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
«19» 02 2021 г.

№ 4/2

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. **Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/86 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 1 до 3 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/3590-20/86 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 1 до 3 лет.

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

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 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 1-3 лет (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и суточного набора продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (приложение 7 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, полдник 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/3590-20/86 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 1 до 3 лет, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», **соответствует** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

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: 1-3 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 1400 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-

интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. **(№рец.-2013, Пермь).**

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г **(№рец.-2001, Пермь).**
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. **(№рец.-2011, Екатеринбург).**

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

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

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

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

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

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)'**	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 1 до 3 лет (не менее)

риложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
	350	**100**	**450**	**200**	**400**
1 день	350	100	515	200	410
2 день	350	100	500	200	450
3 день	350	100	535	220	420
4 день	360	100	550	200	450
5 день	360	100	565	200	400
6 день	350	100	500	280	410
7 день	350	100	515	200	460
8 день	350	100	535	200	400
9 день	360	100	525	200	400
10 день	350	100	530	200	400
11 день	360	100	565	200	400
12 день	360	100	500	200	410
13 день	350	100	530	200	400
14 день	350	100	525	220	410
15 день	360	100	525	200	440
16 день	350	100	520	200	430
17 день	350	100	530	200	400
18 день	360	100	510	200	480
19 день	350	100	520	200	400
20 день	360	100	570	200	430

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 20-ДС/3590-20/86 от 09.12.2020 г для питания детей с 1 до 3 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			
б ржаной	40	40	45	50	30	40	40	40	40	40	40	40	40	40	50	40	50	40	40	50	40	40	835	42	104
б пшеничный	60	60	69	116	48	94	37	45	41	101	40	48	54	25	85	45	111	45	80	29	92	53	1259	63	105
а пшеничная	25	24	36	3	36	4	35	20	36	15	41	26	0	45	4	31	0	55	4	36	11	34	471	24	99
ы, бобовые	30	30	38	12	0	47	24	25	21	38	103	31	32	36	48	32	18	28	12	51	22	9	627	31	104
аронные изделия	8	7,6	0	0	39	0	28	0	39	0	0	7	0	0	0	0	0	12	0	28	0	0	153	8	101
офель	120	114	116	178	158	84	143	40	134	118	76	45	229	48	212	73	118	10	155	24	102	209	2272	114	100
ци (свежие,замороженные,консервированные), ая соленые и квашеные (не более 10% от общего овощей),в т ч томат-пюре, зелень	180	162	116	215	156	175	116	367	139	116	104	218	153	121	140	152	110	106	144	116	173	181	3117	156	96
сты свежие	95	95	130	140	20	205	30	120	105	130	2	145	100	125	5	125	122	105	80	220	8	100	2017	101	105
фрукты	9	8,55	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	12	24	0	12	0	4	12	12	166	8,3	97
фруктовые и овощные	100	100	100	100	150	0	100	100	100	150	100	100	150	100	100	100	100	100	100	150	100	100	2100	105	105
р (в т ч для приготовления блюд и напитков, в е использования пищевой продукции щленного выпуска, содержащих сахар выдача а должна быть уменьшена в зависимости от его жания в используемом готовой пищевой	25	25	24	21	32	14	31	28	23	22	29	29	25	26	27	29	18	40	26	23	25	32	525	26	105
итерские изделия	12	12	10	0	15	0	40	15	7	0	25	0	50	15	0	0	15	0	0	15	50	0	257	12,9	105
о - порошок	0,5	0,5	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	10	0,5	100
ейный напиток	1	1,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	3,0	0,0	18	0,9	95
	0,5	0,5	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,0	0,8	0,4	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,4	0,8	10	0,5	100
о 1-й категории	50	48	93	49	95	40	16	81	32	63	52	0	38	48	61	36	37	65	0	41	63	0	910	46	96
да (куры, цыплята-бройлеры, индейка-ошенная, 1 кат.)	20	19	26	0	0	0	55	26	0	0	0	76	38	26	0	26	0	0	26	0	24	50	373	19	98
продукты (печень,язык,сердце)	20	14	0	0	0	59	0	0	0	0	66	0	0	0	45	0	0	0	0	46	0	59	275	14	98
а (филе), в т ч филе слабо- или малосоленое	32	30,4	0	52	0	40	52	0	62	40	0	0	62	0	62	0	46	0	62	0	52	63	593	30	98
око, молочная и кисломолочная продукция	390	370,5	300	263	191	313	447	281	354	285	363	493	256	565	264	466	373	370	438	269	384	335	7010	350	95
ог (5% - 9% м.д.ж.)	30	30	0	0	106	0	0	70	0	106	0	70	0	92	0	83	0	103	0	0	0	0	630	32	105
тана	9	8,55	5	0	32	7	17	0	5	22	5	8	4	17	15	13	5	0	0	8	0	7	170	8,5	99
	4	4	0	5	0	13	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	3	8	5	84	4,2	105
по сливочное	18	17,1	22	14	13	11	19	7	29	10	18	22	15	12	27	14	10	20	9	21	22	18	329	16	96
по растительное	9	9,0	11	12	10	13	7	18	5	8	5	8	15	8	5	6	11	6	7	8	8	15	184	9,2	102
о	40	36	18	71	30	65	17	104	18	14	22	20	29	14	45	60	28	12	72	10	26	7	682	34	95
оки хлебопекарные	0,4	0,4	0,7	0,0	1,4	0,0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	1,3	0,0	0,8	8	0,4	103
мал	2	1,9	0	0	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	25	1,3	66
ь пищевая поваренная йодированная	3	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	60	3	100

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

ство потребленных продуктов округлено до целого числа

е изделие промышленного производства в 2,4,8,13,15,17,19 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ДС/3590-20/86
ЛУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Ужин, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выпол
	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	
	280		**70**		**490**		**210**		**350**		**1330/1400**	
1 день	275	20	70	5	494	35	211	15	356	25	1405	1
2 день	295	21	70	5	477	34	210	15	352	25	1404	1
3 день	267	19	69	5	487	35	215	15	344	25	1381	9
4 день	285	20	70	5	503	36	215	15	350	25	1422	1
5 день	293	21	70	5	490	35	218	16	347	25	1418	1
ИТОГО в среднем за неделю	283	20	70	5	490	35	214	15	350	25	1406	1
6 день	278	20	70	5	495	35	205	15	345	25	1393	9
7 день	281	20	70	5	491	35	215	15	351	25	1408	1
8 день	293	21	69	5	491	35	219	16	341	24	1412	1
9 день	283	20	70	5	483	35	218	16	354	25	1408	1
10 день	269	19	70	5	492	35	212	15	357	25	1400	1
ИТОГО в среднем за неделю	281	20	70	5	490	35	214	15	350	25	1404	1
11 день	292	21	70	5	497	35	212	15	336	24	1407	1
12 день	269	19	70	5	466	33	210	15	345	25	1360	9
13 день	278	20	70	5	494	35	214	15	358	26	1414	1
14 день	291	21	70	5	502	36	215	15	360	26	1437	1
15 день	269	19	70	5	489	35	216	15	354	25	1397	1
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	490	35	213	15	350	25	1403	1
16 день	277	20	70	5	474	34	215	15	350	25	1385	9
17 день	278	20	70	5	484	35	220	16	354	25	1405	1
18 день	284	20	70	5	495	35	203	14	352	25	1403	1
19 день	283	20	70	5	483	35	214	15	361	26	1411	1
20 день	277	20	70	5	512	37	220	16	336	24	1414	1
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	490	35	214	15	350	25	1404	1
ИТОГО в среднем за день:	**281**	**20**	**70**	**5**	**490**	**35**	**214**	**15**	**350**	**25**	**1404**	**1**

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, второй завтрак, обед, полдник, ужин

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет
(11-12 часов пребывания детей)

20-ти дневное меню №20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020 года

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*350*	*7,5*	*9,4*	*40,3*	*275,4*	
а манная жидкая с вареньем			150	3,9	3,6	15,7	111	№6.2.-1995, Екатеринбург
крупа манная	15	15						
молоко питьевое	84	84						
вода питьевая	57	57						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ДС/3590-20/86
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-200**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком сгущенным			**180**	**1,6**	**2,1**	**11,5**	**71**	**№694-20**
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Хлеб ржаной			**15**	**0,4**	**0,2**	**5,7**	**26**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-20 Пермь**
Обед			***515***	***15,0***	***18,7***	***66,4***	***494***	
Свекла отварная с маслом растительным			**40**	**0,6**	**3,2**	**2,5**	**41**	**№56-200 Москва**
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			**150/10/5**	**3,0**	**2,8**	**7,1**	**66**	**№131-20**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						

или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
капуста свежая белокочанная	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	61	46						
01.11.-31.12. -30%	66	46						
01.01-29.02 - 35%	71	46						
01.03 - 40%	77	46						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	7	6						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
лепеты, биточки из говядины			**50**	**6,0**	**6,5**	**5,9**	**106**	**№451-2004**
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						

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

хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Каша гречневая вязкая отварная, с соусом молочным			**110**	**4,0**	**5,5**	**16,9**	**133**	**№510-20**
крупа гречневая	23	23						
вода питьевая	74	74						
масло сливочное	3	3						
Соус молочный		17						**№435-20 Пермь**
молоко питьевое	17	17						
мука пшеничная	1,1	1,1						
масло сливочное	1,1	1,1						
Компот из свежих плодов			**150**	**0,3**	**0,1**	**13,3**	**55**	**№507-20 Пермь**
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						

или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
б пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
б ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***200***	***5,6***	***7,0***	***31,4***	***211***	
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	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	№698-2
Ужин			**410**	**10,2**	**14,8**	**45,4**	**356**	
Салат картофельный с кукурузой и морковью			**110**	**1,9**	**4,0**	**6,3**	**69**	№73-20 Перм
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70						
01.11.-31.12. -30%	100	70						
01.01-29.02 - 35%	108	70						
01.03 - 40%	117	70						
масса отварного картофеля		**68**						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	35	21						
морковь - до 01.01 - 20%	24	19						
с 01.01 - 25%	25	19						
масса отварной моркови		**17**						
масло растительное	4	4						
Пудинг из говядины			**50**	**7,4**	**10,3**	**0,9**	**126**	№472-2
говядина 1 категории	76	56						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	66	56						
масло сливочное	2,5	2,5						

яйцо куриное	10	10						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
с лимоном			**150**	**0,1**	**0,0**	**8,5**	**34**	**№686-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
т в ассортименте			**100**	**0,3**	**0,3**	**21,5**	**90**	**№458-2006, Москва**
Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***38***	***50***	***201***	***1405***	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***13,9***	***14,6***	***26,9***	***295***	
т натуральный			**80**	**7,3**	**7,3**	**1,0**	**99**	**№340-2004**
яйцо куриное	60	60						

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

яйцо куриное	10	10						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
с лимоном			**150**	**0,1**	**0,0**	**8,5**	**34**	**№686-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
укт в ассортименте			**100**	**0,3**	**0,3**	**21,5**	**90**	**№458-2006, Москва**
Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
еб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
еб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***38***	***50***	***201***	***1405***	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***13,9***	***14,6***	***26,9***	***295***	
лет натуральный			**80**	**7,3**	**7,3**	**1,0**	**99**	**№340-2004**
яйцо куриное	60	60						

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

молоко питьевое	23	23						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			**80**	**7,4**	**7,5**	**1,1**	**102**	**№279-19**
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	**60**	**0,9**	**0,2**	**4,1**	**22**	**№101-20**
Бутерброд с маслом с сыром			**30**	**3,3**	**5,1**	**9,9**	**99**	**№1,3-20**
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						
Кофейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	**№501-201 Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***500***	***13,5***	***15,6***	***70,6***	***477***	
ат из моркови и яблок			**40**	**0,6**	**3,1**	**4,6**	**49**	**№9-2013, Пермь**
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
оки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
гороховый на мясном бульоне с гренками			**150/10**	**2,9**	**2,2**	**10,4**	**73**	**№139-2004**
горох	12	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	34						
01.11.-31.12. -30%	49	34						
01.01-29.02 - 35%	52	34						
01.03 - 40%	57	34						
морковь - до 01.01 - 20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		**10**						
хлеб пшеничный	19	16						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			**150**	**8,5**	**9,6**	**19,0**	**196**	**№436-20**
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	154	116						
01.11.-31.12. -30%	166	116						
01.01-29.02 - 35%	179	116						
01.03 - 40%	194	116						
морковь - до 01.01 - 20%	20	16						
с 01.01 - 25%	21	16						
лук репчатый	10	8						

масло растительное	4	4						
пот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
б пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
б ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			***200***	***4,6***	***5,8***	***34,9***	***210***	
ное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,9	2,9	32,5	164	
ИЛИ								
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						

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

дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
соль йодированная	0,4	0,4						
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3	25						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	**№698-20**
Ужин			**450**	**8,9**	**10,2**	**56,2**	**352**	
Винегрет овощной			**110**	**1,5**	**4,0**	**12,5**	**92**	**№71-200**
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						
масса отварного картофеля		25						
свекла до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		25						

морковь - до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		20						
огурцы соленые без уксуса	33	18						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	20	13						
лук репчатый (бланшированный)	6,0	5						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	6,3	5						
масло растительное	4	4						
фле рыбное			**60**	**6,5**	**5,7**	**5,5**	**99**	**№400-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	72	53						
масса отварной рыбы		**44**						
Соус молочный густой (р.598-2004):		**16**						
молоко питьевое	15	15						
масло сливочное	2,6	2,6						

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

мука пшеничная	2,6	2,6						
яйцо куриное	11	11						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
Чай с сахаром			**150**	**0,1**	**0,0**	**8,5**	**34**	**№685-20**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,3**	**0,3**	**21,5**	**90**	**№458-200 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:				***41***	***46***	***206***	***1404***	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептур
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***11,7***	***8,6***	***35,6***	***267***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**140**	**8,9**	**7,2**	**9,5**	**138**	**№313-201 Пермь**
творог	107	106						

мука пшеничная	9	9						
или крупа манная	8	8						
вода питьевая для каши	27	27						
яйцо куриное	10	10						
сахар	3,3	3,3						
ванилин	0,010	0,010						
сметана	4,4	4,4						
сухари пшеничные	4,4	4,4						
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						
масса готовой запеканки		110						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
терброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
й с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						

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

сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***16,9***	***69***	
Отвар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**16,9**	**69**	**№705-20**
шиповник	15	15						
сахар	3	3						
Обед			***535***	***13,1***	***17,1***	***70,1***	***487***	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			**40**	**1,3**	**3,2**	**4,5**	**52**	**№74-20 Перм**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
масса отварного картофеля		18						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
масса отварной моркови		7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
яйцо куриное	8	8						

масло растительное	3	3						
ИЛИ								
ат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14/1-2011г, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
из свежей капусты с картофелем со сметаной			**150/5**	**1,3**	**3,9**	**4,7**	**59**	**№142-2013, Пермь**
капуста свежая белокочанная	38	30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, расителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						

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

сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом сметанным с томатом			**50/30**	**6,6**	**7,4**	**5,7**	**116**	№427-199
говядина 1 категории	79	58						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	68	58						
вода питьевая	5	5						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	3	3						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус сметанный с томатом		**30**						№601-200
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			**110**	**3,0**	**2,2**	**31,1**	**156**	№516-200
макаронные изделия	39	39						

масло сливочное	3	3						
ель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
б пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
б ржаной			**20**	**0,5**	**0,2**	**7,5**	**34**	
Полдник			***220***	***3,6***	***3,5***	***42,3***	***215***	
нежка 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						

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

молоко питьевое	10	10						
Масса картофельного фарша:		**51**						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	2,3	2,3						
масло сливочное	1,2	1,2						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
сметана для смазки изделия	2,2	2,2						
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,4**	**0,2**	**20,5**	**85**	**№518-201 Пермь**
Ужин			**420**	**11,4**	**13,6**	**44,0**	**344**	
Шницель из говядины			**50**	**6,0**	**6,5**	**5,9**	**106**	**№451-20**
говядина 1 категории	50	37						

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
ощи, припущенные в сметане			**120**	**2,2**	**3,8**	**11,8**	**90**	**№210-2004**
морковь - до 01.01 - 20%	100	80						
с 01.01 - 25%	106	80						
лук репчатый	10	8						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	123	80						
01.03 - 40%	134	80						
сметана	8	8						
масло сливочное	3	3						

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

Чай с сахаром			**150**	**0,1**	**0,0**	**8,5**	**34**	**№685-20**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Йогурт молочный для детского питания в ассортименте	100	100	**100**	**2,8**	**3,2**	**14,0**	**96**	
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***40***	***43***	***209***	***1381***	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептур
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***9,8***	***12,0***	***34,5***	***285***	
Суп молочный с крупой			**150**	**2,7**	**3,8**	**14,5**	**103**	**№164-20 Пермь**
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
крупа: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						
сахар	1,2	1,2						
соль йодированная	0,6	0,6						

масло сливочное	1,5	1,5						
рброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
а вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
с лимоном			**150**	**0,1**	**0,0**	**8,5**	**34**	**№686-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
б ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,4***	***70***	
укт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-2006, Москва**
Обед			***550***	***17,0***	***19,3***	***65,2***	***503***	
лат из свеклы с сыром			**40**	**1,9**	**4,1**	**2,8**	**56**	**№55-2013, Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	45	36						
с 01.01 - 25%	48	36						
масса отварной свеклы		33						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208154

сыр	6	5						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			**150/40**	**4,9**	**3,8**	**12,2**	**103**	**№142-20**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	112	84						
01.11.-31.12. -30%	120	84						
01.01-29.02 - 35%	129	84						
01.03 - 40%	140	84						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
зелень сушеная	0,1	0,1						
фрикадельки:								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						

лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3,0	3,0						
ень говяжья по - строгановски			**60**	**6,7**	**8,9**	**1,6**	**113**	**№431-2004**
печень говяжья	71	59						
масло растительное	4	4						
масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
: припущенный			**110**	**2,3**	**2,0**	**18,6**	**102**	**№512-2004**
крупа рисовая	38	38						
вода питьевая	81	81						
масло сливочное	3	3						
мпот из кураги			**150**	**0,3**	**0,0**	**14,3**	**58**	**№638-2004**
курага	12	12						
сахар	5	5						

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

Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***5,4***	***7,3***	***31,8***	***215***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**2,7**	**3,8**	**26,1**	**149**	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	№698-20
Ужин			**450**	**11,6**	**13,6**	**45,2**	**350**	
Кнели из говядины			**50**	**6,2**	**6,5**	**7,6**	**114**	№379-20 Перм
говядина 1 категории	54	40						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	47	40						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	16	16						
яйцо куриное	3	3						
масло сливочное для смазки емкости	1	1						
Капуста, запеченная в молочном соусе с сыром			**120**	**3,5**	**4,5**	**9,2**	**91**	№7.40-19 Екатеринб
капуста цветная замороженная	121	115						
или капуста свежая белокочанная	134	107						
масса отварной капусты		**96**						
молоко питьевое	22	22						

мука пшеничная	3	3						
соль йодированная	0,6	0,6						
яйцо куриное	20	20						
масса соуса		40						
сыр	10	8						
масло растительное	3	3						
ао с молоком сгущенным			**180**	**1,6**	**2,1**	**11,5**	**71**	**№694-2004**
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
б пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
укт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**12,5**	**54**	**№458-2006, Москва**
Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				***44***	***53***	***193***	***1422***	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***11,1***	***10,4***	***38,7***	***293***	
ша 5 злаков жидкая			**150**	**4,5**	**5,8**	**16,9**	**138**	**№311-2004**
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18						

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

морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло сливочное	3	3						
сахар	0,2	0,2						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			**60**	**6,2**	**4,6**	**7,5**	**96**	**№391-2**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус молочный			**30**	**1,0**	**2,1**	**2,6**	**34**	**№435-2 Перм**
молоко питьевое	30	30						

мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
е картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
пот из свежих яблок			**150**	**0,1**	**0,1**	**15,0**	**61**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
б пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
б ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***6,1***	***6,9***	***32,9***	***218***	
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

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	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	**№698-20**
Ужин			**400**	**15,1**	**9,5**	**50,2**	**347**	
Суфле из птицы			**60**	**9,7**	**6,5**	**6,5**	**123**	**№193-20 Пермь**
филе куриное промышленного производства	58	55						
или филе из грудки индейки	58	55						

масса отварного филе		**40**						
яйцо куриное	11	11						
Соус молочный для запекания		20						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
сметана для смазки изделий	2	2						
масло растительное для смазки листа	1,8	1,8						
кароны отварные с овощами			**120**	**2,4**	**2,5**	**18,3**	**105**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	28	28						
масса отварных макарон		80						
морковь - до 01.01 - 20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, расителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
масса готовых овощей		40						
й с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						

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

сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства (вафли с фруктовой начинкой)			**40**	**2,6**	**0,4**	**11,0**	**58**	
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***47***	***44***	***208***	***1418***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				***42***	***47***	***203***	***1406***	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				***40***	***45***	***193***	***1330***	*При 12 час пребыва детей*
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				***42***	***47***	***203***	***1400***	
6 день								
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**Номер рецептур**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	
Завтрак			***350***	***13,2***	***8,9***	***36,2***	***278***	
Омлет натуральный			**80**	**7,3**	**7,3**	**1,0**	**99**	**№340-20**
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	23	23						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			**80**	**7,4**	**7,5**	**1,1**	**102**	**№279-19**
яйцо куриное	60	60						

молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
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			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
еб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
к в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***500***	***13,7***	***20,7***	***63,5***	***495***	
пат из моркови с кукурузой			**40**	**0,7**	**3,0**	**3,5**	**44**	**№11-2001, Пермь**
морковь - до 01.01 - 20%	33	26						

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

с 01.01 - 25%	35	26						
масса припущенной моркови		24						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
масло растительное	3	3						
Суп пюре из крупы перловой с курицей			**150/10**	**3,1**	**3,5**	**13,5**	**98**	**№160-20 Перм**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
крупа перловая	12	12						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	3	3						
молоко питьевое	38	38						
бульон куриный	105	105						
зелень сушеная	0,1	0,1						

ядина, тушенная с капустой			**150**	**8,6**	**13,5**	**14,2**	**213**	**№440-2004**
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	6	6						
капуста свежая белокочанная	188	150						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, расителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
сель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
еб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***280***	***11,6***	***7,7***	***22,3***	***205***	
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным			**130**	**8,9**	**4,8**	**19,9**	**158**	№323-20 Пермь
творог	72	70						
морковь - до 01.01 - 20%	29	23						
с 01.01 - 25%	31	23						
масло сливочное	1,5	1,5						
крупа манная	6,5	6,5						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
мука пшеничная	12,5	12,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	№698-20
Ужин			**410**	**10,4**	**16,4**	**39,0**	**345**	
Салат овощной			**110**	**5,1**	**8,2**	**4,6**	**113**	№69-201 Пермь
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						
масса отварного картофеля		**38**						
морковь - до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		**10**						
огурцы соленые без уксуса	18,2	10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15,4	10						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	4	4						
кики" из мяса с рисом			**50**	**4,8**	**7,7**	**5,7**	**111**	**№390-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
крупа рисовая	6	6						
вода питьевая	12	12						
масса готового рассыпчатого риса		17						

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

лук репчатый	19	16						
масло сливочное	2	2						
масса прогретого с маслом лука		8						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Чай с сахаром			**150**	**0,1**	**0,0**	**8,5**	**34**	**№685-20**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
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:				***49***	***54***	***178***	***1393***	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептур
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***6,6***	***8,5***	***44,5***	***281***	
Каша "Дружба"			**150**	**4,7**	**4,9**	**22,2**	**152**	**№260-20 Пермь**
крупа рисовая	12	12						

крупа пшено	9	9						
молоко питьевое	135	135						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
терброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
й с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
еб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
к в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***515***	***12,2***	***15,5***	***75,7***	***491***	
ощное детское пюре промышленного производства в ассортименте			**40**	**0,0**	**0,0**	**2,2**	**9**	**№101-2004**
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", " Кабачок" и др.)	42	40						

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

ИЛИ								
Нарезка из свеклы отварной			**40**	**0,6**	**0,0**	**2,5**	**12**	**№50 - 20 Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						
Суп из овощей со сметаной			**150/5**	**1,2**	**3,2**	**7,5**	**64**	**№135-20**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						
горошек зелёный консервированный	8	5						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18						
или капуста свежая белокочанная	23	18						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						

зелень сушеная	0,1	0,1						
ртели, запеченные в молочном соусе			**60**	**6,9**	**9,6**	**6,5**	**140**	**№388-2013, Пермь**
свинина мясная	37	32						
или говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
хлеб пшеничный	6	6						
яйцо куриное	2	2						
молоко питьевое	8	8						
масло сливочное	1,7	1,7						
лук репчатый	20	17						
масса прогретого с маслом лука		8						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых тефтелей		50						
Соус молочный для запекания		30						№434-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	2,5	2,5						
масло сливочное	2,5	2,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						

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

Макароны изделия отварные			**110**	**3,0**	**2,2**	**31,1**	**156**	**№516-20**
макаронные изделия	39	39						
масло сливочное	3	3						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-20 Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***5,0***	***7,8***	***31,2***	***215***	
Булочка "Пермская"			**50**	**2,3**	**4,3**	**25,5**	**150**	**№554-20 Пермь**
мука пшеничная	25	25						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	11	11						

повидло или джем (без искусственных ароматизаторов и красителей)	7	7						
сахарная пудра	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
ломолочный напиток для детского питания в ортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	**№698-2004**
Ужин			**460**	**11,7**	**12,9**	**47,0**	**351**	
лета рыбная натуральная запеченная			**60**	**7,5**	**7,2**	**5,6**	**117**	**№9/7-2011, Екатеринбург**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
ли горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
лук репчатый	5	4						
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	2,5	2,5						
тофель тушеный			**120**	**2,2**	**3,1**	**13,6**	**91**	**№216-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	138	104						
01.11.-31.12. -30%	149	104						
01.01-29.02 - 35%	160	104						
01.03 - 40%	174	104						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

морковь - до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
лук репчатый	18	15						
масло сливочное	4	4						
Какао с молоком сгущенным			**180**	**1,6**	**2,1**	**11,5**	**71**	**№694-20**
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**12,5**	**54**	**№458-20 Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***36***	***45***	***216***	***1408***	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептур
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***15,5***	***11,8***	***31,3***	***293***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**140**	**8,9**	**7,2**	**9,5**	**138**	**№313-20 Пермь**
творог	107	106						
мука пшеничная	9	9						

или крупа манная	8	8						
вода питьевая для каши	27	27						
яйцо куриное	10	10						
сахар	3,3	3,3						
ванилин	0,010	0,010						
сметана	4,4	4,4						
сухари пшеничные	4,4	4,4						
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						
масса готовой запеканки		110						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
терброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
фейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

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

Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***16,9***	***69***	
Отвар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**16,9**	**69**	**№705-20**
шиповник	15	15						
сахар	3	3						
Обед			***535***	***16,0***	***15,8***	***71,1***	***491***	
Салат из свежих помидоров			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,7**	**41**	**№22-20 Перм**
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			**40**	**0,4**	**3,0**	**2,1**	**37**	**№17-20**
огурцы соленые без уксуса	64	35						
лук репчатый	3,6	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	3,8	3						
масло растительное	3	3						

крестьянский с крупой с мясом и сметаной			**150/10/5**	**3,9**	**3,5**	**7,7**	**78**	**№154-2013, Пермь**
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
капуста свежая белокочанная	23	18						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	21	16						
01.11.-31.12. -30%	23	16						
01.01-29.02 - 35%	25	16						
01.03 - 40%	27	16						
крупа перловая	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
икадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			**60**	**7,8**	**5,1**	**10,5**	**119**	**№157-2001, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
хлеб пшеничный	7	7						
молоко питьевое	11	11						
яйцо куриное	4	4						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых фрикаделек		50						
Соус сметанный с томатом		**30**						№601-20
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						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	№520-20
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						

01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
пот из свежих яблок			**150**	**0,1**	**0,1**	**15,0**	**61**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
б пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
б ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***5,8***	***9,0***	***28,6***	***219***	
ное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,7**	**5,2**	**22,5**	**144**	
поко питьевое кипяченое	158	150	**150**	**4,1**	**3,8**	**6,1**	**75**	**№260-2001, Пермь**
Ужин			**400**	**7,7**	**6,2**	**63,5**	**340,6**	
ов из говядины			**150**	**6,9**	**5,5**	**22,8**	**168**	**№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	32	32						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

морковь - до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	12	10						
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,4**	**0,2**	**20,5**	**85**	**№518-20 Пермь**
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-20 Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***45***	***43***	***211***	***1412***	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептур
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***6,7***	***6,7***	***48,9***	***283***	
Каша манная жидкая			**150**	**3,9**	**5,3**	**22,8**	**155**	**№311-20**
крупа манная	15	15						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						

масло сливочное	3	3						
ерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***525***	***16,4***	***17,2***	***65,7***	***483***	
лат из капусты белокочанной с морковью			**40**	**0,6**	**3,0**	**3,8**	**45**	**№4-2013, Пермь**
капуста белокочанная	43	34						
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						

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

(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			**150/10/5**	**3,5**	**3,9**	**11,2**	**94**	**№1.72-19 Екатеринб**
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	4,8	4						
масло сливочное	3	3						
помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

оле из печени			**60**	**7,6**	**6,6**	**1,7**	**97**	**№35/8-2011, Екатеринбург**
печень говяжья	79	66						
масса отварной печени		45						
яйцо куриное	15	15						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		15						
молоко питьевое	15	15						
мука пшеничная	1,3	1,3						
масло сливочное	1,3	1,3						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
ша гречневая вязкая отварная			**110**	**3,3**	**3,1**	**14,6**	**100**	**№510-2004**
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	3	3						
мпот из кураги			**150**	**0,3**	**0,0**	**14,3**	**58**	**№638-2004**
курага	12	12						
сахар	5	5						

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

Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***5,5***	***7,0***	***33,2***	***218***	
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	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	№698-20
Ужин			**400**	**11,4**	**12,6**	**48,8**	**354**	
Салат из моркови			**40**	**0,4**	**0,0**	**4,0**	**18**	№7-2013, П
морковь - до 01.01 - 20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						

масса отварной моркови		39						
сахар	1	1						
петы по - хлыновски			**50**	**5,2**	**7,3**	**7,0**	**115**	**№454-2004**
говядина 1 категории	49	36						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	42	36						
или фарш промышленного производства	36	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	15	11						
01.11.-31.12. -30%	16	11						
01.01-29.02 - 35%	17	11						
01.03 - 40%	18	11						
лук репчатый	8	7						
яйцо куриное	7	7						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
е из гороха с маслом			**120**	**5,0**	**3,0**	**18,5**	**121**	**№417,418-2013, Пермь**
горох	60	60						
вода питьевая	122	122						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

масса пюре из гороха		116						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-20**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства (конфеты)			**10**	**0,4**	**2,2**	**4,9**	**41**	
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***40***	***44***	***214***	***1408***	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептур
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***8,0***	***9,7***	***37,4***	***269***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**150**	**6,3**	**6,2**	**19,5**	**159**	**№311-20**
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						

масло сливочное	3	3						
ерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***530***	***15,8***	***16,6***	***69,8***	***492***	
уруза консервированная (после термической аботки)	67	40	**40**	**0,8**	**0,1**	**3,5**	**18**	**№101-2004**
картофельный с макаронными изделиями с курицей			**150/10**	**3,2**	**3,5**	**13,5**	**98**	**№140-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						

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

01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
макаронные изделия	7	7						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			**60**	**6,8**	**7,3**	**4,5**	**111**	**№498-20**
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе из грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						

уста тушеная			**120**	**3,5**	**4,9**	**12,2**	**107**	**№423-2004**
капуста свежая белокочанная	158	126						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, асителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						
масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
ель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
5 пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
5 ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***200***	***5,5***	***8,4***	***28,7***	***212***	
ог "Вечерний"			**50**	**2,8**	**5,5**	**26,3**	**166**	**№120-1999**
мука пшеничная	25	25						

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

сахар	5	5						
яйцо куриное	8	8						
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	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	№698-20
Ужин			**400**	**12,9**	**14,2**	**44,3**	**357**	
Пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным			**130**	**8,5**	**10,1**	**17,2**	**194**	№318-20 Пермь
творог	71	70						
яйцо куриное	7	7						
сахар	4	4						
крупа рисовая	13	13						
вода питьевая	24	24						
масса рисовой каши		33						

масло сливочное	3	3						
сметана	3,4	3,4						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готового пудинга		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
око питьевое кипяченое	158	150	**150**	**4,1**	**3,8**	**6,1**	**75**	**№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:				***42***	***49***	***198***	***1400***	
ОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				***42,49***	***46,7***	***203,4***	***1404***	
ома в пищевых веществах и энергии (95%)				***40***	***45***	***193***	***1330***	***При 12 часовом пребывании детей***
ома в пищевых веществах и энергии (100%) *				***42***	***47***	***203***	***1400***	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***10,7***	***9,0***	***42,1***	***292***	
а кукурузная жидкая			**150**	**4,1**	**4,4**	**20,3**	**137**	**№311-2004**
крупа кукурузная	18	18						

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

молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-200**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	**№501-20 Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,4***	***70***	
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-20 Москва**
Обед			***565***	***19,5***	***19,8***	***60,1***	***497***	
Салат из свеклы с огурцами			**40**	**0,5**	**3,0**	**2,6**	**39**	**№53-201 Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						

масса отварной свеклы		32						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	3	3						
с крупой			**150/50**	**8,9**	**5,9**	**8,9**	**124**	**№152-2013, Пермь**
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%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупа рисовая или крупа пшено	5	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						

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

зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки из кур припущенные, с маслом			**50/5**	**6,6**	**6,9**	**5,1**	**109**	**№410-20 Перм**
филе куриное промышленного производства	40	38						
или филе из грудки индейки	40	38						
хлеб пшеничный	8	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	10	10						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-20**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-20 Перм**
сухофрукты	12	12						

сахар	5	5						
еб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
еб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***2,5***	***7,7***	***33,2***	***212***	
дитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**2,2**	**7,7**	**21,0**	**162**	
: в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**12,2**	**50**	**№518-2013, Пермь**
Ужин			**400**	**11,2**	**13,2**	**43,1**	**336**	
еканка овощная			**160**	**4,1**	**7,8**	**25,5**	**189**	**№234-2013, г. Пермь**
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						
капуста белокочанная	44	35						
морковь - до 01.01 - 20%	66	53						
с 01.01 - 25%	70	53						
лук репчатый	19	16						
масло растительное	8	8						

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

крупа манная	9	9						
яйцо куриное	7	7						
сметана	4	4						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Зразы рубленые из говядины, паровые			**60**	**6,7**	**5,3**	**3,2**	**87**	**№457-20**
говядина 1 категории	52	38						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	45	38						
хлеб пшеничный	8	8						
молоко питьевое	12	12						
котлетная масса		56						
яйцо куриное отварное для фарша	17	17						
масло растительное для смазки емкости	1,5	1,5						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-20**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***44,0***	***50,1***	***194,9***	***1407***	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***6,3***	***6,8***	***45,6***	***269***	
а пшенная жидкая			**150**	**3,5**	**5,4**	**19,5**	**141**	№311-2004
крупа пшено	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
ерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						

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

Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	№518-20 Перм
Обед			***500***	***15,9***	***18,2***	***59,7***	***466***	
Салат из отварных овощей			**40**	**1,0**	**3,0**	**5,5**	**53**	№29/1-20 Екатерин
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
масса отварного картофеля		15						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с клецками с курицей			**150/10**	**3,2**	**3,5**	**8,7**	**79**	№155-20
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						

мука пшеничная	5	5						
масло сливочное	0,5	0,5						
яйцо куриное	1,3	1,3						
вода питьевая	8	8						
соль йодированная	0,1	0,1						
масса готовых клецек:		**15**						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
убцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			**150**	**10,5**	**11,1**	**13,5**	**196**	**№372-2013, Пермь**
говядина 1 категории	65	48						

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

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48						
крупа рисовая	6	6						
масса отварного риса		17						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	4	4						
капуста свежая белокочанная	90	72						
масса отварной капусты		67						
масло растительное для смазки листа	2	2						
выход готовых голубцов 120г	**2шт/60г**							
Соус сметанный с томатом		**30**						№601-20
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Компот из свежих ягод			**150**	**0,1**	**0,0**	**12,5**	**50**	№634-20
клюква свежемороженая	28	25						

сахар	8	8						
еб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
еб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***200***	***4,4***	***9,0***	***27,8***	***209,8***	
ночка "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	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**9,7**	**81**	**№698-200**
Ужин			**410**	**15,2**	**12,0**	**44,1**	**345**	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			**130**	**9,9**	**5,8**	**19,2**	**169**	**№321-201 Пермь**
творог	93	92						
крупа манная	12	12						
яйцо куриное	4,5	4,5						
сахар	4	4						
ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	7	7						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	**180**	**5,2**	**5,8**	**8,5**	**107**	**№260-20 Пермь**
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-20 Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				***42***	***46***	***195***	***1360***	

13 день

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

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

лимон	6	5						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-20 Перм**
Обед			***530***	***17,0***	***15,6***	***71,4***	***494***	
Салат из свежих помидоров			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,7**	**41**	**№22-20 Перм**
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из свеклы с зеленым горошком			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,9**	**41**	**№58-20 Перм**
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с крупой с мясом			**150/10**	**3,9**	**3,5**	**12,5**	**97**	**№138-2**
говядина 1 категории	22	16						

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупа: перловая, овсяная, пшеничная, пшено	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
ба припущенная, в сметане			**60**	**8,9**	**5,5**	**1,5**	**91**	**№338-2013, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						
ли минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
масса припущенной рыбы		50						
сметана	15	15						
мука пшеничная	1,5	1,5						

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203206134

масло сливочное	1,5	1,5						
Овощи припущенные			**120**	**1,9**	**2,9**	**16,5**	**100**	№524-20
морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
или морковь свежемороженая	57	50						
или кабачки	89	60						
лук репчатый	14	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			**150**	**0,3**	**0,0**	**14,3**	**58**	№638-20
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	

Полдник			***200***	***4,2***	***8,0***	***31,4***	***214***	
ное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,5**	**5,1**	**29,0**	**168**	
ломолочный напиток для детского питания в ортименте	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	**№698-2004**
Ужин			**400**	**15,7**	**14,6**	**40,9**	**358**	
а вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
еканка из печени с рисом			**60**	**7,8**	**6,4**	**11,1**	**133**	**№482-2004**
печень говяжья	54	45						
крупа рисовая	7	7						
вода питьевая	16	16						
масса рассыпчатого риса		21						
лук репчатый	18	15						
масло сливочное	6	6						
масса прогретого с маслом лука		7						
яйцо куриное	3	3						
яйцо куриное для смазки листа	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
е картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						

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

01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	№685-20
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***43***	***48***	***203***	***1414***	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептур
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***13,0***	***9,2***	***39,1***	***291***	
Суфле творожное			**100**	**7,8**	**4,5**	**14,1**	**128**	№365-20
творог	84	83						
сметана	8	8						
яйцо куриное	8	8						

сахар	3	3						
мука пшеничная	8	8						
или крупа манная	7	7						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
с молочный сладкий			**40**	**0,9**	**2,1**	**4,5**	**41**	**№440-2013, Пермь**
молоко питьевое	40	40						
мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	1,6	1,6						
сахар	4	4						
ванилин	0,02	0,02						
ерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**

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

Обед			***525***	***15,4***	***19,6***	***66,0***	***502,0***	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи			**40**	**0,3**	**2,5**	**2,1**	**32**	**№679-20**
капуста цветная	79	38						
или капуста цветная свежемороженая	44	42						
или капуста брокколи свежемороженая	44	42						
молоко питьевое	7	7						
масло сливочное	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14/1-20 Екатеринб**
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной			**150/10/5**	**3,1**	**4,5**	**7,2**	**82**	**№1.78-19 Екатеринб**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						

с 01.01 - 25%	32	24						
капуста свежая белокочанная	18	14						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты по - хлыновски			**50**	**5,2**	**7,3**	**7,0**	**115**	**№454-2004**
говядина 1 категории	49	36						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	42	36						
или фарш промышленного производства	36	36						

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

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	15	11						
01.11.-31.12. -30%	16	11						
01.01-29.02 - 35%	17	11						
01.03 - 40%	18	11						
лук репчатый	8	7						
яйцо куриное	7	7						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
ощи, запеченные с яйцом			**120**	**5,2**	**4,5**	**12,5**	**111**	**№7.55.-1995, Екатеринбург**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	64	48						
01.11.-31.12. -30%	69	48						
01.01-29.02 - 35%	74	48						
01.03 - 40%	80	48						
масса отварного картофеля		45						
морковь - до 01.01 - 20%	59	47						
с 01.01 - 25%	63	47						
масса отварной моркови		45						

молоко питьевое	17	17						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	2	2						
Компот из свежих плодов			**150**	**0,3**	**0,1**	**13,3**	**55**	**№507-2013 Пермь**
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***220***	***6,0***	***7,9***	***29,9***	***215***	
Блинчики с молоком сгущенным			**50/20**	**3,3**	**5,0**	**27,5**	**168**	**№531-2013 Пермь**
мука пшеничная	21	21						
молоко питьевое	52	52						
яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5						

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

соль йодированная	0,4	0,4						
масса теста:		75						
масло растительное	2	2						
масса запеченных блинчиков		50						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
сломолочный напиток для детского питания в сортименте	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	**№698-2004**
Ужин			**410**	**8,3**	**9,5**	**60,2**	**360**	
ов вегетарианский с сухофруктами			**130**	**3,0**	**3,3**	**35,3**	**183**	**№271-2013, Пермь**
крупа рисовая	32	32						
вода питьевая	192	192						
масса вареного риса		87						
изюм	13	12						
масса вареного изюма		19						
курага	12,5	12						
масса вареной кураги		22						
сахар	2,5	2,5						
масло сливочное	4	4						

Молоко питьевое кипяченое	189	180	**180**	**5,2**	**5,8**	**8,5**	**107**	№260-200 Пермь
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	№458-200 Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				***43***	***46***	***213***	***1437***	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуре
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			***360***	***6,3***	***6,8***	***45,6***	***269***	
Каша пшенная жидкая			**150**	**3,5**	**5,4**	**19,5**	**141**	№311-200
крупа пшено	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						

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

и с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
к в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***525***	***13,6***	***16,9***	***70,7***	***489,3***	
лат из капусты белокочанной			**40**	**0,6**	**3,0**	**2,8**	**41**	**№1-2013, Пермь**
капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32						
морковь - до 01.01 - 20%	5,0	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4						
или лук зеленый	5,0	4						
свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)								
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						

ИЛИ								
Салат из квашеной капусты с луком			**40**	**0,7**	**3,0**	**1,7**	**37**	**№48-2013 Пермь**
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	5	4						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами со сметаной			**150/5**	**1,7**	**3,6**	**11,2**	**84**	**№1.72-1995 Екатеринбу**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь - до 01.01 - 20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	4,8	4						
масло сливочное	3	3						

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

помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7,1	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
азы рыбные рубленные, запеченные			**60**	**7,6**	**6,1**	**9,3**	**123**	**№344-2013, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	69	46						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	84	46						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	62	46						
хлеб пшеничный	5	5						
яйцо куриное	3	3						
вода питьевая	5	5						
лук репчатый	3,0	2,5						
рыбная котлетная масса		59						
масса фарша		12						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,6	1,2						
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						

масса отварной натертой на мелкой терке моркови		12						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Кисель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013 Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***5,2***	***7,5***	***31,8***	***216***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**2,5**	**4,0**	**26,1**	**150**	

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

сломолочный напиток для детского питания в сортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			**440**	**10,2**	**14,8**	**44,9**	**354**	
лат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом растительным			**110**	**2,0**	**5,6**	**7,5**	**88**	№32/1-2011, Екатеринбург
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						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
огурцы соленые (без уксуса)	27	15						
яйцо куриное	20	20						
масло растительное	4	4						
тлеты, биточки из говядины			**50**	**6,0**	**6,5**	**5,9**	**106**	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						

сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Какао с молоком сгущенным			**180**	**1,6**	**2,1**	**11,5**	**71**	**№694-200**
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**12,5**	**54**	**№458-200 Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,2**	**7,5**	**34**	
ИТОГО:				***35***	***46***	***210***	***1397***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				***42***	***47***	***203***	***1403***	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				***40***	***45***	***193***	***1330***	***При 12 часов пребывани детей***
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				***42***	***47***	***203***	***1400***	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***6,6***	***8,4***	***43,7***	***277***	
Суп молочный с макаронными изделиями			**150**	**4,5**	**4,7**	**17,0**	**128**	**№165-2013 Пермь**
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						

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

макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
терброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
й с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
еб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
к в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***520***	***16,1***	***19,2***	***59,2***	***474***	
негрет овощной			**40**	**0,6**	**3,0**	**4,5**	**47**	**№71-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10						

01.11.-31.12. -30%	14	10						
01.01-29.02 - 35%	15	10						
01.03 - 40%	17	10						
масса отварного картофеля		7						
свекла - до 01.01 -20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной свеклы		10						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	2,5	2						
масло растительное	3	3						
Суп-пюре из капусты с мясом			**150/10**	**4,2**	**5,5**	**6,0**	**90**	**№1.35-1995 Екатеринбу**
говядина 1 категории	22	16						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
капуста цветная свежемороженая	58	55						
или капуста свежая белокочанная	69	55						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4	3						
мука пшеничная	2,5	2,5						
молоко питьевое	45	45						
яйцо куриное	3	3						
сливки 10 %	6	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
ляш			**60**	**6,7**	**7,0**	**1,9**	**97**	**№437-2004**
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
масло растительное	3	3						

лук репчатый	10	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
Каша гречневая вязкая отварная			**110**	**3,3**	**3,1**	**14,6**	**100**	**№510-200-**
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	3	3						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013 Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***200***	***6,1***	***7,4***	***30,9***	***215***	
Булочка домашняя			**50**	**3,4**	**4,5**	**28,5**	**168**	**№564-2013 Пермь**
мука пшеничная	34	34						
сахар	5,5	5,5						
сахар (для отделки)	1,6	1,6						
масло сливочное	5,5	5,5						

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

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						
сломолочный напиток для детского питания в сортименте	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	**№698-2004**
Ужин			**430**	**18,6**	**7,9**	**51,1**	**350**	
реники ленивые			**130**	**17,1**	**4,8**	**19,3**	**189**	**№325-2013, Пермь**
творог	105	103						
мука пшеничная	15	15						
яйцо куриное	8	8						
сахар	4	4						
ус 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						
Чай с сахаром			**150**	**0,1**	**0,0**	**8,5**	**34**	**№685-200**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-2006 Москва**
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				***48***	***43***	***202***	***1385***	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***14,9***	***12,3***	***27,0***	***278***	
Омлет натуральный			**80**	**7,3**	**7,3**	**1,0**	**99**	**№340-200**
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	23	23						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			**80**	**7,4**	**7,5**	**1,1**	**102**	**№279-1996**
яйцо куриное	60	60						

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203206134

молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
ощи на подгарнировку								
уруза консервированная (после термической работки)	100	60	**60**	**0,9**	**0,2**	**4,1**	**22**	**№101-2004**
терброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
фейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
к в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***530***	***16,0***	***17,4***	***65,9***	***484***	
лат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14/1-2011г, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						

масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			**40**	**0,4**	**3,0**	**2,1**	**37**	**№17-2004**
огурцы соленые без уксуса	64	35						
лук репчатый	3,6	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	3,8	3						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с фасолью с курицей			**150/10**	**5,2**	**4,2**	**13,2**	**111**	**№145-2013 Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
фасоль	12	12						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

или фасоль консервированная натуральная	45	27						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
глета рыбная натуральная запеченная			**60**	**7,5**	**7,2**	**5,6**	**117**	**№9/7-2011, Екатеринбург**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
ли горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
лук репчатый	5	4						
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	2,5	2,5						
ртофель отварной с маслом			**120**	**1,9**	**2,4**	**14,3**	**86**	**№203 - 2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125						
01.11.-31.12. -30%	179	125						

01.01-29.02 - 35%	193	125						
01.03 - 40%	209	125						
масло сливочное	3	3						
Компот из свежих яблок			**150**	**0,1**	**0,1**	**15,0**	**61**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***7,5***	***7,9***	***29,6***	***220***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**3,5**	**4,4**	**24,5**	**152**	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	**150**	**4,0**	**3,5**	**5,1**	**68**	**№260-2001 Пермь**
Ужин			**400**	**8,2**	**13,1**	**50,7**	**353,5**	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" с бананом			**150**	**5,0**	**5,5**	**23,4**	**163**	**№6.23-1995 Екатеринбу**
хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
молоко питьевое	90	90						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,5	0,5						
банан очищенный	84	50						
масло сливочное	3	3						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

ИЛИ								
ша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**150**	**6,3**	**6,2**	**19,5**	**159**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
й с сахаром			**150**	**0,1**	**0,0**	**8,5**	**34**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
гурт молочный для детского питания в ассортименте	100	100	**100**	**2,8**	**7,5**	**15,0**	**139**	
еб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
ИТОГО:				***46,8***	***50,7***	***190,5***	***1405***	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***7,6***	***6,8***	***46,4***	***284***	
ша рисовая жидкая			**150**	**4,8**	**5,4**	**20,3**	**156**	**№311-2004**
крупа рисовая	23	23						

молоко питьевое	143	143						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,9	0,9						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013 Пермь**
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,4***	***70***	
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-2006 Москва**
Обед			***510***	***13,3***	***17,2***	***71,7***	***495,4***	
Салат из свежих помидоров			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,7**	**41**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						

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

масло растительное	3	3						
ИЛИ								
пат из моркови и яблок			**40**	**0,6**	**3,1**	**4,6**	**49**	**№9-2013, Пермь**
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
локи свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
п-пюре из разных овощей			**150**	**1,8**	**3,0**	**8,0**	**66**	**№168-2004**
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
капуста свежая белокочанная	16	13						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						
01.03 - 40%	40	24						
лук репчатый	7	6						

масло сливочное	3	3						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	23	23						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень, тушенная в соусе			**60**	**6,4**	**8,2**	**4,0**	**115**	**№401-2013, Пермь**
печень говяжья	56	46						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
масса тушеной печени		30						
соус сметанно - томатный		30						
сметана	7,5	7,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
мука пшеничная	1,2	1,2						
вода питьевая	22,5	22,5						
Каша пшеничная рассыпчатая			**110**	**3,2**	**2,2**	**23,5**	**127**	**№302-2004**
крупа пшеничная	28	28						
вода питьевая	88	88						

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

масло сливочное	3	3						
сель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
еб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
еб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***200***	***2,0***	***5,2***	***37,0***	***202,8***	
лочка 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						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33						
соль йодированная	0,2	0,2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**14,5**	**59**	**№518-2013 Пермь**
Ужин			**480**	**13,9**	**12,5**	**45,9**	**352**	
Мясной сырок			**50**	**8,5**	**5,5**	**4,0**	**100**	**№2.7-1995 Екатеринбу**
говядина 1 категории	56	41						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	48	41						
лук репчатый	5	4						
хлеб пшеничный	4	4						
молоко питьевое	6	6						
яйцо куриное	3	3						
сыр	3,2	3						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Соус молочный			**30**	**1,0**	**2,1**	**2,6**	**34**	**№435-2013 Пермь**
молоко питьевое	30	30						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
кароны отварные с овощами			**120**	**2,4**	**2,5**	**18,3**	**105**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	28	28						
масса отварных макарон		80						
морковь - до 01.01 - 20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, расителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
масса готовых овощей		40						
као с молоком сгущенным			**180**	**1,6**	**2,1**	**11,5**	**71**	**№694-2004**
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
еб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
укт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,2**	**5,7**	**25**	**№458-2006, Москва**
и Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				***37***	***42***	***217***	***1403***	

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептур
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***8,8***	***10,7***	***37,9***	***283***	
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)			**150**	**4,8**	**5,2**	**18,6**	**140**	**№18/4-201 Екатеринбу**
крупа пшеничная	11	11						
крупа кукурузная	11	11						
молоко питьевое	77	77						
вода питьевая	53	53						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	**№501-2013 Пермь**
кофейный напиток	3	3						

Автономное учреждение Тюменской облас
«Центр технологического контроля
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***520***	***14,3***	***16,2***	***70,0***	***483***	
ат Витаминный			**40**	**0,5**	**3,0**	**3,7**	**44**	**№21(II)-2006, Москва**
капуста свежая белокочанная	25	20						
оки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	11	8						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
сахар	0,4	0,4						
свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	3	3						
-пюре из птицы			**150**	**3,9**	**4,5**	**11,5**	**102**	**№173-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						

масса отварной мякоти птицы		15						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	6	5						
молоко питьевое	23	23						
мука пшеничная	6	6						
яйцо куриное	2	2						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			**60**	**6,2**	**4,6**	**7,5**	**96**	**№391-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						

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

ре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
мпот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
еб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
еб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***200***	***4,2***	***8,0***	***31,4***	***214***	
чное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,5**	**5,1**	**29,0**	**168**	
сломолочный напиток для детского питания в сортименте	155	150	**150**	**2,7**	**2,9**	**2,4**	**47**	**№698-2004**
Ужин			**400**	**11,9**	**13,2**	**48,6**	**361**	
ре из говядины			**50**	**6,9**	**6,5**	**3,9**	**102**	**№393-2013, Пермь**
говядина 1 категории	86	63						

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	74	63						
лук репчатый	6	5						
масса отварного мяса		40						
Соус молочный		18						№434-2013 Пермь
молоко питьевое	18	18						
масло сливочное для соуса	1,5	1,5						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное для приготовления мясного пюре	3	3						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
Капуста, запеченная в молочном соусе с сыром			**120**	**3,5**	**4,5**	**9,2**	**91**	№7.40-199 Екатеринбу
капуста цветная замороженная	121	115						
или капуста свежая белокочанная	134	107						
масса отварной капусты		**96**						
молоко питьевое	22	22						
мука пшеничная	3	3						
соль йодированная	0,6	0,6						
яйцо куриное	20	20						

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

масса соуса		40						
сыр	10	8						
масло растительное	3	3						
й с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
ндитерское изделие промышленного производства в сортименте	**50**	**50**	**50**	**1,2**	**2,1**	**20,5**	**106**	
еб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
ИТОГО:				***39***	***48***	***205***	***1411***	

20 день

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

или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						
сахар	1,2	1,2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом с сыром			**30**	**3,3**	**5,1**	**9,9**	**99**	**№1,3-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013 Пермь**
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013 Пермь**
Обед			***570***	***17,2***	***20,9***	***63,7***	***512***	
Салат картофельный с огурцами			**40**	**0,7**	**3,0**	**5,9**	**53**	**№75-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						

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

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

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

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
мпот из изюма			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,8**	**52**	**№638-2004**
изюм	12	12						
сахар	5	5						
еб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
еб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***4,9***	***9,2***	***29,4***	***220***	
лочка "Российская			**50**	**2,2**	**5,7**	**23,7**	**155**	**№775-2004**
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						
молоко питьевое	14	14						

яйцо куриное	1,4	1,4						
ванилин	0,02	0,02						
яйцо куриное для смазки	1	1						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	**№698-2004**
Ужин			**430**	**9,6**	**12,9**	**45,4**	**336**	
Печень говяжья по - строгановски			**60**	**6,7**	**8,9**	**1,6**	**113**	**№431-2004**
печень говяжья	71	59						
масло растительное	4	4						
масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						

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

01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
й с сахаром			**150**	**0,1**	**0,0**	**8,5**	**34**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
еб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
рукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**16,4**	**70**	**№458-2006, Москва**
и Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				***39***	***53***	***194***	***1414***	
ТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				***42***	***47***	***202***	***1404***	
орма в пищевых веществах и энергии (95%)				***40***	***45***	***193***	***1330***	***При 12 часовом пребывании детей***
орма в пищевых веществах и энергии (100%) *				***42***	***47***	***203***	***1400***	

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