

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.



УТВЕРЖДАЮ

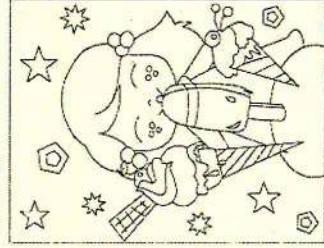
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## ПРИМЕРНОЕ 15 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №15-ЛДП/3590-20/100 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 7 до 11 лет.  
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@feuz-tyumen.ru](mailto:tocgsen@feuz-tyumen.ru); [http:// www.feuz-tyumen.ru](http://www.feuz-tyumen.ru)  
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



№ 28/Д

г. Тюмень

#### Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 15-ти дневного меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29.03.2021(завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 7-11 лет 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/3590-20/100 от 29.03.2021 для организации питания детей в возрасте с 7-11 лет 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 рецептур 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 7 до 11 лет.

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 7-11 лет, 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 7-11 лет (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 7-11 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 (с 7-11 лет) 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/3590-20/100 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 7-11 лет 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 7 до 11 лет.

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 2350 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 2585 ккал, при трехразовом питании 1551 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 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**.

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](mailto: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 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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
		500	700
1 день	580	850	365
2 день	555	835	410
3 день	645	870	390
4 день	605	890	400
5 день	505	855	410
6 день	595	815	300
7 день	595	850	360
8 день	595	880	365
9 день	690	860	380
10 день	580	820	370
11 день	655	930	360
12 день	595	820	300
13 день	630	820	355
14 день	510	815	410
15 день	630	850	365

**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) <sup>1</sup>	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

<sup>1</sup> Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29 марта 2021 г для питания детей в лагере дневного пребывания с 7 до 11 лет (завтрак, обед, полдник)

№	Продукты	Норма питания в г, мл, netto на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г* мл, netto, 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	80	64	50	70	60	60	50	90	70	60	60	70	50	70	70	980	65,3	102		
2	Хлеб пшеничный***	150	143	158	142	166	100	164	220	100	151	170	99	100	210	182	2236	149,1	105		
3	Мука пшеничная	15	15	0	56	16	51	0	2	10	24	5	12	2	0	21	227	15,1	101		
4	Крупы, бобовые	45	36	70	21	0	68	39	20	29	10	38	49	34	73	6	45	25	35,1	98	
5	Макаронные изделия	15	14	0	0	64	0	0	12	64	0	0	0	0	0	75	0	215	14,3	101	
6	Картофель	187	112	75	250	35	168	252	75	50	182	112	72	229	43	82	25	1650	110,0	98	
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	196	161	261	175	141	150	422	185	153	195	333	97	220	205	234	3052	203,5	104	
8	Фрукты свежие	185	148	150	130	105	150	150	150	135	150	105	150	130	190	205	135	2220	148,0	100	
9	Сухофрукты	15	12,8	0	25	25	20	0	0	25	0	20	0	25	0	30	0	190	12,7	99	
10	Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	200	169	200	200	0	200	200	200	200	200	0	200	200	200	0	200	2400	160,0	95	
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдана норма должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	28	15	38	27	29	14	38	33	29	22	42	28	34	33	22	430	28,6	104	
12	Кондитерские изделия	10	10	0	0	0	0	50	0	30	0	30	0	30	0	0	0	140	9,3	98	
13	Какао	1	1,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15	1,0	100		
14	Кофейный напиток	2	1,7	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	5,0	0,0	5,0	0,0	5,0	0,0	0,0	25	1,7	98		
15	Чай	1	0,9	1,0	0,0	1,0	0,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	2,0	1,0	13	0,9	102		
16	Мясо 1 категории	70	53	76	105	128	0	24	81	78	24	24	85	0	103	24	0	752	50,1	95	
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	30	40	0	0	134	0	40	0	0	0	40	70	0	0	100	24	29,9	99	
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	9	0	0	0	0	0	0	0	0	134	0	0	0	0	134	8,9	99		
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	44	0	0	0	100	119	0	0	84	0	0	126	0	105	0	653	43,5	100	
20	Молоко	300	255	296	182	120	399	321	390	246	163	160	302	316	287	0	338	3834	255,6	100	
21	Кисломолочная пищевая продукция	150	105	125	0	200	125	200	0	125	200	200	0	200	0	125	0	1550	103,3	98	
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	43	0	0	172	0	0	0	0	172	0	139	0	0	0	184	0	667	44,5	105
23	Сметана	10	9	5	0	25	0	5	0	5	27	18	12	0	5	0	20	0	121	8,1	95
24	Сыр	10	10	0	15	15	20	15	15	0	15	0	0	15	15	6	25	0	156	10,4	104
25	Масло сливочное	30	26	28	29	13	19	33	11	33	18	13	26	28	21	34	30	370	24,6	97	
26	Масло растительное	15	10,5	7	16	14	15	11	15	11	7	12	13	4	9	8	2	11	155	10,3	98
27	Яйцо, шт.	40	34	9	154	19	7	0	0	44	21	152	16	40	0	18	22	5	506	33,7	99
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,2	0,17	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	0,0	3	0,2	103	
29	Крахмал	3	2,1	0	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	1,7	100	
31	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	38	2,5	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 (netto г, мл. на одного ребенка в сутки)". В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

\*\* Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

\*\*\* Мучное, булочное, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 1,3,5,6,8,9,12,13,14,15 дни посчитано к норме хлеба пшеничного

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ  
 Номер 15-1807/13590-20/100 от 29.03.21  
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 7 до 11 лет\*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения		Обед, ккал		% выполнения		Полдник, ккал		% выполнения		Итого, ккал		% выполнения
	25 % от суточного рациона	646	% выполнения	35% от суточного рациона	905	% выполнения	15% от суточного рациона	388	% выполнения	75% от суточного рациона	1939				
п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10% (2585 ккал)															
1 день	619	24	892	35	372	14	1882	73							
2 день	661	26	867	34	400	15	1928	75							
3 день	680	26	942	36	369	14	1991	77							
4 день	637	25	893	35	409	16	1938	75							
5 день	640	25	949	37	407	16	1996	77							
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>647</b>	<b>25</b>	<b>909</b>	<b>35</b>	<b>391</b>	<b>15</b>	<b>1947</b>	<b>75</b>							
6 день	630	24	925	36	386	15	1941	75							
7 день	655	25	906	35	381	15	1941	75							
8 день	620	24	934	36	378	15	1932	75							
9 день	681	26	893	35	406	16	1980	77							
10 день	648	25	892	35	391	15	1932	75							
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>647</b>	<b>25</b>	<b>910</b>	<b>35</b>	<b>388</b>	<b>15</b>	<b>1945</b>	<b>75</b>							
11 день	635	25	928	36	389	15	1952	76							
12 день	629	24	875	34	386	15	1890	73							
13 день	670	26	890	34	370	14	1930	75							
14 день	676	26	928	36	408	16	2012	78							
15 день	634	25	908	35	388	15	1929	75							
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>649</b>	<b>25</b>	<b>906</b>	<b>35</b>	<b>388</b>	<b>15</b>	<b>1943</b>	<b>75</b>							
<b>ИТОГО в среднем за день</b>	<b>648</b>	<b>25</b>	<b>908</b>	<b>35</b>	<b>389</b>	<b>15</b>	<b>1945</b>	<b>75</b>							

\*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"

Агентство по техническому контролю  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

**Меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления с дневным пребыванием (завтрак, обед, полдник)**

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

**15 - ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/100 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
<b>Завтрак</b>								
Каша кукурузная жидкая			580	12,4	17,4	103,3	619	
			200	5,5	5,9	27,0	183	№311-2004
		25						
крупя кукурузная	25	25						
		187						
молоко питьевое	187	187						
		3						
сахар	3	3						
		1						
соль йодированная	1	1						
		5						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с маслом</b>			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004

ЭКСПЕРТИЗА

Меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29.03.21  
АУ ТО «Центр технологического контроля»



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								
<b>Котлеты, биточки из говядины</b>	<b>100</b>	<b>12,4</b>	<b>12,6</b>	<b>15,8</b>	<b>226</b>	<b>№451-2004</b>				
говядина 1 категории	103	76								
или говядина полуфабрикат	90	76								
хлеб пшеничный	18	18								

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





Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
<b>ИТОГО:</b>								
				<b>52</b>	<b>59</b>	<b>285</b>	<b>1882</b>	

## 2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	167	100	100	1,5	0,3	6,8	36	№101-2004
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь

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



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								
<b>гренки из пшеничного хлеба</b>		<b>20</b>								№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32								
зелень сушеная	0,1	0,1								
<b>Жаркое по - домашнему</b>	<b>250</b>	<b>14,2</b>	<b>15,9</b>	<b>29,9</b>	<b>320</b>					№436-2004
говядина 1 категории	110	81								
или говядина полуфабрикат	96	81								
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	81	81								
масса отварного мяса		50								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	259	195								
01.11.-31.12. -30%	279	195								
01.01-29.02 - 35%	300	195								
01.03 - 40%	326	195								

Автономное учреждение  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

морковь до 01.01 - 20%	35	28															
с 01.01 - 25%	37	28															
лук репчатый	14	12															
масло растительное	8	8															
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь									
сухофрукты	25	25															
сахар	15	15															
<b>Хлеб пшеничный</b>			50	1,0	0,5	22,0	97										
<b>Хлеб ржаной</b>			50	1,1	0,6	18,9	86										
<b>Полдник</b>			410	3,9	6,6	81,2	400										
<b>Булочка домашняя</b>			80	3,0	6,2	32,8	199	№564-2013, Пермь									
мука пшеничная	53	53															
мука пшеничная на подпыл	2,7	2,7															
сахар	10	10															
сахар (для отделки)	2,7	2,7															
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									
<b>или Булочка промышленного производства</b>			80	3,0	6,2	32,8	199				
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138				№518-2013, Пермь
<b>Фрукт в ассортименте</b>			130	0,4	0,4	14,4	63				№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>				<b>64</b>	<b>69</b>	<b>262</b>	<b>1928</b>				

### 3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>			<b>645</b>	<b>32,8</b>	<b>26,0</b>	<b>78,7</b>	<b>680</b>
<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b>			<b>180/20</b>	<b>18,1</b>	<b>12,8</b>	<b>26,1</b>	<b>292</b>
творог	173	172					
мука пшеничная	14	14					
или крупа манная	13	13					
вода питьевая для каши	43	43					
яйцо куриное	14	14					
сахар	7	7					

Авторское учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134



или огурцы свежие грунтовые	101	96								
масло растительное	5	5								
<b>Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной</b>										
говядина 1 категории	33	24		250/15/5	6,1	7,2	7,8	120		№142-2013, Пермь
или говядина полуфабрикат	28	24								
капуста свежая белоочанная	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								
лук репчатый	12	10								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4								
масло растительное	6	6								
сметана	5	5								
зелень сушеная	0,1	0,1								
<b>Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом</b>										
	90/30	12,5	13,2	8,6						

Автономное учреждение Тюменской области  
 «Центр технологического контроля»  
 203 №427-1996  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134



говядина 1 категории	141	104									
или говядина полуфабрикат	123	104									
вода питьевая	9	9									
чеснок	0,5	0,4									
яйцо куриное	5	5									
сухари пшеничные	9	9									
масло растительное для смазки листа	3	3									
<b>Соус сметанный с томатом</b>		<b>30</b>									№601-2004
сметана	12,5	12,5									
мука пшеничная	2,3	2,3									
вода питьевая	17,5	17,5									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3									
<b>Макароны изделия отварные</b>			180	4,2	5,9	44,2	247				№516-2004
макаронные изделия	64	64									
масло сливочное	8	8									
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138				№518-2013, Пермь
<b>Хлеб пшеничный</b>			40	0,8	0,4	17,6	77				
<b>Хлеб ржаной</b>			60	1,4	0,8	22,7	103				

<b>Полдник</b>		390	5,1	5,9	73,8	369	
<b>Булочное изделие промышленного производства в ассортименте</b>							
Напиток из плодов шиповника		200	0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004
	ШИПОВНИК	25					
	сахар	5					
<b>Фрукт в ассортименте</b>		130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>			<b>64</b>	<b>64</b>	<b>289</b>	<b>1991</b>	

### 4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
Суп молочный с крупой			605	16,9	25,3	85,6	637
			250	5,9	8,9	25,8	207
	молоко питьевое	175					
	вода питьевая	75					
	круп. манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15					
	или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20					
	сахар	5					



сыр	21	20										
масло растительное	5	5										
<b>Суп картофельный с рыбными фрикадельками</b>												
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	184	138		250/100	14,5	7,2	21,7	209	№142-2004			
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										
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4										
зелень сушеная	0,1	0,1										
фрикадельки:												
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										

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



Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
<b>Полдник</b>			<b>400</b>	<b>13,0</b>	<b>10,0</b>	<b>66,7</b>	<b>409</b>	
Пирожок печеный с картофелем			100	5,2	3,5	45,5	234	№687,685,723-1996
<u>тесто дрожжевое №685-1996</u>		78						№685-1996
мука пшеничная	49	49						
мука пшеничная на подпыл	2,3	2,3						
сахар	3,4	3,4						
масло сливочное	1,4	1,4						
соль йодированная	0,8	0,8						
дрожжи прессованные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие	0,4	0,4						
молоко питьевое	24	24						
<u>фарш картофельный с луком №723-1996</u>		<b>33</b>						№723-1996
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12.- 30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						

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

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											
<b>Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке</b>	200	200				200	7,7	6,4	10,7	131			
<b>Фрукт в ассортименте</b>						100	0,1	0,1	10,5	43			№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>							<b>72</b>	<b>67</b>	<b>262</b>	<b>1938</b>			

### 5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
<b>Каша пшеничная жидкая</b>								
крупа пшеничная	24	24						
молоко питьевое	192	192						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
			<b>505</b>	<b>20,9</b>	<b>23,6</b>	<b>86,2</b>	<b>640</b>	
			<b>200</b>	<b>7,5</b>	<b>6,2</b>	<b>20,8</b>	<b>169</b>	№264-2013, Пермь





или огурцы свежие парниковые	15,3	15											
или огурцы свежие грунтовые	15,8	15											
масло растительное	5	5											
<b>Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной</b>			<b>250/15/5</b>	<b>7,9</b>	<b>5,7</b>	<b>12,1</b>	<b>131</b>						№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											
01.03 - 40%	25	15											
фасоль	15	15											
морковь до 01.01 - 20%	19	15											
с 01.01 - 25%	20	15											
лук репчатый	12	10											
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3											

масло сливочное	6	6							
сахар	0,5	0,5							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
<b>Рыба запечённая с маслом</b>			<b>100/5</b>	<b>17,5</b>	<b>13,9</b>	<b>3,1</b>	<b>208</b>		№310-1996
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119							
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113							
сухари	4	4							
масло растительное	6	6							
масло сливочное	5	5							
<b>Пюре картофельное</b>			<b>180</b>	<b>3,9</b>	<b>5,9</b>	<b>26,7</b>	<b>176</b>		№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154							
01.11.-31.12. -30%	220	154							
01.01-29.02 - 35%	237	154							
01.03 - 40%	257	154							
молоко питьевое	29	29							
масло сливочное	7	7							

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь	
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97		
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86		
<b>Полдник</b>			<b>410</b>	<b>10,6</b>	<b>10,8</b>	<b>66,8</b>	<b>407</b>		
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			60	4,9	3,9	36,8	202		
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва	
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004	
<b>ИТОГО:</b>									
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:</b>									
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:</b>									
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%*):</b>									
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):</b>									
<b>6 день</b>									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>595</b>	<b>15,9</b>	<b>14,9</b>	<b>108,3</b>	<b>630,0</b>		
Каша манная жидкая			200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004	
	крупа манная	20							

	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	190	190																		
	сахар	3	3																		
	соль йодированная	1,2	1,2																		
	масло сливочное	5	5																		
<b>Бутерброд с сыром</b>				<b>30/15</b>			<b>6,3</b>		<b>4,1</b>		<b>14,9</b>		<b>122</b>								№3-2004
	батон	30	30																		
	сыр	16	15																		
<b>Чай с молоком</b>				<b>200</b>			<b>2,8</b>		<b>2,5</b>		<b>19,9</b>		<b>113</b>								№495-2013, Пермь
	чай - заварка	1	1																		
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100																		
	сахар	15	15																		
<b>Фрукт в ассортименте</b>				<b>150</b>			<b>0,5</b>		<b>0,5</b>		<b>21,0</b>		<b>90</b>								№458-2006, Москва
<b>Хлеб пшеничный</b>				<b>30</b>			<b>0,6</b>		<b>0,3</b>		<b>13,2</b>		<b>57</b>								
<b>Хлеб ржаной</b>				<b>30</b>			<b>0,7</b>		<b>0,4</b>		<b>11,3</b>		<b>51</b>								
<b>Обед</b>				<b>815</b>			<b>23,0</b>		<b>32,7</b>		<b>134,8</b>		<b>925</b>								
<b>Салат из моркови с кукурузой</b>				<b>100</b>			<b>2,2</b>		<b>5,1</b>		<b>9,2</b>		<b>91</b>								№11-2001, Пермь
	морковь до 01.01 - 20%	79	63																		
	с 01.01 - 25%	84	63																		

Автономное учреждение  
Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

масса припущенной моркови		60												
кукуруза консервированная (после термической обработки)	58	35												
масло растительное	5	5												
<b>Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей</b>														
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40					250/15	4,9	6,3	21,2	161			№140-2004
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												
<b>Говядина, тушенная с капустой</b>														
				250	12,8	19,9	21,4	316						№440-2004

говядина 1 категории	110	81								
или говядина полуфабрикат	96	81								
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	81	81								
масса отварного мяса		50								
лук репчатый	18	15								
масло растительное	10	10								
капуста свежая белокочанная	313	250								
морковь до 01.01 - 20%	40	32								
с 01.01 - 25%	43	32								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5								
мука пшеничная	2	2								
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	0,5	0,0	0,5	34,0	138	№518-2013, Пермь		
<b>Хлеб пшеничный</b>	60	60	1,2	0,6	1,2	26,4	116			
<b>Хлеб ржаной</b>	60	60	1,4	0,8	1,4	22,7	103			
<b>Полдник</b>	300	300	9,7	7,7	9,7	69,5	386			
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)</b>	100	100	5,9	4,2	5,9	44,5	239			
<b>Какао с молоком</b>	200	200	3,8	3,5	3,8	25	147	№496-2013, Пермь		
какао - порошок	5	5								

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

сахар	20	20											
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100											
<b>ИТОГО:</b>			<b>49</b>	<b>55</b>	<b>313</b>	<b>1941</b>							

### 7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
Каша "Дружба"			<b>595</b>	<b>21,3</b>	<b>27,7</b>	<b>80,2</b>	<b>655</b>	
			<b>200</b>	<b>5,5</b>	<b>6,7</b>	<b>24,5</b>	<b>180</b>	№260-2013, Пермь
крупа рисовая	17	17						
крупа пшено	12	12						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/10</b>	<b>1,8</b>	<b>7,1</b>	<b>9,9</b>	<b>111</b>	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
<b>Чай с лимоном</b>			<b>200</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>15,5</b>	<b>62</b>	№686-2004

чай - заварка	1	1																		
сахар	15	15																		
лимон	6	5																		
<b>Яйца вареные</b>																				
<b>Йогурт промышленного производства в ассортименте</b>	125	125																		
<b>Хлеб пшеничный</b>																				
<b>Хлеб ржаной</b>																				
<b>Обед</b>																				
<b>Салат из огурцов с маслом</b>																				
огурцы свежие парниковые	98	96																		
или огурцы свежие грунтовые	101	96																		
масло растительное	5	5																		
<b>Суп из овощей с мясом со сметаной</b>																				
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																		

Автономное учреждение  
«Центр технологического контроля»

Тюменской области  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134





лук репчатый	35	29							
масса прогретого с маслом лука		12							
мука пшеничная	6	6							
масса готовых тефтелей		80							
Соус молочный для запекания		50							№434-2013, Пермь
молоко питьевое	50	50							
мука пшеничная	4	4							
масло сливочное	4	4							
масло растительное для смазки листа	3	3							
<b>Макаронны изделия отварные</b>					180	4,2	5,9	44,2	247
макаронные изделия	64	64							
масло сливочное	8	8							
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>					200	0,5	0,0	18,8	77
сухофрукты	25	25							
сахар	15	15							
<b>Хлеб пшеничный</b>					40	0,8	0,4	17,6	77
<b>Хлеб ржаной</b>					50	1,1	0,6	18,9	86
<b>Полдник</b>					360	6,6	6,3	74,5	381
<b>Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте</b>					30	5,2	5,6		

15,0  
 ИФНС по территории  
 «Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

Фрукт в ассортименте			130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
<b>ИТОГО:</b>				<b>57</b>	<b>67</b>	<b>278</b>	<b>1941</b>	

### 8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180/20	18,1	12,8	26,1	292	№313-2013, Пермь
творог	173	172						
мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	13	13						
вода питьевая для каши	43	43						
яйцо куриное	14	14						
сахар	7	7						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	7	7						
сухари пшеничные	7	7						
масло сливочное для смазки листа	5	5						

масса готовой запеканки			180																					
молоко стуженное с сахаром		20,2	20																					
<b>Бутерброд с сыром</b>				<b>30/15</b>			<b>6,3</b>	<b>4,1</b>		<b>14,9</b>	<b>122</b>												№3-2004	
батон		30	30																					
сыр		16	15																					
<b>Фрукт в ассортименте</b>				<b>150</b>			<b>0,4</b>	<b>0,4</b>		<b>25,0</b>	<b>105</b>												№468-2006, Москва	
<b>Кофейный напиток</b>				<b>200</b>			<b>3,2</b>	<b>2,7</b>		<b>15,9</b>	<b>101</b>												№501-2013, Пермь	
кофейный напиток		5	5																					
сахар		10	10																					
молоко питьевое		100	100																					
<b>Обед</b>				<b>880</b>			<b>35,0</b>	<b>26,5</b>		<b>139,2</b>	<b>934</b>													
<b>Салат из свежих помидоров</b>				<b>100</b>			<b>1,2</b>	<b>5,1</b>		<b>4,1</b>	<b>67</b>													№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые		99	97																					
или помидоры свежие грунтовые		114	97																					
масло растительное		5	5																					
<b>Суп крестьянский с крупной с мясом и сметаной</b>				<b>250/15/5</b>			<b>7,9</b>	<b>5,8</b>		<b>15,5</b>	<b>146</b>													№154-2013, Пермь
говядина 1 категории		33	24																					
или говядина полуфабрикат		28	24																					

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

капуста свежая белокочанная	40	32										
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	37	28										
01.11.-31.12. -30%	40	28										
01.01-29.02 - 35%	43	28										
01.03 - 40%	47	28										
крупа перловая	10	10										
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10										
с 01.01 - 25%	13,3	10										
лук репчатый	12	10										
масло сливочное	6	6										
сметана	5	5										
зелень сушеная	0,1	0,1										
<b>Фрикадельки рыбные, с соусом сметанным с томатом</b>			<b>90/40</b>	<b>18,9</b>	<b>8,3</b>	<b>9,8</b>	<b>190</b>	<b>№157-2001, Пермь</b>				
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	126	84										
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	153	84										
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	113	84										
хлеб пшеничный	14	14										
молоко питьевое	14	14										

яйцо куриное	7	7	7									
мука пшеничная	7	7	7									
масса готовых фрикаделек			90									
<b>Соус сметанный с томатом</b>			<b>40</b>									№601-2004
сметана	15	15	15									
мука пшеничная	3	3	3									
вода питьевая	25	25	25									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4	4									
масло растительное для смазки листа	2	2	2									
<b>Пюре картофельное</b>		<b>180</b>		<b>3,9</b>	<b>5,9</b>	<b>26,7</b>	<b>176</b>					№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154	154									
01.11.-31.12. -30%	220	154	154									
01.01-29.02 - 35%	237	154	154									
01.03 - 40%	257	154	154									
молоко питьевое	29	29	29									
масло сливочное	7	7	7									
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	200	<b>0,5</b>	<b>0,0</b>	<b>34,0</b>	<b>138</b>					№518-2013, Пермь

Хлеб пшеничный		60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной		60	1,4	0,8	22,7	103	
<b>Полдник</b>							
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье)		40	4,0	6,2	27,3	181	
Чай с сахаром		200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	1	1				
	сахар	12	12				
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
<b>ИТОГО:</b>							
			<b>75</b>	<b>61</b>	<b>270</b>	<b>1932</b>	

### 9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
Омлет натуральный			<b>690</b>	<b>39,7</b>	<b>33,7</b>	<b>54,8</b>	<b>681,3</b>
			<b>200</b>	<b>22,7</b>	<b>20,5</b>	<b>2,4</b>	<b>285</b>
	яйцо куриное	152					
	молоко питьевое	60					
	масло растительное для смазки листа	3					
Овощи на поджаривку							

Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	60	5,2	0,2	7,5	53	№101-2004
<b>Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте</b>								
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
	1	1						
чай - заварка								
	100	100						
молоко питьевое								
	15	15						
сахар								
<b>Хлеб пшеничный</b>								
	20	20		0,4	0,2	8,8	39	
<b>Обед</b>								
	860	860		28,0	28,5	131,1	892,7	
<b>Салат из капусты белокочанной с морковью</b>								
	100	100		1,6	5,0	9,7	90	№4-2013, Пермь
капуста белокочанная	106	85						
лимон (для сока)	12	5						
сахар	1	1						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
<b>в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей</b>								
масло растительное	5	5						
<b>Суп картофельный с овощами с мясом со сметаной</b>								
	250/15/5	250/15/5		7,2	5,9	19,9		

№1-72-1995,  
 Автономное учреждение «Омская областная  
 инспекция по контролю за качеством  
 «Центр технического контроля»  
 Екатеринбург  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134



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							
<b>Печень, тушеная в соусе</b>			<b>90/50</b>	<b>11,5</b>	<b>11,1</b>	<b>5,0</b>	<b>166</b>	<b>№401-2013, Пермь</b>	
печень говяжья	162	134							
мука пшеничная	4	4							



Фрукт в ассортименте		100	0,3	0,3	11,1	48	№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>							
			<b>81</b>	<b>76</b>	<b>244</b>	<b>1980</b>	

### 10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
<b>Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая</b>							
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25					
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	182	182					
сахар	3	3					
соль йодированная	1	1					
масло сливочное	5	5					
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/10</b>	<b>1,8</b>	<b>7,1</b>	<b>9,9</b>	<b>№1-2004</b>
батон	20	20					
масло сливочное	10	10					
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>150</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>27,0</b>	<b>№458-2006, Москва</b>
<b>Какао с молоком</b>			<b>200</b>	<b>3,8</b>	<b>3,5</b>	<b>25</b>	<b>№496-2013, Пермь</b>
какао - порошок	5	5					

сахар	20	20																			
молоко питьевое	100	100																			
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	0,4	0,2	8,8	39														
<b>Хлеб ржаной</b>			20	0,5	0,3	7,6	34														
<b>Обед</b>			<b>820</b>	<b>29,0</b>	<b>33,7</b>	<b>118,1</b>	<b>892,2</b>														
<b>Салат из огурцов с маслом</b>			<b>100</b>	<b>0,9</b>	<b>5,1</b>	<b>1,2</b>	<b>54</b>														№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96																			
или огурцы свежие грунтовые	101	96																			
масло растительное	5	5																			
<b>Рассольник ленинградский с курицей со сметаной</b>			<b>250/15/5</b>	<b>6,8</b>	<b>6,5</b>	<b>15,4</b>	<b>147</b>														№132-2004
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																			

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



	сухари	9	9							
	масло растительное	2	2							
<b>Капуста тушеная</b>				<b>150</b>	<b>4,6</b>	<b>6,2</b>	<b>14,0</b>	<b>130</b>		№423-2013, Пермь
	капуста белокочанная свежая	198	158							
	морковь до 01.01 - 20%	30	24							
	с 01.01 - 25%	32	24							
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3							
	лук репчатый	11,9	10							
	масло растительное	6	6							
	мука пшеничная	1,8	1,8							
	сахар	0,3	0,3							
<b>Сок в ассортименте</b>		200	200	<b>200</b>	<b>0,5</b>	<b>0,0</b>	<b>34,0</b>	<b>138</b>		№518-2013, Пермь
<b>Хлеб пшеничный</b>				<b>50</b>	<b>1,0</b>	<b>0,5</b>	<b>22,0</b>	<b>97</b>		
<b>Хлеб ржаной</b>				<b>50</b>	<b>1,1</b>	<b>0,6</b>	<b>18,9</b>	<b>86</b>		
<b>Полдник</b>				<b>370</b>	<b>17,3</b>	<b>13,3</b>	<b>50,6</b>	<b>391</b>		
<b>Сырники из творога запечённые с молоком сгущённым</b>				<b>150/20</b>	<b>17,2</b>	<b>13,3</b>	<b>38,0</b>	<b>341</b>		№321-2013, Пермь
	творог	140	139							

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

крупа манная	19	19															
яйцо куриное	7	7															
сахар	7	7															
ванилин	0,01	0,01															
мука пшеничная	10	10															
сметана	7	7															
масло сливочное для смазки листа	5	5															
масса готовых сырников (3 шт. по 50 г)		150															
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20															
<b>Чай с сахаром</b>					200							0,1	0,0	12,6	51	№685-2004	
чай - заварка	1	1															
сахар	12	12															
<b>ИТОГО:</b>																	
												61	66	273	1932		
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:</b>																	
												64	65	276	1945		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:</b>																	
												77	79	335	2350		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:</b>																	
												85	87	369	2585		







01.11.-31.12. -30%	107	75							
01.01-29.02 - 35%	116	75							
01.03 - 40%	125	75							
крупа рисовая или крупа пшено	9	9							
лук репчатый	12	10							
масло сливочное	6	6							
зелень сушеная	0,1	0,1							
<b>Курица, в соусе с томатом</b>	<b>100</b>	<b>14,1</b>	<b>15,6</b>	<b>1,8</b>	<b>204</b>	<b>№405-2013, Пермь</b>			
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	146	130							
или грудка куриная охлажденная	73	70							
или филе куриное или индейки промышленного производства	69	65							
масло растительное	4	4							
масса тушеной мякоти птицы		50							
лук репчатый	9,5	8							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10							
мука пшеничная	2	2							
чеснок свежий	1,2	0,9							
морковь до 01.01 - 20%	10	8							

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



ИТОГО:		71	67	266	1952			
<b>12 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
Каша ячневая жидкая			595	18,3	15,9	103,3	629	
			200	7,6	8,2	20,7	187	№311-2004
		25						
		187						
		3						
		1,2						
		5						
<b>Бутерброд с сыром</b>								
			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
		30						
		15						
<b>Чай с молоком</b>								
			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
		1						
		100						
		15						
гос. учреждение «Центр технологического контроля» Тюменской области								
ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134								

Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№468-2006, Москва
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
<b>Обед</b>			<b>820</b>	<b>26,2</b>	<b>30,8</b>	<b>123,3</b>	<b>875,4</b>	
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					
	огурцы свежие парниковые	46	45					
	или огурцы свежие грунтовые	47	45					
	масло растительное на полив при подаче	5	5					
<b>Свекольник с мясом, со сметаной</b>			<b>250/15/5</b>	<b>7,7</b>	<b>6,3</b>	<b>21,0</b>	<b>172</b>	№34-2004, Пермь
	говядина 1 категории	33	24					
	или говядина полуфабрикат	28	24					
	свекла - до 01.01 -20%	80	64					
	с 01.01 - 25%	85	64					
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43					
	01.11.-31.12. -30%	61	43					
	01.01-29.02 - 35%	66	43					

01.03 - 40%	72	43					
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	13	11					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3					
масло сливочное	6	6					
сахар	1	1					
сметана	5	5					
зелень сушеная	0,1	0,1					
<b>Гречка по-купечески с мясом</b>	<b>250</b>	<b>15,3</b>	<b>18,4</b>	<b>37,7</b>	<b>378</b>	<b>№4/8-2011, Екатеринбург</b>	
говядина 1 категории	107	79					
или говядина полуфабрикат	93	79					
или свинина мясная	87	74					
масло растительное	4	4					
масса тушеного мяса		50					
крупа гречневая	48	48					
вода питьевая	150	150					
масло сливочное	10	10					

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

лук репчатый	14	12											
морковь до 01.01 - 20%	31	25											
с 01.01 - 25%	33	25											
<b>Компот из свежих плодов</b>			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											
<b>Хлеб пшеничный</b>			50	1,0	0,5	22,0	97						
<b>Хлеб ржаной</b>			50	1,1	0,6	18,9	86						
<b>Полдник</b>			300	8,8	7,9	69,8	386						
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)</b>			100	8,3	7,9	35,8	248						
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь					
<b>ИТОГО:</b>				53	55	296	1890						
<b>13 день</b>													
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал						
<b>Завтрак</b>			630	12,8	16,5	117,5	670						
<b>Макаронные изделия, запеченные с сыром</b>			200	9,2	8,5	45,8	297	№296-2013, Пермь					

макаронные изделия	75	75																			
масло сливочное	5	5																			
масса отварных макарон		215																			
сыр	6,6	6																			
масло сливочное для смазки листа	3	3																			
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/10</b>	<b>1,8</b>	<b>7,1</b>	<b>9,9</b>	<b>111</b>														№1-2004
батон	20	20																			
масло сливочное	10	10																			
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>200</b>	<b>1,3</b>	<b>0,7</b>	<b>37,5</b>	<b>162</b>														№458-2006, Москва
<b>Чай с лимоном</b>			<b>200</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>15,5</b>	<b>62</b>														№686-2004
чай - заварка	1	1																			
сахар	15	15																			
лимон	6	5																			
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>														
<b>Обед</b>			<b>820</b>	<b>28,1</b>	<b>32,4</b>	<b>121,5</b>	<b>890</b>														
<b>Салат из свежих помидоров</b>			<b>100</b>	<b>1,2</b>	<b>5,1</b>	<b>4,1</b>	<b>67</b>														№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	99	97																			
или помидоры свежие грунтовые	114	97																			

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



масло растительное	5	5					
<b>Суп картофельный с крупой с мясом</b>		250/15	7,7	5,9	21,1	168	№138-2004
говядина 1 категории	33	24					
или говядина полуфабрикат	28	24					
крупа: 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					
<b>Котлета рыбная натуральная запеченная, с маслом</b>			100/5	13,9	16,3	7,6	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	142	105					
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	158	105					
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	191	105					

лук репчатый	9,5	8								
яйцо куриное	18	18								
мука пшеничная	7	7								
масло растительное для смазки листа	3	3								
масло сливочное	5	5								
<b>Овощи припущенные</b>			<b>150</b>	<b>2,2</b>	<b>3,8</b>	<b>20,3</b>	<b>124</b>		<b>№524-2004</b>	
морковь до 01.01 - 20%	81	65								
с 01.01 - 25%	86	65								
или морковь свежемороженая	74	65								
или кабачки	112	75								
лук репчатый	18	15								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82								
01.11.-31.12.- 30%	117	82								
01.01-29.02 - 35%	126	82								
01.03 - 40%	137	82								
мука пшеничная	3	3								
масло сливочное	5	5								
<b>Компот из кураги</b>			<b>200</b>	<b>0,6</b>	<b>0,0</b>					

Адресное учреждение Тюменской области  
№18,77  
№638-2004  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

	курага	20	20																
	сахар	6	6																
Хлеб пшеничный				70	1,4	0,7	30,8	135											
Хлеб ржаной				50	1,1	0,6	18,9	86											
	<b>Полдник</b>			<b>355</b>	<b>15,8</b>	<b>17,4</b>	<b>37,5</b>	<b>370</b>											
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, вафли)				30	8,0	8,7	15,7	173											
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51											№685-2004
	чай - заварка	1	1																
	сахар	12	12																
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	125		7,7	8,7	9,2	146											№698-2004
	<b>ИТОГО:</b>				<b>57</b>	<b>66</b>	<b>277</b>	<b>1930</b>											

### 14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>			<b>510</b>	<b>34,4</b>	<b>21,4</b>	<b>86,7</b>	<b>676</b>
Суфле творожное с молоком сгущенным			200/20	19,5	7,7	44,5	325
	творог	186					
	сметана	15	15				

яйцо куриное	15	15	15									
сахар	7	7	7									
мука пшеничная	15	15	15									
или крупа манная	14	14	14									
масло сливочное для смазки листа	6	6	6									
масса готового суфле			200									
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20									
<b>Бутерброд горячий с сыром и помидорами</b>				<b>90</b>	<b>11,6</b>	<b>10,9</b>	<b>14,7</b>	<b>203</b>	<b>№10-2004</b>			
батон	40	40	40									
масло сливочное	5	5	5									
сыр	26	26	25									
помидоры свежие парниковые	20,4	20	20									
или помидоры свежие грунтовые	24	20	20									
<b>Чай с молоком</b>				<b>200</b>	<b>2,8</b>	<b>2,5</b>	<b>19,9</b>	<b>113</b>	<b>№495-2013, Пермь</b>			
чай - заварка	1	1	1									
молоко питьевое	100	100	100									
сахар	15	15	15									

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

Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
<b>Обед</b>									
Салат из моркови с изюмом				100	2,2	0,2	25,5	113	№10-2013, Пермь
	морковь до 01.01 - 20%	88	70						
	с 01.01 - 25%	93	70						
<i>морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном</i>									
	изюм	31	30						
	лимон (для сока)	12	5						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной				250/15/5	5,2	5,9	12,2	123	№.1.78-1995, Екатеринбург
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
	или филе куриное промышленного производства	25	24						
	или филе грудки индейки	25	24						
	свекла - до 01.01 -20%	54	43						
	с 01.01 - 25%	57	43						
	капуста свежая белокочанная	31	25						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25						
	01.11.-31.12. -30%	36	25						
	01.01-29.02 - 35%	39	25						



масло сливочное	5	5								
<b>Рис припущенный с кукурузой</b>			150	3,8	7,3	20,8	164	№44/3-2011, Екатеринбург		
крупа рисовая	45	45								
масло сливочное	8	8								
кукуруза консервированная	58	35								
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	200	0,5	0,5	30,5	129	№518-2013, Пермь		
<b>Хлеб пшеничный</b>			45	0,9	0,5	19,8	87			
<b>Хлеб ржаной</b>			50	1,1	0,6	18,9	86			
<b>Полдник</b>			410	14,1	15,7	52,6	408			
<b>Булочка промышленного производства в ассортименте</b>			80	6,0	8,9	27,5	214	(р.560-2013, Пермь)		
<b>ИЛИ</b>										
<b>Булочка "Нежная"</b>			80	6,0	8,9	27,5	214	(р.560-2013, Пермь)		
мука пшеничная	46	46								
сахар	9	9								
масло сливочное	10	10								
соль йодированная	0,4	0,4								
дрожжи прессованные	1,2	1,2								
молоко питьевое или кефир	18	18								

крошка												
мука пшеничная	1,5											
масло сливочное	1,5											
масло сливочное для смазки изделия	1,5											
масло растительное для смазки листа	0,5											
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200					200	7,7	6,4	10,7	131	
Фрукт в ассортименте							130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>								74	67	278	2012	

### 15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
Каша пшенная жидкая							
крупа пшено	25	25					
молоко питьевое	185	185					
сахар	3	3					
соль йодированная	1,2	1,2					
			630	13,8	18,4	103,4	633,6
			200	6,6	7,4	23,7	188
							№311-2004

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



масло сливочное	5	5																					
<b>Бутерброд с маслом</b>														20/10	1,8	7,1	9,9	111				№1-2004	
батон		20			20																		
масло сливочное		10			10																		
<b>Кофейный напиток</b>																							
кофейный напиток		5			5																		
сахар		10			10																		
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ		100			100																		
<b>Фрукт в ассортименте</b>														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					
<b>Обед</b>														850	32,4	31,7	123,3	908,3					
<b>Салат из капусты белокочанной</b>														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																		
с 01.01 - 25%		13,3			10																		
лук репчатый (бланшированный)		12			10																		
<i>лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат</i>																							

или лук зелёный	12,5	10								
лимон (для сока)	12	5								
сахар	1	1								
масло растительное	5	5								
<b>Суп - лапша домашняя с курицей</b>	<b>250/15</b>		<b>10,1</b>	<b>5,7</b>	<b>6,4</b>				<b>117</b>	<b>№148-2004</b>
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40								
или филе куриное промышленного производства	25	24								
или филе грудки индейки	25	24								
мука пшеничная	17,5	17,5								
мука пшеничная (на подпыл)	1,2	1,2								
яйцо куриное	5	5								
вода питьевая	3,5	3,5								
соль йодированная	0,5	0,5								
масса лапши домашней		20								
или лапша промышленного производства	20	20								
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10								
с 01.01 - 25%	13,3	10								
лук репчатый	12	10								

Автономное учреждение Томской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

масло сливочное	6	6								
зелень сушеная	0,1	0,1								
<b>Рыба запечённая с маслом</b>			<b>100/5</b>	<b>17,5</b>	<b>13,9</b>	<b>3,1</b>	<b>208</b>			№310-1996
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119								
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119								
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113								
сухари	4	4								
масло растительное	6	6								
масло сливочное	5	5								
<b>Пюре картофельное</b>			<b>180</b>	<b>3,9</b>	<b>5,9</b>	<b>26,7</b>	<b>176</b>			№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154								
01.11.-31.12. -30%	220	154								
01.01-29.02 - 35%	237	154								
01.03 - 40%	257	154								
молоко питьевое	29	29								
масло сливочное	7	7								
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	<b>200</b>	<b>0,5</b>	<b>0,0</b>	<b>34,0</b>	<b>138</b>			№518-2013, Пермь
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>50</b>	<b>1,0</b>	<b>0,5</b>	<b>22,0</b>	<b>97</b>			

Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
<b>Полдник</b>			365	17,1	18,3	38,6	388	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (вафли, печенье)			40	9,3	9,6	16,8	191	
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	1	1					
	сахар	12	12					
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
<b>ИТОГО:</b>								
				<b>63</b>	<b>68</b>	<b>265</b>	<b>1929</b>	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:</b>								
				<b>64</b>	<b>65</b>	<b>276</b>	<b>1943</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:</b>								
				<b>77</b>	<b>79</b>	<b>335</b>	<b>2350</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%)*:</b>								
				<b>85</b>	<b>87</b>	<b>369</b>	<b>2585</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):</b>								
				<b>64</b>	<b>65</b>	<b>276</b>	<b>1939</b>	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,

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

