

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 г.

« ____ » _____ 20 г.

10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ 10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022 г

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

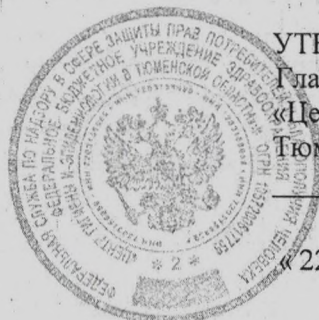
Часы пребывания: 8-10 часов.

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

г. Тюмень, 2024г.



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



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»

А.Я. Фольмер

№ 54/Д

« 22 » декабря 2022 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

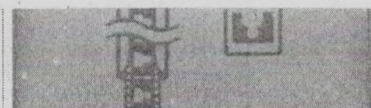
1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и полдник.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20); МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (далее МР 2.3.6.0233-21).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 138062 от 05.12.2022г. рассмотрено представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и полдник.

Меню разработано на основании:

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

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть – М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, III часть – М.: Хлебпродинформ, 1999 г.;

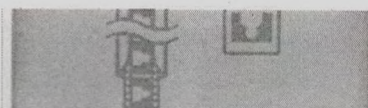


- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1, 2 – Москва.: 2006г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.;
- Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий; таблица суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 1 до 3 лет (не менее).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 1-3 лет в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «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.



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

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

Меню включает завтрак, 2 завтрак, обед и полдник.

На долю завтрака в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 20 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю 2 завтрака в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 5 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю обеда в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 35 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю полдника в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 15 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Содержание пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) на долю завтрака, 2 завтрака, обеда и полдника составляет 75% (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (1-3 лет) соответствует приложению 9 таблице 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (1-3 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

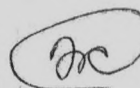
В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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».

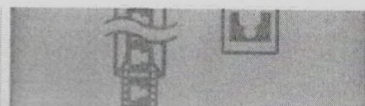
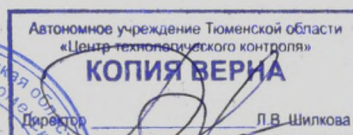
ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми (приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и полдник), разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. Заведующий отделением гигиены детей и подростков



О. М. Жеребко



Аннотация

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

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

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь. ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник 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**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет — Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 — 4-х классов — Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).

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

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

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

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

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

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»

г. Тюмень ул. Рижская 47а,

электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

ВЕДОМОСТЬ контроля за рационом питания к меню №10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022 года для питания детей с 1 до 3 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 8-10 ч пребывании детей (75%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **										В среднем за 10 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Хлеб ржаной	40	30	30	30	40	30	30	30	20	30	40	20	300	30	100
2	Хлеб пшеничный	60	45	45	64	25	60	35	45	20	80	59	38	471	47	105
3	Мука пшеничная	25	19	32	0	13	2	40	7	31	5	50	14	193	19	103
4	Крупы, бобовые	30	26	45	34	23	0	20	52	48	12	0	18	252	25	99
5	Макаронные изделия	8	8	0	0	39	12	0	0	0	0	0	28	79	8	104
6	Картофель	120	88	46	169	40	88	114	75	37	147	45	72	833	83	95
7	Овощи (свежие,замороженные,консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень	180	108	72	75	64	162	105	68	97	75	256	98	1073	107	99
8	Фрукты свежие	95	71	95	200	0	2	18	40	95	40	162	23	675	68	95
9	Сухофрукты	9	7	12	0	12	24	0	0	12	0	12	0	72	7	105
10	Соки фруктовые и овощные	100	100	150	0	150	0	150	150	150	150	0	150	1050	105	105
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	25	24	18	24	20	23	30	33	24	24	31	251	25	100
12	Кондитерские изделия	12	10	12	30	0	0	10	0	20	10	0	15	97	10	101
13	Какао - порошок	0,5	0,5	0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0	0	5	0,5	100
14	Кофейный напиток	1	0,7	0	0	0	0	3,5	0	0	3,5	0	0	7	0,7	100
15	Чай	0,5	0,5	0,5	0	1,0	0,5	0	0,5	1	0,5	0,5	1,0	5	0,5	100
16	Мясо 1-й категории	50	23	16	49	16	38	16	17	16	16	37	0	221	22	98
17	Птица (куры,цыплята-бройлеры,индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	16	50	0	0	0	0	56	0	0	14	40	160	16	100
18	Субпродукты (печень,язык,сердце)	20	13	0	0	44	0	0	0	84	0	0	0	128	13	98
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо - или малосоленное	32	24	0	0	0	62	68	0	0	40	0	62	232	23	97
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	291	312	387	215	285	371	320	280	290	199	90	2749	275	95
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	24	0	0	80	0	0	67	0	0	0	104	251	25	105
22	Сметана	9	7	5	0	12	0	15	0	5	5	12	15	69	7	102
23	Сыр	4	3	0	10	5	0	0	0	0	0	10	4	29	3	97
24	Масло сливочное	18	14	20	6	11	12	13	18	20	8	16	16	138	14	102
25	Масло растительное	9	7	6	7	8	8	3	12	7	5	6	5	66	7	98
26	Яйцо	40	24	18	0	7	42	4	14	18	48	72	18	242	24	101
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	1,1	0	0	0	0,8	0	0	0	1,2	0	3	0,3	103
28	Крахмал	2	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5	10	1,0	100
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	23	2,3	102

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

***Мучное изделие промышленного производства в 4,6,8,10 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 10-ДС/3590-20/133 от 02.11.22
 АУ 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	Итого, ккал	% выполнения
	20% от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		75% от суточного рациона	
	280		70		490		210		1050	
1 день	278,9	20	70	5	474,4	34	220,3	16	1044	99
2 день	287,0	21	70	5	501,4	36	199,4	14	1058	101
3 день	275,8	20	70	5	494,8	35	204,0	15	1045	99
4 день	287,1	21	70	5	476,7	34	214,9	15	1049	100
5 день	271,2	19	70	5	502,6	36	211,4	15	1055	101
ИТОГО в среднем за 1 неделю	280,0	20,0	70,0	5,0	490,0	35,0	210,0	15,0	1050,0	100,0
6 день	282,3	20	70	5	476,6	34	204,7	15	1034	98
7 день	288,3	21	70	5	479,6	34	212,5	15	1050	100
8 день	287,0	21	70	5	502,8	36	200,2	14	1060	101
9 день	275,5	20	70	5	479,2	34	221,4	16	1046	100
10 день	266,9	19	70	5	511,8	37	211,2	15	1060	101
ИТОГО в среднем за 2 неделю	280,0	20,0	70,0	5,0	490,0	35,0	210,0	15,0	1050,0	100,0

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

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

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	350	100	450	200
1 день	445	150	525	210
2 день	360	130	535	210
3 день	355	150	515	280
4 день	390	150	560	210
5 день	355	150	535	210
6 день	350	150	515	280
7 день	350	150	535	295
8 день	365	150	560	220
9 день	360	130	520	210
10 день	350	150	570	280

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

Потребление пищевых веществ за неделю для детей дошкольного возраста с 1-3 лет*

1-5 день

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

6-10 день

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

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" п.8.1.2.3.

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

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

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

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

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

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

масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Фрукт в ассортименте			95	0,2	0,0	8,2	33	№458-2006, Москва
Второй завтрак				0,10	0,00	17,42	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			525	16,20	16,30	65,70	474,4	
Салат из свеклы с чесноком			40	0,6	3,0	3,4	43	№59-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
чеснок	0,3	0,2						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						

или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Рассольник "Домашний" с мясом со сметаной			150/10/5	4,2	2,8	7,1	70	№131-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	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						

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

Филе птицы запеченное с яйцом			50	6,3	6,4	2,0	91	№495-2004
филе куриное или индейки	53	50						
или грудка куриная промышленного производства	68	65						
мука пшеничная	3	3						
яйцо куриное	15	15						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Каша гречневая вязкая			120	3,6	3,4	15,9	109	№510-2004
крупа гречневая	30	30						
вода питьевая	96	96						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из изюма			150	0,2	0,0	12,8	52	№638-2004
изюм	12	12						
сахар	5	5						
ИЛИ								
Компот из свежих плодов			150	0,2	0,0	10,5	43	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	34,2	30						
или груши свежие	33	30						

или апельсины свежие	45	30						
лимонная кислота	0,15	0,15						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			210	7,3	7,9	30,0	220,3	
Булочка с джемом или повидлом			50	2,2	4,1	25,0	146	№572-2013, Пермь
мука пшеничная	29	29						
молоко питьевое	12	12						
сахар	6	6						
масло сливочное	5	5						
яйцо куриное	2	2						
дрожжи прессованные	1,1	1,1						
или дрожжи сухие	0,28	0,28						
соль йодированная	0,2	0,2						
ванилин	0,006	0,006						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	12,4	12						

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

яйцо куриное для смазки изделия	1,4	1,4						
сахарная пудра	0,7	0,7						
масло растительное для смазки листа	0,7	0,7						
Кисломолочный напиток в ассортименте	165	160	160	5,1	3,8	5,0	75	№698-2004
ИТОГО:				30	33	158	1044	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):				32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				33	37	160	1103	
2 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	11,2	9,8	38,5	287,0	
Каша молочная ассорти (пшенично-ячневая)			150	4,3	4,3	18,6	130	№18/4-2011, Екатеринбург
крупа пшеничная	11	11						
крупа ячневая	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 сыром			20/10	4,2	2,6	7,2	69	№3-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						
сыр	10,5	10						
Какао с молоком			180	2,7	2,9	12,7	88	№497-2013, Пермь
какао - порошок	2,5	2,5						
молоко питьевое	130	130						
сахар	8	8						
Второй завтрак				0,6	0,6	15,5	70	
Яблоки свежие печеные			130	0,6	0,6	15,5	70	№11.306-1996, Екатеринбург
яблоко свежее с удаленным семенным гнездом	182	160						
сахар	4	4						
Обед			535	13,2	15,6	77,1	501,4	
Салат "Любительский"			40	1,5	3,0	6,8	60	№4-2006, Екатеринбург
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						

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

с 01.01 - 25%	20	15						
масса отварной моркови		12						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	17	10						
огурцы консервированные без уксуса	31	17						
или огурцы свежие парниковые	17,3	17						
или огурцы свежие грунтовые	18	17						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	6,5	56	№9-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное	3	3						
Суп гороховый с гречками			150/15	2,9	2,2	16,5	97	№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						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
гренки из пшеничного хлеба		15						(№170-2013, Пермь)
хлеб пшеничный	29	24						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			150	8,5	9,6	19,0	196	№436-2004
говядина 1 категории	67	49						
или говядина полуфабрикат	58	49						
масса отварного мяса		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	180	135						
01.11.-31.12. -30%	193	135						
01.01-29.02 - 35%	208	135						

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

01.03 - 40%	225	135						
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	6	5						
масло растительное	4	4						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			210	7,4	8,9	22,5	199,4	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	30	2,2	3,1	14,0	92	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				32	35	154	1058	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):				32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				30	33	145	998	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	10,0	11,4	33,3	275,8	
Каша рисовая жидкая			150	3,7	4,1	15,7	115	№311-2004
крупa рисовая	23	23						
вода питьевая	57	57						
молоко питьевое	85	85						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,9	0,9						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом и сыром			15/5/5	3,8	5,1	7,4	91	№1,3-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						
Чай с молоком			180	2,5	2,2	10,2	71	№495-2013, Пермь

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

чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			515	13,1	16,1	74,3	494,8	
Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком			40	0,7	3,1	3,6	45	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22						
01.11.-31.12. -30%	31	22						
01.01-29.02 - 35%	34	22						
01.03 - 40%	37	22						
масса отварного картофеля		20						
огурцы свежие парниковые	10,2	10						
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10						
или огурцы соленые без уксуса	18,2	10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8						
масло растительное	3	3						

Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			150/10/5	3,7	3,9	4,7	69	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
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, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски			50	5,6	6,4	1,6	86	№431-2004
печень говяжья	71	44						

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

масло растительное	2	2						
масса готовой печени		30						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
или								
Бефстроганов из отварной говядины			50	6,3	5,5	2,8	86	№54-1м-2020, Новосибирск
говядина 1 категории	67	49						
или говядина полуфабрикат	58	49						
масса отварного мяса		30						
масса соуса		20						
мука пшеничная	2	2						
сметана	7	7						
бульон	14	14						
лук репчатый	6	5						
масло растительное	2	2						
Макаронные изделия отварные			110	1,9	2,1	27,6	137	№516-2004

макаронные изделия группы А	39	39						
масло сливочное	2,5	2,5						
Напиток из шиповника			150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
шиповник	12	12						
сахар	3	3						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			280	8,5	9,0	22,3	204,0	
Вареники ленивые с молоком сгущенным			130	8,4	9,0	13,7	169	№325-2013, Пермь
творог	81	80						
мука пшеничная	12	12						
яйцо куриное	7	7						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,4	0,4						
масса готовых вареников		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,6	35	№685-2004

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

чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	8	8						
ИТОГО:				32	37	147	1045	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):				32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				33	37	160	1103	
4 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			390	10,9	12,7	32,3	287,1	
Суп молочный с макаронными изделиями			150	4,1	4,3	14,0	111	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
макаронные изделия группы А	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,5	1,5						

масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
масло сливочное	5	5						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Второй завтрак			150	0,1	0,0	17,3	70	
Напиток из шиповника			150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
шиповник	12	12						
сахар	3	3						
Обед			560	17,7	18,1	60,9	476,7	
Салат 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	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						

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

лук репчатый (бланшированный)	4,8	4						
или лук зеленый	5	4						
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)								
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат зеленый с огурцами и помидорами			40	0,4	3,0	1,3	34	№35-2006, Москва
помидоры свежие парниковые	13,3	13						
или помидоры свежие грунтовые	15,3	13						
огурцы свежие парниковые	24,5	24						
или огурцы свежие грунтовые	25,2	24						
лук репчатый	3,6	3						
или лук зелёный	3,8	3						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с рыбой			150/50	5,0	5,0	12,6	115	№150-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						

или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	103	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или треска (сайда) потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	81	61						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	90	68						
01.11.-31.12. -30%	97	68						
01.01-29.02 - 35%	105	68						
01.03 - 40%	114	68						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета домашняя из говядины и свинины, запеченная			50	9,2	6,6	3,7	110	№450-2004
свинина мясная	22	19						
говядина 1 категории	26	19						
или говядина полуфабрикат	22	19						

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

или фарш промышленного производства	38	38						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко или вода питьевая	6	6						
чеснок	0,4	0,3						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	2	2						
мука пшеничная или сухари	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Рагу овощное			120	1,8	3,0	14,9	94	№541-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
лук репчатый	12	10						
капуста свежая белокочанная	68	54						

масло растительное	3,5	3,5						
соус томатный		35						№587-2004
вода питьевая	34	34						
масло сливочное	2,4	2,4						
мука пшеничная	1,6	1,6						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4,0	3						
лук репчатый	1,2	1						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
сахар	0,4	0,4						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	11,2	46	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			210	5,9	6,7	32,7	214,9	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	30	0,7	0,9	24,2	108	

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

Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				35	37	143	1049	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):				32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				33	37	160	1103	
5 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	7,3	7,1	44,5	271,2	
Каша гречневая жидкая			150	4,1	4,4	16,6	123	№54-20к-2020, Новосибирск
крупа гречневая	20	20						
вода питьевая	50	50						
молоко питьевое	100	100						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом или вареньем			15/10	1,1	0,4	14,6	66	№2-2004

батон или хлеб пшеничный	15	15						
джем или повидло или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						
Кофейный напиток			180	2,1	2,3	13,3	82	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,5	3,5						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			535	16,4	19,0	66,6	502,6	
Икра морковная			40	0,8	2,9	3,5	43	№119-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
масса отварной моркови		38						
лук репчатый	9,5	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло растительное	3	3						
лимонная кислота	0,2	0,2						

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

сахар	0,5	0,5						
или								
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
Борщ с капустой и картофелем с мясом со сметаной			150/10/5	3,5	4,6	10,4	97	№110-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
капуста свежая белокочанная	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	16	12						
01.11.-31.12. -30%	17	12						
01.01-29.02 - 35%	18	12						
01.03 - 40%	20	12						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						

с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло сливочное	3	3						
сахар	0,3	0,3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба, припущенная в сметане			60	8,2	7,1	1,2	102	№338-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	99	66						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	113	66						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	120	66						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	92	68						
или треска (сайда) потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	88	67						
масса припущенной рыбы		55						
сметана	10	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
Пюре картофельное			120	2,6	3,5	18,8	117	№520-2004

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

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	3	3						
Кисель из свежих ягод			150	0,3	0,2	13,4	56	№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	19	18						
или смородина свежемороженая	18,9	18						
или клюква свежемороженая	18,9	18						
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			210	7,9	6,0	31,5	211,4	
Сдоба обыкновенная			50	4,5	2,9	26,5	150	№570-2013, Пермь
мука пшеничная	37	37						
мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5						

сахар	4	4						
яйцо куриное	3	3						
масло сливочное	1,3	1,3						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное (для разделки)	1,5	1,5						
яйцо куриное (для смазки)	1,4	1,4						
дрожжи прессованные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие	0,2	0,2						
молоко питьевое	17	17						
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
Кисломолочный напиток в ассортименте	165	160	160	3,4	3,1	5,0	61	№698-2004
ИТОГО:				32	32	160	1055	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):				32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				33	37	160	1103	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ				32	35	152	1050	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)				32	35	152	1050	При 8-10 часовом

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

Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	пребывании детей
6 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,1	9,4	43,3	282,3	
Каша ячневая жидкая			150	4,2	5,5	20,9	150	№311-2004
крупа ячневая	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						

Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак					0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70		№518-2013, Пермь
Обед				515	14,2	17,8	65,0	476,6	
Салат "Степной" из разных овощей				40	0,7	3,0	3,0	42	№25-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	20	15							
01.11.-31.12. -30%	21	15							
01.01-29.02 - 35%	23	15							
01.03 - 40%	25	15							
масса отварного картофеля		12							
морковь - до 01.01 - 20%	19	15							
с 01.01 - 25%	20	15							
масса отварной моркови		13							
огурцы консервированные без уксуса	13	7							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5							
масло растительное	3	3							
Суп картофельный с мясными фрикадельками				150/15	3,7	3,3	11,8	92	№137-2004

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

фрикадельки мясные (говядина и свинина)		15						№112-2004
говядина 1 категории	14	10						
или говядина полуфабрикат	12	10						
свинина мясная	8	7						
или фарш промышленного производства	17	17						
лук репчатый	1,8	1,5						
вода питьевая	1,5	1,5						
яйцо куриное	1,2	1,2						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	80	60						
01.11.-31.12. -30%	86	60						
01.01-29.02 - 35%	92	60						
01.03 - 40%	100	60						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,8	1,8						
масло сливочное	3	3						

зелень сушеная	0,1	0,1						
Плов из птицы			130	8,5	10,9	15,1	193	№406-2013, Пермь
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	82	56						
или филе куриное промышленного производства	58	56						
масса отварной птицы (мякоть)		40						
крупа рисовая	31	31						
морковь - до 01.01 - 20%	26	21						
с 01.01 - 25%	28	21						
лук репчатый	6	5						
масло растительное	6	6						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,8	0,3	11,3	51	
Полдник			280	10,9	8,3	21,6	204,7	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			130	6,6	4,5	14,5	125	№10/5-2011, Екатеринбург

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

творог	70	67						
крупа манная	3	3						
яйцо куриное	13	13						
сахар	7	7						
крошка:		17						
сахар	3	3						
мука пшеничная	7	7						
масло сливочное	7	7						
масло растительное для смазки листа	3	3						
масса готовой запеканки		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Молоко питьевое кипяченое	158	150	150	4,3	3,8	7,1	80	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				31	36	147	1034	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):				32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				33	37	160	1103	

7 день

7 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	10,1	12,2	34,5	288,3	
Каша пшенная жидкая			150	4,5	5,1	16,7	131	№311-2004
крупa пшено	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	20	20	20	2,9	4,2	5,1	70	
Какао с молоком			180	2,7	2,9	12,7	88	№497-2013, Пермь
какао - порошок	2,5	2,5						
молоко питьевое	130	130						
сахар	8	8						
Второй завтрак			150	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь

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

Обед			535	19,0	15,7	65,9	479,6	
Салат картофельный с кукурузой и морковью ("Мозаика")			40	0,8	3,0	5,0	50	№73-2013, Пермь
кукуруза консервированная (после термической обработки)	12	7						
огурцы свежие грунтовые	14,7	14						
или огурцы свежие парниковые	14,3	14						
или огурцы соленые без уксуса	25,5	14						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	16	12						
01.11.-31.12. -30%	17	12						
01.01-29.02 - 35%	18	12						
01.03 - 40%	20	12						
масса отварного картофеля		10						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами			40	0,9	3,3	1,5	39	№54-6з-2020, Новосибирск
капуста свежая белокочанная	40	32						

масса капусты, стертой с солью		20						
(в свежем виде капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
помидоры свежие парниковые	8,2	8						
или помидоры свежие грунтовые	9,4	8						
огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
яйцо куриное	4	4						
масло растительное	3	3						
Свекольник с мясом, со сметаной			150/10/5	3,8	4,0	11,5	97	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла - до 01.01 -20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25						
01.11.-31.12. -30%	36	25						
01.01-29.02 - 35%	39	25						
01.03 - 40%	42	25						

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

морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло сливочное	3	3						
сахар	0,3	0,3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки печеночные			60	9,8	4,8	5,9	106	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	102	84						
масса отварной, протертой печени		56						
яйцо куриное	8	8						
лук репчатый	13	11						
масло растительное	2	2						
масса прогретого с маслом лука		8						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное	2	2						

Каша гречневая вязкая			120	3,6	3,4	15,9	109	№510-2004
крупa гречневая	30	30						
вода питьевая	96	96						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	11,2	46	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			295	2,1	4,9	40,0	212,5	
Полоска песочная с молоком сгущенным			50	1,6	4,9	25,0	151	№586-2013, Пермь
мука пшеничная	25	25						
сахар	10	10						
масло сливочное	10	10						
яйцо куриное	10	10						
соль йодированная	0,03	0,03						
натрий двууглекислый	0,07	0,07						
молоко сгущенное с сахаром, вареное промышленного производства	10,2	10						

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

масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,6	35	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	8	8						
Фрукт в ассортименте			95	0,4	0,0	6,4	27	№458-2006, Москва
ИТОГО:				31	33	158	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):				32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				33	37	160	1103	
8 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			365	10,3	10,2	38,5	287,0	
Суп молочный с крупой			150	2,3	3,3	12,5	89	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						

вода питьевая	45	45						
крупы: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						
сахар	1,5	1,5						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с джемом или повидлом или вареньем			15/10	1,1	0,4	14,6	66	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
джем или повидло или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Кофейный напиток			150	1,8	1,9	11,1	69	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,5	3,5						
сахар	6	6						
молоко питьевое	60	60						
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			560	16,4	18,2	68,4	502,8	

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

Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Свекла отварная с маслом растительным			40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной			150/10/5	4,1	4,3	8,6	90	№129-1996
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	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						

крупя перловая	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	3,6	3						
огурцы консервированные без уксуса	16	9						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлеты рыбные любительские			60	7,9	6,5	3,4	104	№346-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	68	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
или треска (сайда) потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	53	40						
морковь - до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						

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

хлеб пшеничный	5	5						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	8	8						
молоко питьевое	6	6						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Пюре картофельное			120	2,6	3,5	18,8	117	№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	3	3						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	

Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник				220	5,8	7,8	26,7	200,2	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	40	40	40	3,3	5,6	16,5	130		
Чай с молоком				180	2,5	2,2	10,2	71	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5							
молоко питьевое	100	100							
сахар	8	8							
ИТОГО:					33	36	151	1060	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:					42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):					32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%					30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%					33	37	160	1103	
9 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			360	13,7	9,5	33,8	275,5		

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

Омлет натуральный с подгарнировкой			150	8,9	6,7	7,8	127	№340-2004
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	23	23						
масло растительное для смазки листа	1	1						
масса готового омлета		80						
Овощи на подгарнировку		70						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70						№101-2004
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная с подгарнировкой			150	9,1	6,8	7,9	129	№279-1996
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
масса готовой каши		80						
Овощи на подгарнировку		70						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70						№101-2004
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	7,2	69	№3-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						

сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Второй завтрак			130	0,6	0,6	15,5	70	
Яблоки свежие печеные			130	0,6	0,6	15,5	70	№11.306-1996, Екатеринбург
яблоко свежее с удаленным семенным гнездом	182	160						
сахар	4	4						
Обед			520	12,8	16,8	69,2	479,2	
Салат из капусты белокачанной с морковью			40	0,6	3,0	3,8	45	№4-2013, Пермь
капуста свежая белокачанная	69	55						
масса капусты, стертой с солью		35						
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						

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

с 01.01 - 25%	7	5						
(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						
ИЛИ								
Винегрет овощной			40	0,5	3,0	4,2	46	№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		8						
свекла - до 01.01 -20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной свеклы		10						
морковь - до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
огурцы соленные без уксуса	11	6						

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	6	4						
масло растительное	3	3						
Суп-лапша домашняя, с курицей			150/10	3,5	3,7	12,9	99	№148-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	29	26						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	19	18						
или филе куриное промышленного производства	15	14						
лапша домашняя		12						№549-2004
мука пшеничная	11	11						
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7						
яйцо куриное	3	3						
вода питьевая	2,1	2,1						
соль йодированная	0,3	0,3						
или лапша промышленного производства	12	12						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						

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

зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Шницель из мяса (свинина мясная и говядина)			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
свинина мясная	16	14						
говядина 1 категории	31	23						
или говядина полуфабрикат	27	23						
или фарш промышленного производства	37	37						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Овощи, припущенные в сметане			120	1,4	3,0	13,5	87	№210-2004
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						

морковь - до 01.01 - 20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
горошек зелёный консервированный	31	20						
капуста свежая белокочанная	56	45						
сметана	12	12						
масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			150	0,3	0,0	12,6	52	№638-2004
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			210	5,2	7,4	33,5	221,4	
Булочка "Нежная"			50	1,5	3,9	28,5	155	560-2013, Пермь
масса теста		56						
мука пшеничная	32	32						
сахар	5	5						
масло сливочное	7	7						

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

[illegible]

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,2	9,7	38,7	266,9	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	4,5	5,9	20,8	154	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	83	83						
вода питьевая	55	55						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						

Автономное учреждение Тюменской области

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

Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			570	16,9	19,6	67,1	511,8	
Салат из моркови с сыром			40	1,0	3,6	3,3	50	№89-1997
морковь - до 01.01 - 20%	46	37						
с 01.01 - 25%	49	37						
масса отварной моркови		35						
сыр	5	4						
чеснок	0,3	0,2						
масло растительное	3	3						
Уха рыбацкая			150/50	5,8	5,4	12,6	122	№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						
или треска (сайда) потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	81	61						
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 запеченные			60	6,8	7,6	7,5	126	№498-2004
филе куриное промышленного производства	42	40						
или филе из грудки индейки	42	40						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	59	40						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	7	7						
молоко питьевое	7	7						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Макароны отварные с овощами			120	2,4	2,5	18,3	105	№294-2013, Пермь

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

макаронные изделия группы А	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, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
масса готовых овощей		40						
Кисель из свежих ягод			150	0,3	0,2	13,4	56	№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	19	18						
или смородина свежемороженая	18,9	18						
или клюква свежемороженая	18,9	18						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			280	10,1	6,4	28,3	211,2	
Суфле творожное со сладкой глазурью			130	10,0	6,4	19,7	176	№19/3-2011, Екатеринбург

творог	106	104						
сметана	15	15						
яйцо куриное	11	11						
сахар	3	3						
мука пшеничная	9	9						
джем или повидло промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
масло сливочное на смазку емкости	2	2						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,6	35	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	8	8						
ИТОГО:			33	36	151	1060		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):			32	35	152	1050		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%			30	33	145	998		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%			33	37	160	1103		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ			32	35	152	1050		
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)			32	35	152	1050	При 8-10 часовом пребывании детей	
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *			42	47	203	1400		

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

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 652995314667932372014845887876356063299114658553

Владелец Круглова Марина Анатольевна

Действителен с 10.01.2025 по 10.01.2026