

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022 года

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: 3-7 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

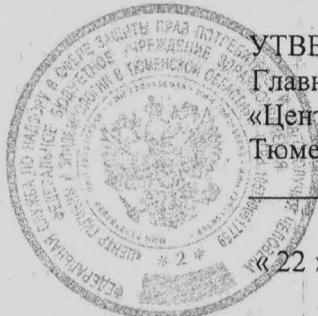
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»

(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

№ 49/Д

« 22 » декабря 2022 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 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/3590-20/132 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 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:

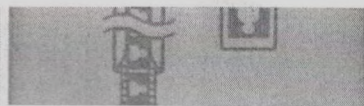
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть – М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, III часть – М.: Хлебпродинформ, 1999 г.;

- 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов 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, рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 3 до 7 лет (не менее).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 3-7 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 рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.



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 и во 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, 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 (3-7 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 (3-7 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется витаминизированные напитки. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «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/3590-20/132 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 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

Е.А. Невидимова



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: 3-7 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 1800 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 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 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 рецептов:

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

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№репц.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№репц.-2004**).
- Сборник технических нормативов, рецептов 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. (**№репц.-2013, Пермь**)
- Сборник технологических нормативов, рецептов 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 47,

электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

ВЕДОМОСТЬ контроля за рационом питания к меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022 года для питания детей с 3 до 7 лет

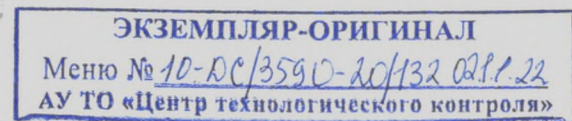
№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 8-10 ч пребывании детей (75%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **										за 10 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Хлеб ржаной	50	35	30	40	40	30	40	40	20	40	50	20	350	35	100
2	Хлеб пшеничный	80	60	45	72	45	98	50	50	20	97	60	55	592	59	99
3	Мука пшеничная	29	22	33	0	14	9	41	8	33	7	54	17	215	22	99
4	Крупы , бобовые	43	37	58	45	30	0	40	80	63	16	0	25	357	36	98
5	Макаронные изделия	12	10	0	0	53	16	0	0	0	0	0	38	107	11	105
6	Картофель	140	105	55	195	54	105	143	95	32	183	55	85	1002	100	95
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	143	99	110	82	208	143	100	149	103	315	127	1435	144	100
8	Фрукты свежие	100	75	100	224	0	3	22	40	100	40	187	27	743	74	99
9	Сухофрукты	11	9	15	0	15	30	0	0	15	0	15	0	90	9	102
10	Сок фруктовые и овощные	100	100	200	0	200	0	200	0	200	0	0	200	1000	100	100
11	Витаминизированные напитки	50	40	0	0	0	0	0	200	0	200	0	0	400	40	100
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	30	30	27	29	30	28	28	38	44	33	28	27	311	31	104
13	Кондитерские изделия	20	15	12	50	0	0	20	0	30	20	0	20	152	15	101
14	Какао - порошок	0,6	0,6	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	6	1	100
15	Кофейный напиток	1,2	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	8	1	103
16	Чай	0,6	0,5	0,6	0,0	1,2	0,6	0,0	0,6	0,0	0,6	0,6	0,6	5	0	100
17	Мясо 1 категории	55	28	16	64	16	52	16	17	16	16	53	0	266	27	97
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	24	20	70	0	0	0	0	70	0	0	14	47	201	20	99
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	19	0	0	75	0	0	0	112	0	0	0	187	19	100
20	Рыба (филе) , в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	28	0	0	0	62	90	0	0	54	0	63	269	27	97
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	338	409	432	245	340	446	397	250	372	247	120	3258	326	97
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	30	0	0	97	0	0	80	0	0	0	120	297	30	99
23	Сметана	11	8	5	0	15	0	20	0	5	5	15	17	82	8	99
24	Сыр	6	5	0,0	15,0	10,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	15,0	6,0	46	5	102
25	Масло сливочное	21	17	24	9	14	14	17	22	24	10	18	26	176	18	105
26	Масло растительное	11	8	7	10	11	11	4	16	9	6	7	6	85	9	104
27	Яйцо, шт.	40	28	23	0	8	43	4	17	25	50	89	19	279	28	100
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,3	1,1	0,0	0,0	0	0,8	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	3	0	95
29	Крахмал	3	1,2	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	12	1	100
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	38	4	101

* 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.



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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20% от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		75% от суточного рациона	
	360		90		630		270		1350	
1 день	352,8	20	89,2	5	614,3	34	267,3	15	1323,6	98
2 день	366,8	20	88,9	5	647,8	36	266,3	15	1369,8	101
3 день	375,3	21	90,6	5	645,1	36	279,6	16	1390,6	103
4 день	340,9	19	90,8	5	616,1	34	269,4	15	1317,1	98
5 день	364,2	20	90,6	5	626,8	35	267,6	15	1349,2	100
ИТОГО в среднем за 1 неделю	360,0	20,0	90,0	5,0	630,0	35,0	270,0	15,0	1350,0	100,0
6 день	345,4	19	90,6	5	615,8	34	280,0	16	1331,8	99
7 день	377,2	21	90,6	5	629,3	35	256,0	14	1353,1	100
8 день	369,2	21	89,4	5	643,5	36	255,3	14	1357,4	101
9 день	358,7	20	88,9	5	602,9	33	280,3	16	1330,8	99
10 день	349,5	19	90,6	5	658,5	37	278,4	15	1377,0	102
ИТОГО в среднем за 2 неделю	360,00	20,00	90,00	5,00	630,04	35,00	270,00	15,00	1350,0	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 3 до 7 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	400	100	600	250
1 день	520	200	660	250
2 день	435	150	660	250
3 день	415	200	665	330
4 день	460	180	690	250
5 день	440	200	665	250
6 день	420	200	655	330
7 день	430	100	665	350
8 день	480	200	680	250
9 день	415	150	650	250
10 день	410	200	690	330

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

Потребление пищевых веществ за неделю для детей дошкольного возраста с 3-7 лет*

1-5 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ:	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	41	45	196	1350	<i>При 8-10 часовом пребывании детей</i>
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:	54	60	261	1800	

6-10 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ:	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	41	45	196	1350	<i>При 8-10 часовом пребывании детей</i>
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):	54	60	261	1800	

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

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

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 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			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Фрукт в ассортименте			100	0,2	0,0	15,4	62	№458-2006, Москва
Второй завтрак				0,1	0,0	22,2	89	
Сок в ассортименте -	200	200	200	0,1	0,0	22,2	89	№518-2013, Пермь
Обед			660	20,5	22,0	83,7	614,3	
Салат из свеклы с чесноком			60	0,8	4,0	4,3	56	№59-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	75	60						
с 01.01 - 25%	80	60						
масса отварной свеклы		57						
чеснок	0,5	0,4						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			60	0,6	4,1	1,9	47	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	58	57						

или огурцы свежие грунтовые	60	57						
масло растительное	4	4						
Рассольник "Домашний" с мясом со сметаной			180/10/5	4,7	3,8	8,7	88	№131-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
капуста белокочанная свежая	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	8	7						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Филе птицы запеченное с яйцом			70	9,2	8,4	3,1	125	№495-2004
филе куриное или индейки	74	70						
или грудка куриная промышленного производства	94	90						
мука пшеничная	4	4						
яйцо куриное	20	20						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Каша гречневая вязкая			150	4,2	5,1	29,0	178	№510-2004
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	4,5	4,5						
Компот из изюма			180	0,3	0,0	14,1	58	№638-2004
изюм	15	15						
сахар	5	5						
или								
Компот из свежих плодов			180	0,2	0,0	15,5	62,7	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или груши свежие	44	40						

или апельсины свежие	60	40						
лимонная кислота	0,18	0,18						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			250	9,0	10,5	34,2	267	
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 хлебопекарные	1,1	1,1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,28	0,28						
соль йодированная	0,2	0,2						
ванилин	0,006	0,006						
джем или повидло промышленного производства (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	0,7	0,7						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	6,8	6,4	9,2	122	№698-2004
ИТОГО:				38	43	197	1324	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)				41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):				38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				43	47	206	1418	
2 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			435	15,1	14,4	44,2	366,8	
Каша молочная ассорти (пшенично - ячневая)			200	6,5	6,5	21,1	169	№18/4-2011, Екатеринбург
крупа пшеничная	15	15						
крупа ячневая	15	15						
молоко питьевое	102	102						

вода питьевая	70	70						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	№3-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						
сыр	16	15						
Какао с молоком			200	3,3	4,2	15,9	115	№497-2013, Пермь
какао - порошок	3	3						
молоко питьевое	130	130						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,7	0,7	20,1	88,9	
Яблоки печеные			150	0,7	0,7	20,1	89	№11.306-1996, Екатеринбург
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	210	184						
сахар	5	5						
Обед			660	17,9	20,9	97,0	648	
Салат "Любительский"			60	2,2	4,1	7,8	77	№4-2006, Екатеринбург

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

морковь до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
масса отварной моркови		17						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
огурцы консервированные без уксуса	45,5	25						
или огурцы свежие парниковые	25,5	25						
или огурцы свежие грунтовые	26,3	25						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из моркови и яблок			60	0,8	4,1	7,5	70	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы)	21,5	15						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп гороховый с гречками			180/20	4,4	3,1	22,9	137	№139-2004
горох	15	15						

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
гренки из пшеничного хлеба		20						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			200	11,3	12,9	22,7	252	№436-2004
говядина 1 категории	87	64						
или говядина полуфабрикат	76	64						
масса отварного мяса		40						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						

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

01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	6	6						
Компот из свежих яблок			200	0,1	0,1	20,0	81,4	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	11	11						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	8,6	10,3	34,8	266	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,8	3,9	25,4	148	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				42	46	196	1370	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)				41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):				38	43	186	1283	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				43	47	206	1418	
3 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			415	12,5	14,5	48,7	375,3	
Каша рисовая жидкая			200	5,1	6,2	21,8	163	№311-2004
крупa рисовая	30	30						
вода питьевая	75	75						
молоко питьевое	115	115						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом и сыром			20/5/10	4,5	5,9	7,9	103	№1,3-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
масло сливочное	5	5						
сыр	11	10						
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	0,6	0,6						
молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак				0,3	0,0	22,4	91	
Сок в ассортименте	200	200	200	0,3	0,0	22,4	91	№518-2013, Пермь
Обед			665	20,2	22,0	91,5	645	
Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком			60	1,1	4,1	5,3	63	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	43	32						
01.11.-31.12. -30%	46	32						
01.01-29.02 - 35%	49	32						
01.03 - 40%	53	32						
масса отварного картофеля		30						
огурцы свежие парниковые	15,3	15						
или огурцы свежие грунтовые	15,8	15						
или огурцы соленые без уксуса	27,3	15						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						

масло растительное	4	4						
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			180/10/5	4,1	4,9	5,6	83	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
капуста белокочанная свежая	45	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22						
01.11.-31.12. -30%	31	22						
01.01-29.02 - 35%	34	22						
01.03 - 40%	37	22						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски			80	11,2	9,6	2,9	143	№431-2004

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

печень говяжья	90	75						
масло растительное	3	3						
масса готовой печени		50						
мука пшеничная	2	2						
сметана	10	10						
вода питьевая	20	20						
или								
Бефстроганов из отварной говядины			70	11,9	9,7	4,1	151,3	№54-1м-2020, Новосибирск
говядина 1 категории	88	65						
или говядина полуфабрикат	77	65						
масса отварного мяса		40						
масса соуса		30						
мука пшеничная	4	4						
сметана	10	10						
бульон	20	20						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	3	3						

Макаронные изделия отварные			150	2,5	2,8	35,8	178	№516-2004
макаронные изделия группы А	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
Напиток из шиповника			180	0,3	0,0	22,4	91	№705-2004
шиповник	15	15						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			330	10,0	10,8	35,6	279,6	
Вареники ленивые с молоком сгущенным			150	9,9	10,8	25,0	237	№325-2013, Пермь
творог	98	97						
мука пшеничная	14	14						
яйцо куриное	8	8						
сахар	3,5	3,5						
соль йодированная	0,5	0,5						
масса готовых вареников		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						

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

Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	10	10						
ИТОГО:				43,0	47,3	198,2	1391	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				54,0	60,0	261,0	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)				40,5	45,0	195,8	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				38,5	42,8	186,0	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				42,5	47,3	205,5	1418	
4 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			460	12,5	14,3	40,6	341	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	20,3	157	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия группы А	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						

сахар	2	2						
масло сливочное	2	2						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
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			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Второй завтрак				0,3	0,0	22,4	91	
Напиток из шиповника			180	0,3	0,0	22,4	91	№705-2004
шиповник	15	15						
сахар	5	5						
Обед			690	21,9	23,5	79,3	616,1	
Салат из капусты белокочанной			60	1,0	4,0	5,0	60	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	93	47						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						

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

с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый (бланшированный)	7	6						
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат								
или лук зеленый	8	6						
лимон (для сока)	7	3						
сахар	0,7	0,7						
масло растительное	4	4						
или								
Салат зеленый с огурцами и помидорами			60	0,6	4,0	2,0	46	№35-2006, Москва
помидоры свежие парниковые	20,4	20						
или помидоры свежие грунтовые	23,6	20						
огурцы свежие парниковые	35,7	35						
или огурцы свежие грунтовые	36,8	35						
лук репчатый	6,0	5						
или лук зелёный	6,3	5						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с рыбой			180/50	6,4	6,4	15,1	144	№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 треска (сайда) потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	81	61						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
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						
морковь до 01.01 - 20%	10,0	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета домашняя из говядины и свинины, запеченная			70	10,4	8,4	6,9	145	№450-2004
свинина мясная	30	26						
говядина 1 категории	35	26						

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

или говядина полуфабрикат	31	26						
или фарш промышленного производства	52	52						
хлеб пшеничный	13	13						
молоко или вода питьевая	8	8						
чеснок	0,4	0,3						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	3	3						
мука пшеничная или сухари	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Рагу овощное			150	2,7	4,1	17,0	116	№541-2004
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						
морковь до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	14	12						

капуста белокочанная свежая	81	65						
масло растительное	5	5						
соус томатный		45						№587-2004
вода питьевая	42	42						
масло сливочное	3	3						
мука пшеничная	2	2						
морковь до 01.01 - 20%	5,0	4						
с 01.01 - 25%	5	4						
лук репчатый	1,4	1,2						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
сахар	0,5	0,5						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			250	6,7	7,6	43,5	269,4	

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

Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	0,9	1,2	34,1	151	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				41	45	186	1317	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)				41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				43	47	206	1418	
5 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	9,7	9,1	60,9	364,2	
Каша гречневая жидкая			200	6,2	6,1	26,5	186	№54-20к-2020, Новосибирск
крупa гречневая	40	40						
вода питьевая	70	70						
молоко питьевое	105	105						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						

масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом, или вареньем			20/20	1,2	0,5	19,6	88	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						
джем или повидло, или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	4	4						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				0,3	0,0	22,4	90,6	
Сок в ассортименте	200	200	200	0,3	0,0	22,4	91	№518-2013, Пермь
Обед			665	19,8	21,8	87,8	627	
Икра морковная			60	1,2	3,9	5,3	61	№119-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	75	60						
с 01.01 - 25%	80	60						
масса отварной моркови		57						
лук репчатый	14,3	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						

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

масло растительное	4	4						
лимонная кислота	0,3	0,3						
сахар	0,8	0,8						
ИЛИ								
Салат из свежих помидоров			60	0,9	4,1	3,9	56	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	58	57						
или помидоры свежие грунтовые	67	57						
масло растительное	4	4						
Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной			180/10/5	3,9	4,9	12,8	111	№110-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста белокочанная свежая	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
01.11.-31.12. -30%	21	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15						

01.03 - 40%	25	15						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,3	0,3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная в сметане			80	9,9	7,9	2,5	121	№338-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	131	87						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	149	87						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	158	87						
или треска (сайда) потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	116	88						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90						
масса припущенной рыбы		70						
сметана	15	15						

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

мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
Пюре картофельное			150	3,0	4,1	23,5	143	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	3,5	3,5						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	15,4	64,3	№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	23	22						
или смородина свежемороженая	23,1	22						
или клюква свежемороженая	23,1	22						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58,5	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	68,5	

Полдник			250	10,3	12,0	29,7	267,6	
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	207	200	200	5,8	9,1	3,2	118	№698-2004
ИТОГО:				40	43	201	1349	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				54	60	261	1800	

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	43	47	206	1418	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ:	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	41	45	196	1350	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:	54	60	261	1800	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			420	8,5	11,6	51,9	345,4	
Каша ячневая жидкая			200	6,5	7,7	25,3	196	№311-2004
крупa ячневая	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	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						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29	
Второй завтрак				0,3	0,0	22,4	91	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,3	0,0	22,4	91	№518-2013, Пермь
Обед			655	18,9	20,9	88,0	615,8	
Салат "Степной" из разных овощей			60	1,0	3,0	4,5	49	№25-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	31	23						
01.11.-31.12. -30%	33	23						
01.01-29.02 - 35%	35	23						
01.03 - 40%	38	23						
масса отварного картофеля		20						
морковь до 01.01 - 20%	21	17						
с 01.01 - 25%	23	17						

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

масса отварной моркови		15						
огурцы консервированные без уксуса	22	12						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15	10						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с мясными фрикадельками			180/15	4,1	3,6	15,1	109	№137-2004
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%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						

морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Плов из птицы			200	12,4	13,5	24,5	269	№406-2013, Пермь
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70						
или филе куриное промышленного производства	73	70						
масса отварной птицы (мякоть)		50						
крупа рисовая	51	51						
морковь до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	8	8						
Компот из свежих яблок			200	0,1	0,1	20,0	81,4	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						

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

сахар	11	11						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			330	15,1	11,2	29,7	280,0	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			150	9,9	6,7	21,2	184,7	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	81	80						
крупа манная	4	4						
яйцо куриное	16	16						
сахар	8	8						
крошка:		20						
сахар	4	4						
мука пшеничная	8	8						
масло сливочное	8	8						
масло растительное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	4,5	8,5	95	№260-2001, Пермь

ИТОГО:	43	44	192	1332	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:	54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	43	47	206	1418	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	11,8	17,2	43,8	377,2	
Каша пшенная жидкая			200	4,2	7,2	20,2	162	№311-2004
крупа пшено	25	25						
вода питьевая	75	75						
молоко питьевое	110	110						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			30	4,3	5,8	7,7	100	

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

Какао с молоком			200	3,3	4,2	15,9	115	№497-2013, Пермь
какао - порошок	3	3						
молоко питьевое	130	130						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,3	0,0	22,4	91	
Сок в ассортименте	200	200	200	0,3	0,0	22,4	91	№518-2013, Пермь
Обед			665	23,5	20,1	88,8	629	
Салат картофельный с кукурузой и морковью ("Мозаика")			60	1,3	4,0	7,5	71	№73-2013, Пермь
кукуруза консервированная (после термической обработки)	17	10						
огурцы свежие грунтовые	21	20						
или огурцы свежие парниковые	20,4	20						
или огурцы соленые без уксуса	36,4	20						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17						
01.11.-31.12. -30%	24	17						
01.01-29.02 - 35%	26	17						
01.03 - 40%	28	17						
масса отварного картофеля		15						

морковь до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						
масло растительное	4	4						
или								
Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами			60	1,3	4,6	2,2	55	№54-6з-2020, Новосибирск
капуста белокочанная свежая	59	48						
масса капусты, стертой с солью		30						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
помидоры свежие парниковые	12,2	12						
или помидоры свежие грунтовые	14,2	12						
огурцы свежие парниковые	12,2	12						
или огурцы свежие грунтовые	12,6	12						
яйцо куриное	5	5						
масло растительное	4	4						
Свекольник с мясом, со сметаной			180/10/5	4,1	4,2	12,5	104	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории	22	16						

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

или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	43	32						
01.11.-31.12. -30%	46	32						
01.01-29.02 - 35%	49	32						
01.03 - 40%	53	32						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,4	0,4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки печеночные			80	12,7	6,4	8,2	141	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	136	112						

масса отварной, протертой печени		75						
яйцо куриное	10	10						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	3	3						
масса прогретого с маслом лука		10						
мука пшеничная	8	8						
масло растительное	2	2						
Каша гречневая вязкая			150	4,2	5,1	29,0	178	№510-2004
крупa гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	4,5	4,5						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			350	2,9	5,2	49,4	256,0	

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

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						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Фрукт в ассортименте			100	1,2	0,3	11,8	55	№458-2006, Москва
ИТОГО:				38	43	204	1353	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)				41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				38	43	186	1283	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				43	47	206	1418	
8 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			480	11,7	12,0	53,7	369,2	
Суп молочный с крупой			200	3,1	4,4	19,0	128	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Бутерброд с джемом или повидлом, или вареньем			20/20	1,2	0,5	19,6	88	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						
джем или повидло, или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						

Автономное учреждение Тюменской области

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

Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	4	4						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				0,3	0,0	22,1	89,4	
Сок в ассортименте	200	200	200	0,3	0,0	22,1	89	№518-2013, Пермь
Обед			680	21,5	22,7	88,3	643,5	
Салат из свежих помидоров			60	0,9	4,1	3,9	56	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	58	57						
или помидоры свежие грунтовые	67	57						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Свекла отварная с маслом растительным			60	1,0	4,0	4,3	57	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 -20%	74	59						
с 01.01 - 25%	78	59						
масса отварной свеклы		56						
масло растительное	4	4						

Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной			180/10/5	4,7	4,9	11,2	108	№129-1996
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
крупа перловая	4	4						
лук репчатый	5	4						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
огурцы консервированные без уксуса	18	10						
сметана	5	5						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты рыбные любительские			80	11,5	8,8	5,8	148	№346-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54						

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

или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	92	54						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	98	54						
или треска (сайда) потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	71	54						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	73	54						
морковь до 01.01 - 20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной моркови		16						
хлеб пшеничный	7	7						
лук репчатый	8,3	7						
яйцо куриное	10	10						
молоко питьевое	8	8						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Пюре картофельное			150	3,0	4,1	23,5	143	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						

01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из свежих яблок			200	0,1	0,1	20,0	81,4	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	11	11						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	6,7	10,1	34,4	255,3	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	4,2	7,9	19,5	166	
Чай с молоком			200	2,5	2,2	14,9	89	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,6	0,6						
молоко питьевое	100	100						
сахар	10	10						
ИТОГО:				40	45	198	1357	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)				41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				38	43	186	1283	

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				43	47	206	1418	
9 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			415	17,0	12,5	44,6	358,7	
Омлет натуральный с подгарнировкой			180	10,6	8,4	8,4	151	№340-2004
яйцо куриное	76	76						
молоко питьевое	29	29						
масло растительное для смазки листа	1	1						
масса готового омлета		100						
Овощи на подгарнировку		80						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	134	80						№101-2004
или								
Яичная кашка натуральная с подгарнировкой			180	10,8	8,5	8,5	154	№279-1996
яйцо куриное	77	77						
молоко питьевое	38	38						
масло сливочное	4	4						

масса готовой каши		100						
Овощи на поджаривание		80						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	134	80						№101-2004
Бутерброд с сыром			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	№3-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						
сыр	16	15						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Хлеб ржаной			20	0,6	0,2	7,6	35	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак				0,7	0,7	20,1	89	
Яблоки печеные			150	0,7	0,7	20,1	89	№11.306-1996, Екатеринбург
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	210	184						
сахар	5	5						
Обед			650	17,8	22,9	81,5	602,9	
Салат из капусты белокочанной с морковью			60	1,2	4,1	7,6	72	№4-2013, Пермь

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

капуста белокочанная свежая	98	78						
масса капусты, стертой с солью		49						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Винегрет овощной			60	1,0	4,1	7,6	71	№71-2004
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						
свекла до 01.01 -20%	24	19						
с 01.01 - 25%	25	19						

масса отварной свеклы		15						
морковь до 01.01 - 20%	20	16						
с 01.01 - 25%	21	16						
масса отварной моркови		14						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8						
масло растительное	4	4						
Суп лапша домашняя с курицей			180/10	4,1	4,2	15,2	115,0	№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		15						№549-2004
мука пшеничная	13	13						
мука пшеничная (на подпыл)	0,9	0,9						
яйцо куриное	3,6	3,6						
вода питьевая	2,5	2,5						
соль йодированная	0,3	0,3						

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

или лапша промышленного производства	15	15						
морковь до 01.01 - 20%	10,0	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель из мяса (свинина мясная и говядина)			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
свинина мясная	25	21						
говядина 1 категории	44	32						
или говядина полуфабрикат	38	32						
или фарш промышленного производства	53	53						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						

Овощи, припущенные в сметане			150	1,9	5,1	15,4	115	№210-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
морковь до 01.01 - 20%	69	55						
с 01.01 - 25%	73	55						
горошек зелёный консервированный	39	25						
капуста свежая белокочанная	63	50						
сметана	15	15						
масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			180	0,5	0,0	16,2	67	№638-2004
курага	15	15						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			250	7,0	9,9	40,8	280	

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

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						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	1,2	1,2						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,3	0,3						
молоко питьевое или кефир	12	12						
яйцо куриное	3,5	3,5						
крошка								
мука пшеничная	1	1						
масло сливочное	1	1						
масло сливочное для смазки изделия	1	1						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	5,5	6,0	12,3	125	№698-2004
ИТОГО:				42	46	187	1331	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:	54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	43	47	206	1418	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	7,8	13,5	49,2	350	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	5,9	6,4	28,8	196	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
вода питьевая	72	72						
молоко питьевое	110	110						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						

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

масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,3	0,0	22,4	91	
Сок в ассортименте	200	200	200	0,3	0,0	22,4	91	№518-2013, Пермь
Обед			690	20,8	23,1	92,0	658,5	
Салат из моркови с сыром			60	1,7	4,7	7,4	78,6	№89-1997
морковь до 01.01 - 20%	65	52						
с 01.01 - 25%	69	52						
масса отварной моркови		50						
сыр	7	6						
чеснок	0,4	0,3						
масло растительное	4	4						
Уха рыбацкая			180/50	6,2	6,1	15,1	140	№30/2-2011г., Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						

или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
или треска (сайда) потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	81	61						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	113	85						
01.11.-31.12. -30%	122	85						
01.01-29.02 - 35%	131	85						
01.03 - 40%	142	85						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки рубленные из птицы запеченные			70	8,7	8,9	10,3	156	№498-2004
филе куриное промышленного производства	50	47						
или филе индейки	50	47						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	69	47						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	12	10						

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

молоко питьевое	10	10						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Макаронные изделия отварные с овощами			150	3,1	2,8	27,4	147	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	38	38						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масса готовых овощей		50						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	15,4	64,3	№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	23	22						
или смородина свежемороженая	23,1	22						
или клюква свежемороженая	23,1	22						

сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			330	13,0	9,6	35,0	278,4	
Суфле творожное со сладкой глазурью			150	12,9	9,6	24,4	236	№19/3-2011, Екатеринбург
творог	122	120						
сметана	17	17						
яйцо куриное	13	13						
сахар	4	4						
мука пшеничная	10	10						
джем или повидло промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
масло сливочное на смазку емкости	2,5	2,5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	10	10						
ИТОГО:				42	46	199	1377	

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:	54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	43	47	206	1418	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ:	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	41	45	196	1350	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:	54	60	261	1800	

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 652995314667932372014845887876356063299114658553

Владелец Круглова Марина Анатольевна

Действителен с 10.01.2025 по 10.01.2026