4	4						
сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
от молочный для детского питания в ассортименте	100	100	**100**	**2,8**	**3,2**	**14,0**	**96**	
пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	

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

Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**
ИТОГО:				***53***	***54***	***269***	***1778***

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецеп
			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**	№164-2 Перм
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**	№300-2 Перм
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	№1-2
батон	20	20						

масло сливочное	10	10						
с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
б ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***21,3***	***89***	
кт в ассортименте			100	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			***660***	***24,6***	***24,1***	***86,1***	***659,7***	
ат из свеклы с сыром			50	3,4	5,1	5,1	80	№55-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						
масса отварной свеклы		40						
сыр	9	8						
масло растительное	4	4						
картофельный с рыбными фрикадельками			180/40	5,5	4,5	15,1	123	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						

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

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 говяжья по - строгановски			**80**	**11,2**	**10,4**	**2,9**	**150**	№431-
печень говяжья	90	75						

масло растительное	5	5						
масса готовой печени		50						
мука пшеничная	2	2						
сметана	10	10						
вода питьевая	20	20						
припущенный			**130**	**2,7**	**3,4**	**22,0**	**129**	**№512-2004**
крупа рисовая	46	46						
вода питьевая	95	95						
масло сливочное	4	4						
от из кураги			**180**	**0,5**	**0,0**	**17,1**	**70**	**№638-2004**
курага	18	18						
сахар	5	5						
пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***250***	***6,3***	***10,2***	***36,6***	***263***	
ое изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**2,7**	**3,8**	**26,1**	**149**	
омолочный напиток для детского питания в ртименте	207	200	**200**	**3,6**	**6,4**	**10,5**	**114**	**№698-2004**

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

20

Ужин			**520**	**16,4**	**17,0**	**56,8**	**445,5**	
Кнели из говядины			**70**	**9,5**	**9,1**	**9,3**	**157**	№379-20 Перм
говядина 1 категории	76	56						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	66	56						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	22	22						
яйцо куриное	4	4						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
Капуста запеченная в молочном соусе с сыром			**150**	**4,9**	**5,1**	**16,3**	**131**	№7.40-1 Екатерин
капуста цветная замороженная	151	144						
или капуста свежая белокочанная	166	133						
масса отварной капусты		**120**						
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	4	4						
соль йодированная	0,8	0,8						
яйцо куриное	20	20						
масса соуса		50						

сыр	11	10						
масло растительное	4	4						
о с молоком сгущенным			**200**	**1,7**	**2,3**	**14,3**	**85**	**№694-2004**
какао - порошок	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
кт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**12,5**	**54**	**№458-2006, Москва**
Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
б пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
ИТОГО:				***58***	***68***	***244***	***1819***	

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***	
а 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						

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

соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-20**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-20 Перм**
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91,0***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-20 Перм**
Обед			***685***	***19,6***	***20,7***	***95,7***	***648,0***	
Салат картофельный с огурцами			**50**	**0,8**	**4,1**	**7,4**	**70**	**№75-20 Перм**
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						
щ "Сибирский" с мясом со сметаной			**180/10/5**	**4,5**	**3,8**	**8,6**	**87**	**№111-2004**
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
свекла - до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста свежая белокочанная	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						

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

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**	**№391-20**
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**	**№435-201 Пермь**
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,5	1,5						

масло сливочное	1,5	1,5						
е 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						
пот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
б пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
б ржаной			**50**	**1,1**	**0,6**	**18,9**	**86**	
Полдник			***250***	***7,0***	***7,6***	***42,3***	***266***	
нежка наливная			**50**	**3,4**	**3,4**	**27,2**	**153**	**№550-2013, Пермь**
мука пшеничная	30	30						
сахар	2	2						

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

23

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**	**3,6**	**4,2**	**15,1**	**113**	**№698-20**
Ужин			**450**	**17,7**	**10,9**	**75,1**	**469**	
Суфле из птицы			**70**	**10,1**	**6,8**	**8,1**	**134**	**№193-20 Перм**
филе куриное промышленного производства	73	69						
или филе грудки индейки	73	69						

масса отварного филе		50						
яйцо куриное	12	12						
соус молочный:		20						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	2	2						
сметана для смазки изделия	3	3						
масло растительное для смазки листа	2	2						
ароны отварные с овощами			**150**	**3,1**	**2,8**	**28,0**	**150**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	38	38						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	4	4						
атное 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						

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

24

Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-20**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства (вафли с фруктовой начинкой)			**50**	**4,2**	**1,2**	**24,0**	**124**	
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
ИТОГО:				***57***	***51***	***287***	***1833***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***54***	***60***	***261***	***1807***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):				***51***	***57***	***248***	***1710***	***При 12 час пребыва детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецепт
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***400***	***15,7***	***10,9***	***45,8***	***343,6***	
Омлет натуральный			**100**	**9,3**	**9,2**	**1,4**	**126**	**№340-20**
яйцо куриное	76	76						
молоко питьевое	29	29						
масло растительное для смазки листа	1	1						

ИЛИ								
ная кашка натуральная			**100**	**9,5**	**9,7**	**1,5**	**131**	**№279-1996**
яйцо куриное	77	77						
молоко питьевое	38	38						
масло сливочное	4	4						
щи на подгарнировку								
ошек зеленый консервированный (после термической аботки)	92	60	**60**	**2,9**	**0,1**	**4,7**	**31**	**№101-2004**
ерброд 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						
с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
б пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***635***	***17,2***	***25,7***	***84,1***	***636,5***	

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

Салат из моркови с кукурузой			**60**	**1,1**	**4,0**	**5,5**	**62**	**№11-20 Перм**
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 пюре из крупы перловой с курицей			**180/15**	**3,9**	**3,7**	**15,5**	**111**	**№160-20 Перм**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
крупа перловая	15	15						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	7	6						
мука пшеничная	4	4						
масло сливочное	4	4						
молоко питьевое	45	45						

бульон куриный	126	126						
зелень сушеная	0,1	0,1						
дина, 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 свежая белокочанная	250	200						
морковь до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
атное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
ель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						

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

крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
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**	**№323-20 Перм**
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	2	2						
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**	**№698-20**

Ужин			**520**	**13,4**	**18,1**	**63,3**	**469,7**	
ат овощной			**150**	**5,8**	**9,4**	**8,4**	**141**	**№69-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	77	58						
01.11.-31.12. -30%	83	58						
01.01-29.02 - 35%	89	58						
01.03 - 40%	97	58						
масса отварного картофеля		**55**						
морковь до 01.01 - 20%	27,5	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		**20**						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	5	5						
ики" из мяса с рисом			**70**	**6,7**	**8,2**	**7,7**	**131**	**№390-2013, Пермь**
говядина 1 категории	61	45						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	53	45						
крупа рисовая	9	9						

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

вода питьевая	17	17						
масса готового рассыпчатого риса		24						
лук репчатый	26	22						
масло сливочное	3	3						
масса прогретого с маслом лука		11						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,5**	**0,0**	**27,0**	**110**	**№518-20 Перм**
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-20 Москв**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***61***	***65***	***245***	***1815***	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецепт
			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**	**№260-20 Перм**
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						
ерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
б пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***645***	***18,2***	***19,0***	***100,4***	***652,2***	
щное 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						

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

ИЛИ								
Нарезка из свеклы отварной			**50**	**0,8**	**0,0**	**3,6**	**18**	**№.50 - 2 Перм**
свекла - до 01.01 -20%	66	53						
с 01.01 - 25%	70	53						
Суп из овощей со сметаной			**180/5**	**1,7**	**3,9**	**9,0**	**78**	**№135-2**
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						
тели, запеченные в молочном соусе			**80**	**11,2**	**11,5**	**8,4**	**182**	**№388-2013, Пермь**
свинина мясная	50	43						
или говядина 1 категории	58	43						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	51	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 молочный для запекания		40						№434-2013, Пермь
молоко питьевое	40	40						
мука пшеничная	3,3	3,3						
масло сливочное	3,3	3,3						
масло растительное для смазки листа	2	2						

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

Макароны изделия отварные			**150**	**3,5**	**2,8**	**36,8**	**186**	**№516-20**
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-20 Перми**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
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**	**№554-20 Перми**
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						
помолочный напиток для детского питания в ортименте	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**15,1**	**120**	**№698-2004**
Ужин			**530**	**15**	**19**	**54**	**443**	
лета 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						
ли 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						
тофель тушеный			**150**	**2,7**	**3,7**	**17,0**	**112**	**№216-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130						
01.11.-31.12. -30%	186	130						
01.01-29.02 - 35%	200	130						
01.03 - 40%	217	130						

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

морковь до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	21	18						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком сгущенным			**200**	**1,7**	**2,3**	**14,3**	**85**	**№694-2**
какао - порошок	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**12,5**	**54**	**№458-20 Москв**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***47***	***61***	***270***	***1828***	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецепт
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***400***	***19,6***	***15,5***	***40,2***	***378,7***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**160**	**12,2**	**9,2**	**14,4**	**189**	**№313-20 Перм**
творог	125	124						
мука пшеничная	10	10						

или крупа манная	9	9						
вода питьевая для каши	31	31						
яйцо куриное	10	10						
сахар	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		130						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
ерброд с сыром			**20/20**	**4,2**	**3,6**	**9,9**	**89**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	21	20						
рейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

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

31

Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***21,7***	***88***	
Отвар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**21,7**	**88**	**№705-2**
шиповник	18	18						
сахар	5	5						
Обед			***655***	***22,2***	***19,5***	***92,0***	***632***	
Салат из свежих помидоров			**50**	**0,9**	**4,1**	**3,4**	**54**	**№22-20 Перм**
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**	**№17-20**
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			**180/10/5**	**4,2**	**3,9**	**11,2**	**97**	**№154-20 Перм**
говядина 1 категории	22	16						

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
капуста свежая белокочанная	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						
мкадельки 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						
хлеб пшеничный	9	9						

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

32

молоко питьевое	15	15						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	5	5						
масса готовых фрикаделек		65						
Соус сметанный с томатом		**40**						№601-2
сметана	15	15						
мука пшеничная	3	3						
вода питьевая	25	25						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	№520-20
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						

лот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
5 пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
5 ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***250***	***7,5***	***11,6***	***31,9***	***262***	
дитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,7**	**5,2**	**22,5**	**144**	
ноко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-2001, Пермь**
Ужин			**460**	**8**	**7**	**87**	**448**	
в из говядины			**160**	**7,1**	**6,4**	**27,0**	**194**	**№443-2004**
говядина 1 категории	64	47						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	55	47						
масло растительное	3	3						
масса тушенного мяса		**30**						
крупа рисовая	34	34						
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						

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

33

лук репчатый	14	12						
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,7**	**0,3**	**35,5**	**148**	**№518-2 Перм**
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-2 Моск**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***58***	***54***	***273***	***1808***	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецепт
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***440***	***8,4***	***8,6***	***63,3***	***364,2***	
Каша манная жидкая			**200**	**5,1**	**7,1**	**28,0**	**196**	**№311-2**
крупа манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						

рброд 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						
с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91,0***	
в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	№518-2013, Пермь
Обед			***635***	***21,2***	***22,4***	***88,4***	***640,0***	
ат из капусты белокочанной с морковью			**50**	**0,8**	**4,0**	**4,8**	**58**	№4-2013, Пермь
капуста белокочанная	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						
свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после арта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								

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

34

масло растительное	4	4						
Суп картофельный с мясом с мелкошинкованными овощами со сметаной			**180/10/5**	**4,2**	**4,4**	**14,3**	**114**	**№.1.72-Екатери**
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
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	11,8	10						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			**80**	**10,1**	**8,8**	**2,2**	**128**	**№35/8-2 Екатеринб**
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						
а гречневая вязкая отварная			**130**	**4,1**	**4,4**	**21,7**	**143**	**№510-2004**
крупа гречневая	33	33						
вода питьевая	104	104						
масло сливочное	4	4						
мпот из кураги			**180**	**0,5**	**0,0**	**17,1**	**70**	**№638-2004**
курага	18	18						
сахар	5	5						
еб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
еб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	

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

35

Полдник			***250***	***6,4***	***9,9***	***38,0***	***267***	
Булочка с сахаром			**50**	**2,8**	**3,5**	**27,5**	**153**	№772-20
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**	№698-20
Ужин			**470**	**17**	**15**	**63**	**456**	
Салат из моркови			**50**	**0,5**	**0,0**	**4,4**	**20**	№7-2013, Г
морковь до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
масса отварной моркови		48						

сахар	3	3						
еты по - хлыновски			**70**	**7,7**	**8,8**	**9,8**	**149**	**№454-2004**
говядина 1 категории	68	50						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	59	50						
или фарш промышленного производства	50	50						
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						
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
ре из гороха с маслом			**150**	**6,3**	**3,8**	**25,0**	**159**	**№417,418-2013, Пермь**
горох	74	74						
вода питьевая	152	152						
масса пюре из гороха		146						
масло сливочное	5	5						

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

36

Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства (конфеты)			**20**	**1,7**	**2,7**	**9,2**	**68**	
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***53***	***57***	***274***	***1818***	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецеп
			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**	**№311-20**
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**	**№1-200**
батон	20	20						

масло сливочное	10	10						
с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***655***	***20,3***	***20,7***	***86,0***	***611,9***	
уруза консервированная (после термической обработки)	100	60	**60**	**0,9**	**0,2**	**4,1**	**22**	**№101-2004**
картофельный с макаронными изделиями с курицей			**180/15**	**3,9**	**4,7**	**15,2**	**119**	**№140-2004**
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%	72	54						
01.11.-31.12. -30%	77	54						
01.01-29.02 - 35%	83	54						
01.03 - 40%	90	54						

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

37

макаронные изделия	8	8						
морковь до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	9,5	8						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			**70**	**8,9**	**8,5**	**5,9**	**136**	**№498-20**
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	2	2						
Капуста тушеная			**150**	**4,6**	**6,2**	**14,0**	**130**	**№423-20 Перм**
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						

с 01.01 - 25%	32	24						
тное 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						
ель 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						
б пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
б ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***250***	***6,4***	***11,9***	***36,8***	***280***	
рог "Вечерний"			**50**	**2,8**	**5,5**	**26,3**	**166**	**№120-1999**
мука пшеничная	25	25						
сахар	5	5						
яйцо куриное	8	8						

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

38

сметана	5	5						
молоко сгущенное с сахаром	10	10						
двууглекислый натрий	0,3	0,3						
какао - порошок	2	2						
масло сливочное	4	4						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**6,4**	**10,5**	**114**	№698-20
Ужин			**470**	**15**	**18**	**53**	**431**	
Пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным			**150**	**9,2**	**10,9**	**22,4**	**225**	№318-20 Перм
творог	84	83						
яйцо куриное	8	8						
сахар	5	5						
крупа рисовая	16	16						
вода питьевая	29	29						
масса рисовой каши		40						
масло сливочное	4	4						
сметана	4	4						

масло сливочное для смазки листа	5	5						
масса готового пудинга		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
око питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-2001, Пермь**
кт в ассортименте			**120**	**0,3**	**0,3**	**21,0**	**88**	**№458-2006, Москва**
Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				***52***	***65***	***244***	***1770***	
ОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***54***	***60***	***261***	***1808***	
РМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):				***51***	***57***	***248***	***1710***	***При 12 часовом пребывании детей***
РМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):				***54***	***60***	***261***	***1800***	

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***	
а кукурузная жидкая			**200**	**5,5**	**5,9**	**27,0**	**183**	**№311-2004**
крупа кукурузная	25	25						

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

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**	**№3-20**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-20 Перм**
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***21,3***	***89***	
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**21,3**	**89**	**№458-20 Москв**
Обед			***685***	***27,9***	***27,5***	***74,4***	***657***	
Салат из свеклы с огурцами			**50**	**0,6**	**4,0**	**3,3**	**52**	**№53-20 Перм**
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						
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						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7[illegible]

40

зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки из кур припущенные, с маслом			**70/5**	**11,2**	**11,1**	**6,8**	**172**	**№410-2 Перм**
филе куриное промышленного производства	57	54						
или филе грудки индейки	57	54						
хлеб пшеничный	12	12						
яйцо куриное	7	7						
молоко питьевое	14	14						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	**№520-2**
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**	**№508-20 Перм**
сухофрукты	15	15						

сахар	8	8						
5 пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
5 ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			***250***	***2,7***	***7,7***	***45,9***	***264***	
дитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**2,2**	**7,7**	**21,0**	**162**	
с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,5**	**0,0**	**24,9**	**102**	**№518-2013, Пермь**
Ужин			**460**	**20,6**	**17,8**	**50,7**	**445**	
еканка овощная			**200**	**9,7**	**10,5**	**28,5**	**247**	**№234-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	137	103						
01.11.-31.12. -30%	147	103						
01.01-29.02 - 35%	159	103						
01.03 - 40%	172	103						
капуста белокочанная	55	44						
морковь до 01.01 - 20%	81	65						
с 01.01 - 25%	86	65						
лук репчатый	24	20						
масло растительное	10	10						

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

41

крупа манная	10	10						
яйцо куриное	8	8						
сметана	5	5						
сухари	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Зразы рубленые из говядины, паровые			**80**	**10,2**	**7,1**	**4,0**	**121**	**№457-20**
говядина 1 категории	69	51						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	60	51						
хлеб пшеничный	11	11						
молоко питьевое	16	16						
котлетная масса		75						
яйцо куриное отварное для фарша	22	22						
масло растительное для смазки емкости	2	2						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-20**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**20**	**0,6**	**0,2**	**7,6**	**35**	
ИТОГО:				***64***	***65***	***245***	***1819***	

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***	
а 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						
ерброд 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						
й с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						

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

Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-20 Перм**
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**	**№29/1-20 Екатерин**
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**	**№155-20**
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						
убцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			**200**	**15,3**	**15,9**	**16,1**	**269**	**№372-2013, Пермь**
говядина 1 категории	82	60						

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

43

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 свежая белокочанная	113	90						
масса отварной капусты		84						
масло растительное для смазки листа	2	2						
выход готовых голубцов 150г	**2шт/75г**							
Соус сметанный с томатом		**50**						№601-2
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**	№634-2
клюква свежемороженая	30,2	30						

сахар	10	10						
5 пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
5 ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***250***	***5,3***	***12,2***	***31,8***	***258***	
очка "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						

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

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**6,7**	**13,7**	**130**	**№698-20**
Ужин			**450**	**18,8**	**19,0**	**55,5**	**468,2**	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			**150**	**12,9**	**12,2**	**29,7**	**280**	**№321-20 Перм**
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						
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-20 Перм**
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-20 Москв**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				***58***	***66***	***242***	***1799***	

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***	
а 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						
ерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						

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

46

лимон	6	5						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-20 Перм**
Обед			***650***	***22,2***	***20,7***	***85,4***	***616,6***	
Салат из свежих помидоров			**50**	**0,9**	**4,1**	**3,4**	**54**	**№22-20 Перм**
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**	**№58-20 Перм**
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			**180/10**	**4,4**	**4,1**	**15,2**	**115**	**№138-20**
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						

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						
ба припущенная, в сметане			**80**	**11,9**	**7,3**	**2,5**	**123**	**№338-2013, Пермь**
буша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	146	80						
ли минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	112	83						
масса припущенной рыбы		65						
сметана	20	20						
мука пшеничная	2	2						

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

46

масло сливочное	2	2						
Овощи припущенные			**150**	**2,2**	**3,8**	**20,3**	**124**	**№524-2**
морковь до 01.01 - 20%	81	65						
с 01.01 - 25%	86	65						
или морковь свежемороженая	74	65						
или кабачки	112	75						
лук репчатый	18	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82						
01.11.-31.12. -30%	117	82						
01.01-29.02 - 35%	126	82						
01.03 - 40%	137	82						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			**180**	**0,5**	**0,0**	**17,1**	**70**	**№638-20**
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	

б ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			***250***	***5,1***	***11,5***	***39,5***	***282***	
ное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	
помолочный напиток для детского питания в ортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			**450**	**19**	**18**	**48**	**429**	
а вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
еканка из печени с рисом			80	10,4	8,8	14,5	179	№482-2004
печень говяжья	72	60						
крупа рисовая	10	10						
вода питьевая	21	21						
масса рассыпчатого риса		28						
лук репчатый	24	20						
масло сливочное	8	8						
масса прогретого с маслом лука		10						
яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки листа	2	2						
масло растительное для смазки листа	2	2						

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

47

Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	№520-20
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						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	№685-20
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***55***	***65***	***246***	***1784***	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецеп
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***400***	***16,8***	***11,0***	***49,1***	***362,6***	
Суфле творожное			**120**	**11,2**	**5,7**	**19,7**	**175**	№365-2
творог	101	100						

сметана	10	10						
яйцо куриное	10	10						
сахар	4	4						
мука пшеничная	9	9						
или крупа манная	8	8						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готового суфле		120						
с 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						
рброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						

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

48

сахар	12	12						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2 Перм**
Обед			***630***	***19,9***	***24,0***	***88,5***	***649,9***	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи			**50**	**0,4**	**3,1**	**2,6**	**40**	**№679-2**
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**	**№14/1-2 Екатерин**
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	4	4						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной (№1.78-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург)			**180/15/5**	**4,2**	**4,9**	**8,8**	**96**	**№.1.78- Екатерин**
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 свежая белокочанная	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						
тное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
еты по - хлыновски			**70**	**7,7**	**8,8**	**9,8**	**149**	**№454-2004**
говядина 1 категории	68	50						

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

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	59	50						
или фарш промышленного производства	50	50						
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						
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Овощи запеченные с яйцом			**130**	**5,5**	**6,1**	**17,2**	**146**	**№7.55.-1 Екатерин**
морковь до 01.01 - 20%	65	52						
с 01.01 - 25%	69	52						
масса отварной моркови		50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	70	53						
01.11.-31.12. -30%	76	53						
01.01-29.02 - 35%	82	53						

01.03 - 40%	89	53						
масса отварного картофеля		50						
молоко питьевое	20	20						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	3	3						
ют 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						
пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
ржаной			**50**	**1,1**	**0,7**	**18,9**	**86**	
Полдник			***270***	***5,7***	***9,5***	***41,5***	***274***	
чики с джемом или повидлом			**50/20**	**2,1**	**3,1**	**31,0**	**160**	**№531-2013, Пермь**
мука пшеничная	21	21						
молоко питьевое	52	52						

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

50

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**	**№698-2**
Ужин			**450**	**4**	**4**	**102**	**461**	
Плов вегетарианский с сухофруктами			**150**	**3,5**	**3,8**	**51,4**	**254**	**№271-20 Перм**
крупа рисовая	37	37						
вода питьевая	222	222						
масса вареного риса		100						
изюм	15	14						
масса вареного изюма		22						
курага	14,5	14						
масса вареной кураги		25						

сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	**№518-2013, Пермь**
кт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-2006, Москва**
Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				***47***	***49***	***303***	***1839***	

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***	
а 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						

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

Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**24,4**	**107**	**№2-20**
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**	**№495-20 Перм**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91,0***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-20 Перм**
Обед			***645***	***17,5***	***20,5***	***95,5***	***637***	
Салат из капусты белокочанной			**50**	**0,8**	**4,0**	**4,2**	**56**	**№1-2013, Г**
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 зеленый	6,3	5						

лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
ат 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 зеленый	6,3	5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
картофельный с мелкошинкованными овощами со сметаной			**180/5**	**2,0**	**4,2**	**14,3**	**103**	**№1.72-1995, Екатеринбург**
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						

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

52

с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
масло сливочное	4	4						
помидоры свежие парниковые	10,2	10						
или помидоры свежие грунтовые	11,8	10						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Зразы рыбные рубленные, запеченные			**80**	**9,7**	**6,7**	**11,9**	**147**	**№344-20 Перм**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
хлеб пшеничный	7	7						
яйцо куриное	4	4						
вода питьевая	6	6						
лук репчатый	4,8	4						
рыбная котлетная масса		80						
масса фарша		16						

зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5						
морковь до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
масса отварной натертой на мелкой терке моркови		16						
сухари пшеничные	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
ое 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						
ель 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						
б пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	

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

53

Хлеб ржаной			**50**	**1,1**	**0,7**	**18,9**	**86**	
Полдник			***250***	***6,1***	***9,0***	***41,2***	***270***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**2,5**	**4,0**	**26,1**	**150**	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**15,1**	**120**	№698-20
Ужин			**520**	**14,6**	**19,3**	**53,0**	**444**	
Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом растительным			**150**	**3,1**	**7,6**	**10,4**	**122**	№32/1-20 Екатерин
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	104	78						
01.11.-31.12. -30%	112	78						
01.01-29.02 - 35%	120	78						
01.03 - 40%	130	78						
масса отварного картофеля		75						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	39	25						
огурцы соленые (без уксуса)	46	25						
яйцо куриное	20	20						
масло растительное	5	5						
Котлеты, биточки из говядины			**70**	**9,2**	**8,8**	**8,3**	**149**	№451-20
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						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
ао с молоком сгущенным			**200**	**1,7**	**2,3**	**14,3**	**85**	**№694-2004**
какао - порошок	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
укт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**12,5**	**54**	**№458-2006, Москва**
и Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
еб ржаной			**20**	**0,5**	**0,2**	**7,5**	**34**	
ИТОГО:				***49***	***58***	***271***	***1798***	
ОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***54,5***	***60***	***261,4***	***1808***	
ОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):				***51***	***57***	***248***	***1710***	***При 12 часовом пребывании детей***
ОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

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

54

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецеп
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***8,0***	***13,2***	***48,2***	***343,6***	
Суп молочный с макаронными изделиями			**200**	**5,7**	**5,9**	**19,0**	**152**	№165-20 Перм
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**	№1-200
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	№686-20
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						

лимон	6	5						
б пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91,0***	
в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			***630***	***22,2***	***25,1***	***83,8***	***649,9***	
егрет 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						

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

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 зеленый	2,5	2						
масло растительное	4	4						
Суп-пюре из капусты с мясом			**180/10**	**4,7**	**6,5**	**6,4**	**103**	**№1.35-1 Екатерин**
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
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 10 %	7	7						
масло сливочное	4	4						

зелень сушеная	0,1	0,1						
ш			**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						
атное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
а гречневая вязкая отварная			**130**	**4,1**	**4,4**	**21,7**	**143**	**№510-2004**
крупа гречневая	33	33						
вода питьевая	104	104						
масло сливочное	4	4						
пот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						

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

Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***250***	***7,0***	***9,5***	***40,5***	***276***	
Булочка домашняя			**50**	**3,4**	**4,5**	**28,5**	**168**	№564-20 Перм
мука пшеничная	34	34						
сахар	5,5	5,5						
сахар (для отделки)	1,6	1,6						
масло сливочное	5,5	5,5						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,9	0,9						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,23	0,23						
молоко питьевое	14	14						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**12,0**	**107**	№698-20
Ужин			**500**	**24**	**11**	**65**	**451**	
Вареники ленивые с соусом молочным			**170**	**22,4**	**7,3**	**27,2**	**264**	№325-20 Перм
творог	139	138						

мука пшеничная	20	20						
яйцо куриное	11	11						
сахар	5	5						
с 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						
укт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-2006, Москва**
Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
еб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***62***	***59***	***259***	***1811***	

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

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецепт
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			**400**	***18,2***	***14,9***	***40,4***	***368,5***	
Омлет натуральный			**100**	**9,3**	**9,2**	**1,4**	**126**	№340-20
яйцо куриное	76	76						
молоко питьевое	29	29						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			**100**	**9,5**	**9,7**	**1,5**	**131**	№279-19
яйцо куриное	77	77						
молоко питьевое	38	38						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	**70**	**1,1**	**0,2**	**4,4**	**24**	№101-20
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	№3-200
батон	20	20						

сыр	10,5	10						
ейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
б пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***650***	***20,5***	***25,4***	***78,3***	***624,0***	
ат 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								
ат 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						

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

58

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 курицей			**180/15**	**5,9**	**4,6**	**14,5**	**123**	**№145-2 Перм**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
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						
лета 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						
ли 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						
тофель 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						
мпот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						

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

сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***250***	***9,3***	***9,4***	***33,9***	***257***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**3,5**	**4,4**	**24,5**	**152**	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**5,0**	**9,4**	**106**	№260-20 Перм
Ужин			**480**	**10,2**	**15,6**	**66,3**	**446**	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" с бананом			**200**	**6,7**	**7,7**	**31,2**	**221**	№6.23-1 Екатерин
хлопья овсяные "Геркулес"	15	15						
молоко питьевое	121	121						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,7	0,7						
банан очищенный	109	65						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**200**	**7,5**	**7,7**	**26,0**	**203**	№311-20
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						

молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
урт молочный для детского питания в ассортименте	100	100	**100**	**2,8**	**7,5**	**15,0**	**139**	
б ржаной			**25**	**0,6**	**0,4**	**9,5**	**43**	
ИТОГО:				***59***	***65***	***241***	***1786***	

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***	
а рисовая жидкая			**200**	**6,4**	**7,2**	**27,0**	**198**	**№311-2004**
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						

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

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**	**№2-200**
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**	**№495-20 Перм**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***21,3***	***89***	
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**21,3**	**89**	**№458-20 Москв**
Обед			***620***	***18,9***	***20,5***	***93,7***	***634,9***	
Салат из свежих помидоров			**50**	**0,9**	**4,1**	**3,4**	**54**	**№22-201 Перм**
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное	4	4						

ИЛИ								
ат 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						
вежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта жего урожая или в отварном виде)								
локи свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
-пюре из разных овощей			**180**	**2,1**	**3,6**	**9,6**	**79**	**№168-2004**
морковь до 01.01 - 20%	14	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
капуста свежая белокочанная	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						

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

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**	**№401-20 Перм**
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						
Каша пшеничная рассыпчатая			**130**	**3,8**	**2,9**	**26,2**	**146**	**№302-20**
крупа пшеничная	33	33						
вода питьевая	104	104						
масло сливочное	4	4						

ель 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						
б пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
б ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***250***	***2,1***	***5,2***	***52,5***	***265,2***	
очка 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						
изюм	4,4	4						
дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3						

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

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**	**0,4**	**0,0**	**30,0**	**122**	**№518-2 Перм**
Ужин			**550**	**16,0**	**14,8**	**66,5**	**463,4**	
Мясной сырок			**70**	**9,8**	**7,3**	**12,1**	**153**	**№2.7-19 Екатерин**
говядина 1 категории	78	57						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	67	57						
лук репчатый	7	6						
хлеб пшеничный	6	6						
молоко питьевое	8	8						
яйцо куриное	4	4						
сыр	8,2	8						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус молочный			**30**	**1,0**	**2,1**	**2,6**	**34**	**№435-20 Перм**
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						

ароны отварные с овощами			**150**	**3,1**	**2,8**	**28,0**	**150**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	38	38						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	4	4						
атное 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						
ао с молоком сгущенным			**200**	**1,7**	**2,3**	**14,3**	**85**	**№694-2004**
какао - порошок	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
б ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
укт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,2**	**5,7**	**25**	**№458-2006, Москва**
Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				***47***	***50***	***296***	***1819***	

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

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецепту
			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**	№18/4-20 Екатеринб
крупа пшеничная	15	15						
крупа кукурузная	15	15						
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						
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**	№1-200
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	№501-20 Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						

сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***21,8***	***91***	
в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***640***	***20,4***	***19,8***	***92,6***	***630***	
ат Витаминный			**50**	**0,6**	**4,0**	**4,6**	**57**	**№21(II)-2006, Москва**
капуста свежая белокочанная	31	25						
локи свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	14	10						
морковь до 01.01 - 20%	15,0	12						
с 01.01 - 25%	16,0	12						
сахар	0,7	0,7						
вежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после рта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	4	4						
-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						

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

64

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**	№391-20
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						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	№520-20

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						
пот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
5 пшеничный			**30**	**2,4**	**0,3**	**11,4**	**58**	
5 ржаной			**50**	**1,1**	**0,7**	**18,9**	**86**	
Полдник			***250***	***5,1***	***10,1***	***41,0***	***275***	
ное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,5**	**5,1**	**29,0**	**168**	
омолочный напиток для детского питания в ртименте	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**12,0**	**107**	**№698-2004**
Ужин			**450**	**16**	**17**	**58**	**446**	
е из говядины			**70**	**9,7**	**9,5**	**5,9**	**148**	**№393-2013, Пермь**
говядина 1 категории	120	88						

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

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	104	88						
лук репчатый	8	7						
масса отварного мяса		55						
Соус молочный		25						№434-2 Перм
молоко питьевое	25	25						
масло сливочное для соуса	2	2						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное для приготовления мясного пюре	4	4						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
Капуста запеченная в молочном соусе с сыром			**150**	**4,9**	**5,1**	**16,3**	**131**	№7.40-1 Екатерин
капуста цветная замороженная	151	144						
или капуста свежая белокочанная	166	133						
масса отварной капусты		**120**						
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	4	4						
соль йодированная	0,8	0,8						
яйцо куриное	20	20						

масса соуса		50						
сыр	11	10						
масло растительное	4	4						
дитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,2**	**2,1**	**20,5**	**106**	
с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
б пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
ИТОГО:				***53***	***63***	***261***	***1822***	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***530***	***9***	***12***	***56***	***366***	
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						

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

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**	**№1,3-20**
батон	30	30						
масло сливочное	5	5						
сыр	16	15						
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-20 Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
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	**100**	**100**	**100**	**0,5**	**0,2**	**21,8**	**91**	**№518-20 Пермь**
Обед			***680***	***21,6***	***25,6***	***76,6***	***624***	
Салат картофельный с огурцами			**50**	**0,8**	**4,1**	**7,4**	**70**	**№75-201 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						
ыбацкая			**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						
и горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
и 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						

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

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						
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						
ли горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
ли 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						

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

67

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**	**№498-2**
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	2	2						
Капуста тушеная			**150**	**4,6**	**6,2**	**14,0**	**130**	**№423-2 Перм**
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						
пот из изюма			**180**	**0,3**	**0,0**	**14,1**	**58**	**№638-2004**
изюм	15	15						
сахар	5	5						
5 ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
5 пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Полдник			***250***	***5,8***	***12,1***	***35,7***	***275***	
очка "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						

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

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**	**3,6**	**6,4**	**12,0**	**120**	№698-2
Ужин			**510**	**15**	**16**	**60**	**442**	
Печень говяжья по - строгановски			**80**	**11,2**	**10,4**	**2,9**	**150**	№431-2
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**	**4,5**	**18,9**	**128**	№520-2
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	6	6						
с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
кт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-2006, Москва**
Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
5 ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
ИТОГО:				***52***	***66***	***250***	***1798***	
ОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***54***	***60***	***261***	***1807***	
РМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):				***51***	***57***	***248***	***1710***	***При 12 часовом пребывании детей***
РМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

ПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Таблица 1, ложение 10

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

69