

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.



ПРИМЕРНОЕ 15 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 г.

для питания в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления,
разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.
Приемы пищи: завтрак, обед, полдник.**



г. Тюмень, 2021г.



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

№ 29/Д

«21» Июля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 15-ти дневного меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 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» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 114855 от 05.04.2021г. рассмотрено представленное примерное 15-ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления.
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г (№рец. -1996).
 - Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва: 2006 г (№рец. -2006, Москва).

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г. (№рец. -2004).

- 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).

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995г. (№рец. -1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург).

- 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 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. (№рец. -2013, Пермь).

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 15 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для возрастной группы детей с 12 лет и старше, что соответствует требованиям 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 рецептов.

Меню включает завтрак, обед, полдник. На долю завтрака в среднем за 15 дней приходится 25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда - 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю полдника - 15% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 12 лет и старше (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2.3, 8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) 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 (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. 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 15-ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. заведующего отделением гигиены детей и подростков – врач по общей гигиене



Е.А. Невидимова

Исполнитель Е.А. Невидимова
567990, доп.3842





Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, 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: с 12 лет и старше.

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, обед, полдник.**

Суточная потребность 2720 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). В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 потребность в пищевых веществах, энергии увеличены на 10%, соответственно составила 2992 ккал, при трехразовом питании 2244 ккал.

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

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

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

Нормы питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)". В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

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 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**).

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- 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 технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).

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

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

В целях профилактики гиповитаминозов в 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**.

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

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
		550	800
1 день	645	870	375
2 день	570	885	460
3 день	680	930	410
4 день	620	890	450
5 день	560	895	430
6 день	650	865	350
7 день	660	920	380
8 день	675	930	385
9 день	710	900	430
10 день	645	855	430
11 день	700	985	380
12 день	640	870	350
13 день	665	870	375
14 день	570	875	430
15 день	695	890	385

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

**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	—
пшеничная 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.

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 15-ЛД/П/3590-20/99 от 29 марта 2021г для питания детей в лагере дневного пребывания с 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник)

№	Продукты	Норма питания в г., мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед, полдник (+10%)	Фактически получено г, мл, **															Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни																
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
1	Хлеб ржаной	120	78	80	60	80	80	60	80	80	90	80	100	60	80	80	1160	77	99	
2	Хлеб пшеничный ***	200	180	194	152	208	130	196	290	132	196	180	141	150	300	180	122	156	101	
3	Мука пшеничная	20	19	0	56	18	51	0	2	12	29	7	15	2	0	12	74	19	104	
4	Крупы, бобовые	50	42,5	77	21	0	79	45	25	37	10	45	62	41	90	6	54	32	98	
5	Макаронные изделия	20	17	0	0	85	0	0	12	85	0	0	0	0	0	80	0	262	103	
6	Картофель	187	121,55	75	290	35	168	269	75	50	199	112	76	246	43	100	25	0	97	
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	224	163	270	175	146	150	481	192	153	195	375	137	228	210	243	120	96	
8	Фрукты свежие	185	157,25	150	180	130	155	150	150	135	200	155	150	130	190	205	155	205	103	
9	Сухофрукты	20	14	0	25	25	25	0	0	25	0	25	0	25	0	25	30	0	98	
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	200	169	200	200	200	0	200	200	200	200	0	200	200	200	0	2400	160	95	
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 используемой готовой пищевой продукции)	35	29,75	16	38	28	29	15	39	34	30	22	45	29	35	33	34	27	102	
12	Кондитерские изделия	15	12,75	0	0	0	0	50	0	50	0	50	0	50	0	0	200	13	105	
13	Какао	1,2	1,02	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	15	1	98	
14	Кофейный напиток	2	1,7	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	25	2	98	
15	Чай	2	1,7	2,0	0,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	4,0	2,0	26	102	
16	Мясо 1 категории	78	58,5	92	121	140	0	24	97	92	24	24	102	0	119	24	0	859	98	
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные-1 кат.)	53	42,4	40	0	0	149	0	40	0	0	0	40	182	0	0	612	41	96	
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	142	0	0	0	142	9	95	
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное	77	50,05	0	0	0	100	143	0	0	115	0	0	126	0	126	0	143	100	
20	Молоко	350	297,5	345	182	130	399	372	438	296	180	160	358	366	334	0	354	364	96	
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	108	125	0	200	125	200	0	125	125	200	0	200	0	125	0	125	96	
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	51	0	0	192	0	0	0	0	192	0	184	0	0	0	788	53	103	
23	Сметана	10	8,5	5	0	26	0	5	0	5	28	18	14	0	5	25	0	130	102	
24	Сыр	15	12,7	0,0	30,0	20,0	20	20,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	20,0	20,0	12	25,0	0,0	98	
25	Масло сливочное	35	29,75	33	29	16	25	33	11	40	19	14	32	28	23	41	41	38	95	
26	Масло растительное	18	11,7	9	18	14	15	13	17	12	7	13	16	5	10	9	4	13	99	
27	Яйцо, шт.	40	36	11	154	22	7	0	0	45	26	152	20	40	0	22	26	5	98	
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,3	0,3	0,0	1,3	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	102	
29	Крахмал	4	2,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
30	Специи	2	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	26	100	
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	4,25	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	64	100	

* 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 нормы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)". В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормам питания увеличен на 10%.

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа.

*** Муочное, булочное, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 1,3,5,6,8,9,12,13,15 дни посчитано к норме хлеба пшеничного АУТО «Центр технологического контроля»

Экземпляр оригинал
 Меню №15-ЛД/П/3590-20/99 от 29.03.21

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 12 лет и старше*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения		Обед, ккал		% выполнения		Полдник, ккал		% выполнения		Итого, ккал		% выполнения
	25 % от суточного рациона	748	35%	от суточного рациона	1047	15%	от суточного рациона	449	75%	от суточного рациона	2244				
п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10 % (2992 ккал)															
1 день	760	760	25	1055	35	429	14	2244	75	2244	75				
2 день	721	721	24	1009	34	427	14	2157	72	2157	72				
3 день	750	750	25	1057	35	447	15	2254	75	2254	75				
4 день	779	779	26	1075	36	467	16	2322	78	2322	78				
5 день	739	739	25	1050	35	473	16	2261	76	2261	76				
ИТОГО в среднем за неделю	750	750	25	1049	35	449	15	2248	75	2248	75				
6 день	762	762	25	1027	34	457	15	2246	75	2246	75				
7 день	738	738	25	1064	36	434	14	2236	75	2236	75				
8 день	746	746	25	1081	36	451	15	2278	76	2278	76				
9 день	723	723	24	1030	34	453	15	2206	74	2206	74				
10 день	762	762	25	1041	35	452	15	2256	75	2256	75				
ИТОГО в среднем за неделю	746	746	25	1049	35	449	15	2244	75	2244	75				
11 день	775	775	26	1058	35	434	15	2267	76	2267	76				
12 день	729	729	24	1066	36	460	15	2255	75	2255	75				
13 день	777	777	26	1030	34	448	15	2255	75	2255	75				
14 день	728	728	24	1071	36	447	15	2246	75	2246	75				
15 день	748	748	25	1009	34	457	15	2214	74	2214	74				
ИТОГО в среднем за неделю	751	751	25	1047	35	449	15	2247	75	2247	75				
ИТОГО в среднем за день	749	749	25	1048	35	449	15	2246	75	2246	75				

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

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

Меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, с дневным пребыванием

Завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: с 12 лет и старше

15 - ти дневное меню № 15 - ЛДП/3590-20/99 от 29 марта 2021 г

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Каша кукурузная жидкая			645	17,1	24,8	117,4	760	№311-2004
			250	9,5	10,5	36,5	279	
крупя кукурузная	32	32						
молоко питьевое	234	234						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	760	№311-2004

Итого: 157,15 г белков, 157,15 г жиров, 157,15 г углеводов, 157,15 г энергии
 Меню № 15 - ЛДП/3590-20/99 от 29.03.21
 АУ ТГУ «Центр технологического сопровождения»

или филе грудки индейки	25	24							
капуста свежая белокочанная	28	22							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75							
01.11.-31.12. -30%	107	75							
01.01-29.02 - 35%	116	75							
01.03 - 40%	125	75							
морковь до 01.01 - 20%	11,3	9							
с 01.01 - 25%	12	9							
лук репчатый	12	10							
огурцы соленые без уксуса	25	14							
масло сливочное	6	6							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлеты, биточки из говядины	120	18,5	18,7	19,0	318	№451-2004			
говядина 1 категории	125	92							
или говядина полуфабрикат	109	92							
хлеб пшеничный	22	22							

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

сахар	12	12											
ИТОГО:													
			66	74	329	2244							

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Омлет натуральный			570	39,7	36,8	57,8	721	№340-2004
			200	22,7	20,5	2,4	285	
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Овощи на поджаривку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	167	100	100	1,5	0,3	6,8	36	№101-2004
Бутерброд с маслом с сыром			70	11,2	12,7	11,9	207	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	31	30						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9		

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ИНН 7203208134

01.11.-31.12. -30%	79	55												
01.01-29.02 - 35%	85	55												
01.03 - 40%	92	55												
морковь до 01.01 - 20%	17,5	14												
с 01.01 - 25%	18,6	14												
лук репчатый	14	12												
масло сливочное	6	6												
гренки из пшеничного хлеба		20												
хлеб пшеничный	38	32												
зелень сушеная	0,1	0,1												
Жаркое по - домашнему	300	19,9	22,0	37,0	426	№436-2004								
говядина 1 категории	132	97												
или говядина полуфабрикат	114	97												
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	97	97												
масса отварного мяса		60												
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	313	235												
01.11.-31.12. -30%	336	235												

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

масло сливочное	13	13																
яйцо куриное (для смазки)	1,6	1,6																
соль йодированная	0,5	0,5																
дрожжи прессованные	1,3	1,3																
молоко питьевое	22	22																
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3																
или Булочка промышленного производства			80	3,0	6,2	32,8	199											
Фрукт в ассортименте			180	0,7	0,7	25,2	110											№458-2006, Москва
Сок в ассортименте			200	200	0,5	29,0	118											№518-2013, Пермь
ИТОГО:				78	79	285	2157											

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак								
Запеканка из творога с молоком сгущенным			680	35,7	31,2	81,6	750	
	творог	193	200/30	20,2	17,4	29,0	353	№313-2013, Пермь
мука пшеничная	16	16						

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

сахар	15	15																						
Хлеб пшеничный						20	0,4	0,2	8,8	39														
Обед																								
Салат из огурцов с маслом						930	30,1	35,8	153,7	1057													№14/1-2011г., Екатеринбург	
огурцы свежие парниковые		98	96																					
или огурцы свежие грунтовые		101	96																					
масло растительное		5	5																					
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной						250/15/5	6,1	7,2	7,8	120														№142-2013, Пермь
говядина 1 категории		33	24																					
или говядина полуфабрикат		28	24																					
капуста свежая белокочанная		63	50																					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		47	35																					
01.11.-31.12. -30%		50	35																					
01.01-29.02 - 35%		54	35																					
01.03 - 40%		58	35																					
морковь до 01.01 - 20%		19	15																					
с 01.01 - 25%		20	15																					

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

Макаронные изделия отварные			230	6,1	7,4	52,1	299	№516-2004
	макаронные изделия	85	85					
	масло сливочное	10	10					
Сок в ассортименте		200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник			410	6,4	7,5	88,5	447	
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте			80	5,8	7,1	59,0	323	№458-2006, Москва
Фрукт в ассортименте			130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
Напиток из плодов шиповника			200	0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004
ШИПОВНИК			25					
сахар			5					
ИТОГО:				72	74	324	2254	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			620	19,7	28,6	111,2	779

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

Суп молочный с крупой		250	5,9	8,9	25,8	207	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	175	175					
вода питьевая	75	75					
крупа: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15					
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20	20					
сахар	5	5					
соль йодированная	1	1					
масло сливочное	3	3					
Бутерброд с маслом		30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30					
масло сливочное	15	15					
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Чай с лимоном		200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	2	2					
сахар	15	15					
лимон	6	5					
Хлеб ржаной		20	0,6	0,2	7,6	35	

Хлеб пшеничный				40	0,8	0,4	17,6	76	
Обед				890	46,0	37,2	139,1	1075	
Салат из свеклы с сыром				100	7,3	8,2	10,2	144	№55-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	99	79							
с 01.01 - 25%	105	79							
масса отварной свеклы		75							
сыр	21	20							
масло растительное	5	5							
Суп картофельный с рыбными фрикадельками				250/100	14,5	7,2	21,7	209	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	184	138							
01.11.-31.12. -30%	197	138							
01.01-29.02 - 35%	213	138							
01.03 - 40%	230	138							
морковь до 01.01 - 20%	19	15							
с 01.01 - 25%	20	15							
лук репчатый	12	10							
масло растительное	6	6							

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4																								
зелень сушеная	0,1	0,1																								
<u>фрикадельки:</u>																										
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	143	100																								
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	172	100																								
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	135	100																								
лук репчатый	24	20																								
яйцо куриное	5	5																								
вода питьевая	7,5	7,5																								
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"																										
курица потрошенная 1 категории	167	149																								
или грудка куриная на кости	157	149																								
или бедро куриное	157	149																								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5																								
чеснок	0,6	0,5																								
масло растительное	2	2																								
Рис припущенный																										
										180	3,5	4,4	30,5	176												
										100	17,2	16,0	0,7	216												
										№494-2004																
										№512-2004																

молоко питьевое	24	24																		
фарш картофельный с луком			33																	№723-1996
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	40	30																		
01.11.-31.12. -30%	43	30																		
01.01-29.02 - 35%	46	30																		
01.03 - 40%	50	30																		
лук репчатый	10,7	9																		
масло растительное	1,3	1,3																		
соль йодированная	0,3	0,3																		
яйцо куриное для смазки изделия	1,6	1,6																		
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5																		
Фрукт в ассортименте																				
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200																		№458-2006, Москва
ИТОГО:																				
5 день																				
Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г		Химический состав					№ рецептуры										
					Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал											
Завтрак					560	25,0	29,9	92,6	739											
Каша пшеничная жидкая					250	9,4	11,5	26,0	245	№264-2013, Пермь										

крупа пшеничная	30	30	30											
молоко питьевое	240	240	240											
сахар	4	4	4											
соль йодированная	1,3	1,3	1,3											
масло сливочное	5	5	5											
Бутерброд с маслом с сыром			60				6,5	10,7	11,9	170				№1,3-2004
батон	30	30	30											
масло сливочное	10	10	10											
сыр	21	20												
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50				5,5	4,8	30,0	185				
Кофейный напиток			200				3,2	2,7	15,9	101				№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5												
сахар	10	10												
молоко питьевое	100	100												
Хлеб пшеничный			20				0,4	0,2	8,8	38				
Обед			895				38,8	36,0	142,8	1050				
Салат картофельный с огурцами			100				2	5,1	15,1	114				№75-2013, Пермь

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

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	110	83								
01.11.-31.12. -30%	119	83								
01.01-29.02 - 35%	128	83								
01.03 - 40%	139	83								
огурцы соленые без уксуса	27	15								
или огурцы свежие парниковые	15,3	15								
или огурцы свежие грунтовые	15,8	15								
масло растительное	5	5								
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной	250/15/5	7,9	5,7	12,1	131					№111-2004
говядина 1 категории	33	24								
или говядина полуфабрикат	28	24								
свекла - до 01.01 -20%	56	45								
с 01.01 - 25%	60	45								
капуста свежая белокочанная	28	22								
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	20	15								
01.11.-31.12. -30%	21	15								
01.01-29.02 - 35%	23	15								

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):								
6 день								
При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,	№ рецептуры	Химический состав				Выход, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г						
Завтрак								
Каша манная жидкая			650	19,5	18,4	130,4	762,0	
			250	7,3	9,8	35,0	257	№311-2004
крупа манная	25	25						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	238	238						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,5	1,5						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
батон	30	30						
сыр	21	20						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	2	2						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100						

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

сахар		15	15													
Фрукт в ассортименте				150	0,5	0,5	0,5	21,0	90						№458-2006, Москва	
Хлеб ржаной				30	1,2	0,6	0,6	26,4	114							
Хлеб пшеничный				30	0,6	0,3	0,3	13,2	57							
Обед				865	25,9	36,8	147,9	1027								
Салат из моркови с кукурузой				100	2,2	5,1	9,2	91						№11-2001, Пермь		
морковь до 01.01 - 20%				79	63											
с 01.01 - 25%				84	63											
масса припущенной моркови				60												
кукуруза консервированная (после термической обработки)				58	35											
масло растительное				5	5											
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей				250/15	4,9	6,3	21,2	161						№140-2004		
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)				45	40											
или филе куриное промышленного производства				25	24											
или филе грудки индейки				25	24											
картофель - 01.09.-31.10. - 25%				100	75											
01.11.-31.12. -30%				107	75											

01.01 - 29.02 - 35%	8	5						
01.03 - 40%	125	75						
макаронные изделия	12	12						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой	300	15,4	23,9	25,7	379	№440-2004		
говядина 1 категории	132	97						
или говядина полуфабрикат	114	97						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	97	97						
масса отварного мяса		60						
лук репчатый	21	18						
масло растительное	12	12						
капуста свежая белокочанная	375	300						
морковь до 01.01 - 20%	48	38						

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

с 01.01 - 25%	51	38																		
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3																		
мука пшеничная	2,4	2,4																		
Сок в ассортименте	200	200				200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь									
Хлеб пшеничный			80			80	1,6	0,8	35,2	154										
Хлеб ржаной			60			60	1,4	0,8	22,7	103										
Полдник			350			350	12,2	9,8	80,0	457										
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)			150			150	8,4	6,3	55,0	310										
Какао с молоком			200			200	3,8	3,5	25,0	147	№496-2013, Пермь									
какао - порошок	5	5																		
сахар	20	20																		
молоко питьевое	100	100																		
ИТОГО:							58	65	358	2246										
7 день																				
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							№ рецептуры										
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал													
Завтрак			660	23,3	32,1	89,0	738													
Каша "Дружба"			250	6,9	8,4	28,7	218	№260-2013, Пермь												

Обед			920	34,6	37,9	146,3	1064	
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Суп из овощей с мясом со сметаной			250/15/5	7,7	6,3	12,5	138	№135-2004
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	67	50						
01.11.-31.12. -30%	72	50						
01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
горошек зелёный консервированный	15	10						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	32	30						

или капуста свежая белокочанная	38	30																							
масло сливочное	6	6																							
сметана	5	5																							
зелень сушеная	0,1	0,1																							
Тефтели, запеченные в молочном соусе															120	16,8	17,7	12,6	277						№388-2013, Пермь
свинина мясная	80	68																							
или говядина 1 категории	92	68																							
или говядина полуфабрикат	80	68																							
хлеб пшеничный	12	12																							
яйцо куриное	5	5																							
молоко питьевое	18	18																							
масло растительное	4	4																							
лук репчатый	43	36																							
масса прогретого с маслом лука		15																							
мука пшеничная	8	8																							
масса готовых тефтелей		100																							
Соус молочный для запекания		50																							

№434-2013, Пермь

Автономное учреждение Гоманской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

молоко питьевое	50	50								
мука пшеничная	4	4								
масло сливочное	4	4								
масло растительное для смазки листа	3	3								
Макаронны изделия отварные		230	6,1	7,4	52,1	299	№516-2004			
макаронные изделия	85	85								
масло сливочное	10	10								
Компот из смеси сухофруктов		200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь			
сухофрукты	25	25								
сахар	15	15								
Хлеб пшеничный		60	1,2	0,6	26,4	116				
Хлеб ржаной		60	1,4	0,8	22,7	103				
Полдник		380	10,1	8,6	79,0	434				
Кондитерское изделие промышленного производства	50	50	8,7	7,9	19,5	184	№518-2013, Пермь			
Сок в ассортименте	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь			
Фрукт в ассортименте		130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва			
ИТОГО:			68	79	314	2236				

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Запеканка из творога с молоком сгущенным								
творог	193	192						
мука пшеничная	16	16						
или крупа манная	15	15						
вода питьевая для каши	48	48						
яйцо куриное	16	16						
сахар	8	8						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готовой запеканки		200						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
			675	31,8	25,5	97,3	745,9	
			200/30	20,2	17,4	29,0	353	
								№313-2013, Пермь

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

яйцо куриное	10	10	10						
мука пшеничная	10	10	10						
масса готовых фрикаделек		120							
Соус сметанный с томатом		40							№601-2004
сметана	15	15							
мука пшеничная	3	3							
вода питьевая	25	25							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
масло растительное для смазки листа	2	2							
Пюре картофельное		200					5,1	6,1	188
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	227	171							№520-2004
01.11.-31.12. - 30%	245	171							
01.01-29.02 - 35%	263	171							
01.03 - 40%	286	171							
молоко питьевое	32	32							
масло сливочное	7	7							
Сок в ассортименте	200	200					0,5	0,0	138
									№518-2013, Пермь

Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье)	60	60	60	5,1	7,8	41,0	255	№698-2004
	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Йогурт промышленного производства в ассортименте			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
Чай с сахаром								
	чай - заварка	2	2					
	сахар	12	12					
ИТОГО:				86	75	315	2278	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Омлет натуральный			710	42,0	36,3	57,1	723,1	№340-2004
			200	22,7	20,5	2,4	285	
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						
масло растительное для смазки листа	3	3						

масло растительное	5	5	5	250/15/5	7,2	5,9	19,9	162	№.1.72-1995, Екатеринбург
Суп картофельный с овощами с мясом со сметаной									
говядина 1 категории	33	24							
или говядина полуфабрикат	28	24							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	149	112							
01.11.-31.12.- 30%	160	112							
01.01-29.02 - 35%	168	112							
01.03 - 40%	187	112							
морковь до 01.01 - 20%	18,8	15							
с 01.01 - 25%	20	15							
лук репчатый	9,5	8							
масло сливочное	6	6							
помидоры свежие парниковые	15,3	15							
или помидоры свежие грунтовые	17,7	15							
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологий высшего образования»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Печень, тушенная в соусе			100/50	12,9	12,4	5,3	184,4	№401-2013, Пермь
	172	142						
печень говяжья	172	142						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное	5	5						
масса тушеной печени		100						
соус сметанный №442-2013, Пермь		50						
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	1,3	1,3						
вода питьевая	40	40						
масло сливочное	1,3	1,3						
Каша гречневая вязкая отварная			180	4,8	6,1	29,2	191	№510-2004
крупа гречневая	45	45						
вода питьевая	144	144						
масло сливочное	7	7						
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						

Хлеб пшеничный		80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной		80	1,8	1,0	30,2	137	
Полдник		430	13,7	14,2	67,7	453	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (булочка)		80	5,5	6,7	36,0	226	
Фрукт в ассортименте		150	0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	7,7	7,0	10,7	137	
ИТОГО:			86	82	281	2206	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			645	17,3	24,1	119,1	762
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			250	9,4	9,6	32,5	254
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32					
молоко питьевое	228	228					
сахар	4	4					
соль йодированная	1,3	1,3					
масло сливочное	5	5					

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

Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
	батон	30						
	масло сливочное	15						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25,0	147	№496-2013, Пермь
	какао - порошок	5						
	сахар	20						
	молоко питьевое	100						
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед								
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	98						
	или огурцы свежие грунтовые	101						
	масло растительное	5						
Рассольник ленинградский с курицей со сметаной			250/15/5	6,8	6,5	15,4	147	№131-2004
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45						
		40						

или филе куриное промышленного производства	25	24							
или филе грудки индейки	25	24							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	69	52							
01.11.-31.12. -30%	74	52							
01.01-29.02 - 35%	80	52							
01.03 - 40%	87	52							
крупа перловая	5	5							
огурцы соленые без уксуса	27	15							
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	6	5							
масло сливочное	6	6							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлета по-хлыновски	120	16,9	17,8	15,2	288	№454-2004			
говядина 1 категории	139	102							
или говядина полуфабрикат	120	102							

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

сахар	0,4	0,4																	
Сок в ассортименте	200	200					200	0,5	0,0	34,0	138								№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный							80	1,6	0,8	35,2	154								
Хлеб ржаной							60	1,4	0,8	22,7	103								
Полдник																			
Сырники из творога запечённые с молоком сгущённым							200/30	19,5	17,7	41,0	401								№321-2013, Пермь
творог	185	184																	
крупа манная	25	25																	
яйцо куриное	9	9																	
сахар	9	9																	
ванилин	0,01	0,01																	
мука пшеничная	13	13																	
сметана	9	9																	
масло сливочное для смазки листа	6	6																	
масса готовых сырников (4 шт. по 50 г)		200																	
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30																	
Чай с сахаром							200	0,1	0,0	12,6	51								№685-2004 Автономное учреждение «Центр технологического контроля» Пермской области

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

чай - заварка	2	2											
сахар	12	12											
ИТОГО:													
			70	80	313	2256							
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:													
			74	76	316	2244							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:													
			90	92	383	2720							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:													
			99	101	421	2992							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):													
			74	76	316	2244							

При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Каша кукурузная жидкая			700	25,7	31,0	98,5	775	
			250	9,5	10,5	36,5	279	№311-2004
крупа кукурузная	32	32						
молоко питьевое	234	234						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						

	масло сливочное	5	5											
Бутерброд с маслом с сыром														
	батон	30	30											
	масло сливочное	10	10											
	сыр	21	20											
	Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200											
Кофейный напиток														
	кофейный напиток	5	5											
	сахар	10	10											
	молоко питьевое	100	100											
Хлеб пшеничный														
			40											
Хлеб ржаной														
			20											
Обед														
Яйца вареные														
			40											
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)														
		182	100											
ИЛИ														
Овощи свежие (огурцы)														
	огурцы свежие грунтовые	105	100											
				100					0,7	0,1	1,9		11,3	

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

или огурцы свежие парниковые	102	100							
Уха с крупой			250/100	18,1	10,1	14,0	219	№152-2013, Пермь	
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	172	120							
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	206	120							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	167	124							
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	217	126							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75							
01.11.-31.12. -30%	107	75							
01.01-29.02 - 35%	116	75							
01.03 - 40%	125	75							
крупя рисовая или крупа пшено	9	9							
лук репчатый	12	10							
масло сливочное	6	6							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Курица, в соусе с томатом			120	16,9	18,7	1,8	243	№405-2013, Пермь	
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	204	182							
или грудка куриная охлажденная	102	98							

или филе куриное или индейки	95	90											
масло растительное	5	5											
масса тушеной мякоти птицы		70											
лук репчатый	9,5	8											
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10	10											
мука пшеничная	2	2											
чеснок свежий	1,2	0,9											
морковь до 01.01 - 20%	10	8											
с 01.01 - 25%	11	8											
вода питьевая	50	50											
Пюре картофельное				200			5,1			6,1		28,1	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	227	171											
01.11.-31.12. -30%	245	171											
01.01-29.02 - 35%	263	171											
01.03 - 40%	286	171											
молоко питьевое	32	32											
масло сливочное	7	7											

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

Компот из смеси сухофруктов		200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25					
сахар	15	15					
Хлеб пшеничный		80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной		60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник		380	9,6	5,1	87,5	434	
Кондитерское изделие промышленного производства	50	50	8,2	4,4	28,0	184	№518-2013, Пермь
Сок в ассортименте	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте		130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
ИТОГО:			85	77	308	2267	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Каша ячневая жидкая			640	21,5	19,1	118,0	729	
			250	9,8	10,7	31,0	260	№311-2004
крупа ячневая	32	32						
молоко питьевое	234	234						

сахар	4	4																				
соль йодированная	1,4	1,4																				
масло сливочное	5	5																				
Бутерброд с сыром			30/20			7,1	4,7	14,9	130													№3-2004
батон	30	30																				
сыр	21	20																				
Чай с молоком			200			2,8	2,5	19,9	113													№495-2013, Пермь
чай - заварка	2	2																				
молоко питьевое	100	100																				
сахар	15	15																				
Фрукт в ассортименте			150			0,5	0,5	27,0	115													№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			20			0,5	0,3	7,6	34													
Хлеб пшеничный			40			0,8	0,4	17,6	77													
Обед			870			30,5	37,6	151,3	1066													
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			100			0,9	5,0	3,1	61,0													№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50																				
или помидоры свежие грунтовые	59	50																				

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

сахар	1	1										
сметана	5	5										
зелень сушеная	0,1	0,1										
Гречка по-купечески с мясом			300	18,4	24,5	41,2	459					№4/8-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории	129	95										
или говядина полуфабрикат	112	95										
или свинина мясная	104	89										
масло растительное	5	5										
масса тушеного мяса		60										
крупа гречневая	58	58										
вода питьевая	180	180										
масло сливочное	12	12										
лук репчатый	18	15										
морковь до 01.01 - 20%	38	30										
с 01.01 - 25%	40	30										
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154					
Хлеб ржаной			80	1,8	1,0	30,2	137					

Автономное учреждение «Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Компот из свежих плодов		200	0,2	0,0	20,6	83	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40					
или груши свежие	44	40					
или апельсины свежие	60	40					
сахар	15	15					
Полдник		350	9,6	9,2	84,7	460	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)		150	9,1	9,2	50,7	322	
Сок в ассортименте	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
ИТОГО:			62	66	354	2255	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			665	16,5	23,3	125,2	777
Макаронные изделия, запеченные с сыром			220	12,2	12,5	48,9	357
макаронные изделия	80	80					
масло сливочное	6	6					

масса отварных макарон			230																
сыр	12,5		12																
масло сливочное для смазки листа	3		3																
Бутерброд с маслом																			№1-2004
батон	30		30																
масло сливочное	15		15																
Фрукт в ассортименте																			№456-2006, Москва
Чай с лимоном																			№686-2004
чай - заварка	2		2																
сахар	15		15																
лимон	6		5																
Хлеб пшеничный																			
Обед																			
Салат из свежих помидоров																			
помидоры свежие парниковые	99		97																№22-2013, Пермь
или помидоры свежие грунтовые	114		97																
масло растительное	5		5																

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

Суп картофельный с крупой с мясом		250/15	7,7	5,9	21,1	168	№138-2004
говядина 1 категории	33	24					
или говядина полуфабрикат	28	24					
крупы: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	6	6					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75					
01.11.-31.12. -30%	107	75					
01.01-29.02 - 35%	116	75					
01.03 - 40%	125	75					
лук репчатый	12	10					
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
масло сливочное	6	6					
зелень сушеная	0,1	0,1					
Котлета рыбная натуральная, запеченная, с маслом	120/5	15,5	19,7	9,2	276	№9/7-2011, Екатеринбург	
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	170	126					
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	189	126					
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	229	126					

лук репчатый	12	10							
яйцо куриное	22	22							
мука пшеничная	8	8							
масло растительное для смазки листа	4	4							
масло сливочное	5	5							
Овощи припущенные			180	2,6	4,7	24,4	150		№524-2004
морковь до 01.01 - 20%	94	75							
с 01.01 - 25%	100	75							
или морковь свежемороженая	86	75							
или кабачки	134	90							
лук репчатый	21	18							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100							
01.11.-31.12. -30%	143	100							
01.01-29.02 - 35%	154	100							
01.03 - 40%	167	100							
мука пшеничная	3,5	3,5							
масло сливочное	6	6	4,35						

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
Томенской области

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Компот из кураги				200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
	курага	25	25						
	сахар	6	6						
Хлеб пшеничный				80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной				60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник				375	16,9	21,4	47,0	448	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, вафли)		50	50	50	9,1	12,7	25,2	252	№698-2004
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	2	2						
	сахар	12	12						
ИТОГО:					64	82	316	2255	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			570	37,6	23,4	92,0	728
Суфле творожное с молоком сгущенным			250/30	22,7	9,7	49,8	377
творог	222	220					

сметана	20	20											
яйцо куриное	18	18											
сахар	10	10											
мука пшеничная	18	18											
или крупа манная	17	17											
масло сливочное для смазки листа	7	7											
масса готового суфле		250											
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30											
Бутерброд горячий с сыром			90	11,6	10,9	14,7	203						№10-2004
батон	40	40											
масло сливочное	5	5											
помидоры свежие парниковые	20,4	20											
или помидоры свежие грунтовые	24	20											
сыр	26	25											
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113						№495-2013, Пермь
чай - заварка	2	2											
молоко питьевое	100	100											

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

дрожжи прессованные	1,2	1,2							
молоко питьевое или кефир	18	18							
крошка									
мука пшеничная	1,5	1,5							
масло сливочное	1,5	1,5							
масло сливочное для смазки изделия	1,5	1,5							
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5							
или Булочка промышленного производства			80	4,1	6,2	36,5	218		
Фрукт в ассортименте			150	2,1	0,5	21,0	97		№458-2006, Москва
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200							
ИТОГО:									
			86	75	306	2246			

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			695	17,8	24,3	114,8	748,3	
Каша пшенная жидкая			250	9,9	10,5	30,5	256	№311-2004
крупа пшено	32	32						

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

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	232	232																	
сахар	4	4																	
соль йодированная	1,4	1,4																	
масло сливочное	5	5																	
Бутерброд с маслом			30/15					2,5			9,9			14,5		157			№1-2004
батон	30	30																	
масло сливочное	15	15																	
Кофейный напиток			200					3,2			2,7			15,9		101			№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5																	
сахар	10	10																	
молоко питьевое	100	100																	
Фрукт в ассортименте			200					1,3			0,7			37,5		162			№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20					0,4			0,2			8,8		39			
Хлеб ржаной			20					0,5			0,3			7,6		34			
Обед			890					37,3			36,0			134,2		1009			
Салат из капусты белокочанной			100					2,0			5,1			8,5		88			№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	158	80																	
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10																	

