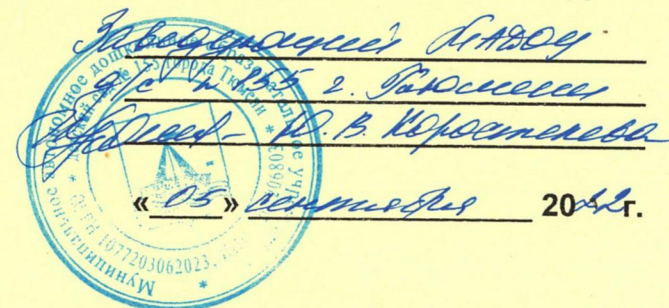


СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.



20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №2387 от 03 августа 2022г.

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

г. Тюмень, 2022г.

Аннотация

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

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

- Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г (**№рец.-1999**).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для

несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№рец.-2013, Пермь).

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№рец.-2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец.-2011, Екатеринбург).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (№ рец.-2020,2021, Новосибирск).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (№ рец.-2020,2021, Новосибирск).

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

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

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

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

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

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

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

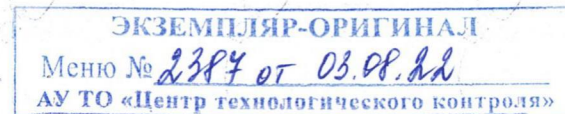
НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №2387 от 03 августа 2022 г. для питания детей с 1 до 3 лет

№	Продукты	Количество о продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11-12 ч пребывании детей (90- 100%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **																				за 20 дней, г, мл	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	40	40	40	40	40	30	40	45	40	40	45	40	40	40	50	30	50	40	40	55	40	40	825	41	103
2	Хлеб пшеничный	60	60	59	116	48	96	37	50	41	101	40	48	46	25	85	43	106	55	80	35	106	53	1270	64	105
3	Мука пшеничная	25	24	35	3	36	4	35	12	36	15	41	33	0	40	3	31	6	51	4	31	3	34	454	23	95
4	Крупы, бобовые	30	30	43	12	28	47	6	13	21	38	103	21	23	36	71	32	18	28	12	51	22	9	635	32	105
5	Макаронные изделия	8	8	0	0	39	0	42	0	39	0	0	7	0	0	0	0	0	12	0	28	0	0	167	8	104
6	Картофель	120	114	116	178	158	84	143	97	155	118	29	45	178	103	128	154	98	28	155	30	144	209	2350	118	103
7	Овощи (свежие,замороженные,консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень	180	153	116	195	156	198	86	340	96	116	133	218	142	101	150	95	99	94	144	114	189	199	2979	149	97
8	Фрукты свежие	95	96	130	110	25	205	30	120	105	130	7	125	200	125	5	127	122	105	80	170	2	100	2023	101	105
9	Сухофрукты	9	9	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	12	24	0	12	0	4	12	12	166	8,3	97
10	Соки фруктовые и овощные	100	100	100	100	150	0	100	100	100	150	100	100	150	100	100	100	100	100	100	150	100	100	2100	105	105
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой	25	25	24	21	34	14	31	36	23	22	29	35	25	26	27	29	18	35	26	23	25	32	536	27	105
12	Кондитерские изделия	12	12	0	0	15	0	40	15	7	0	25	0	50	15	0	0	15	0	0	15	50	0	247	12,4	101
13	Какао - порошок	0,5	0,5	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	10	0,5	100
14	Кофейный напиток	1	1	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	3,0	0,0	18	0,9	95
15	Чай	0,5	0,5	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,0	0,8	0,4	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,4	0,8	10	0,5	100
16	Мясо 1-й категории	50	45	93	49	95	48	16	87	32	63	36	0	38	48	0	73	37	49	0	41	37	0	842	42	95
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка- потрошенная, 1 кат.)	20	18	26	0	0	0	55	26	0	0	0	76	38	26	0	0	16	0	26	0	16	50	355	18	99
18	Субпродукты (печень,язык,сердце)	20	14	0	0	0	59	0	0	0	0	66	0	0	0	45	0	0	0	0	46	0	59	275	14	98
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	30	0	72	0	40	52	0	62	40	0	0	62	0	68	0	40	0	62	0	52	63	613	31	101
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	351	339	254	151	316	447	203	354	285	323	524	256	565	264	442	384	289	438	216	347	335	6732	337	96
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	30	0	0	106	0	0	73	0	106	0	73	0	92	0	83	0	103	0	0	0	0	636	32	105
22	Сметана	9	9	5	0	32	7	17	5	5	22	5	5	0	17	5	13	18	0	0	8	5	7	175	8,8	102
23	Сыр	4	4	0	5	0	8	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	3	8	10	84	4,2	105
24	Масло сливочное	18	16	21	8	13	10	19	11	28	10	15	24	10	12	25	21	7	15	9	19	12	18	304	15	97
25	Масло растительное	9	9	10	14	13	14	6	19	3	8	8	7	8	8	9	7	13	9	6	8	12	14	192	9,6	104
26	Яйцо	40	36	18	76	30	66	17	108	18	14	22	21	22	13	45	21	29	9	72	50	29	7	687	34	95
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,4	0,7	0,0	1,4	0,0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	1,3	0,0	0,8	8	0,4	103
28	Крахмал	2	2	0	0	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	25	1,3	66
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	3	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	60	3	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 наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (в нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

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



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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Ужин, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20% от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		25% от суточного рациона		95-100% от суточного рациона	
	280		70		490		210		350		1330/1400	
1 день	293	21	70	5	477	34	211	15	336	24	1388	99
2 день	295	21	70	5	478	34	210	15	345	25	1397	100
3 день	265	19	69	5	504	36	215	15	361	26	1413	101
4 день	281	20	70	5	490	35	202	14	362	26	1405	100
5 день	293	21	70	5	507	36	218	16	364	26	1452	104
ИТОГО в среднем за неделю	285	20	70	5	491	35	211	15	354	25	1411	101
6 день	275	20	70	5	499	36	222	16	338	24	1404	100
7 день	281	20	70	5	491	35	215	15	362	26	1419	101
8 день	305	22	69	5	491	35	223	16	335	24	1423	102
9 день	270	19	70	5	476	34	218	16	344	25	1377	98
10 день	269	19	70	5	492	35	212	15	371	26	1414	101
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	490	35	218	16	350	25	1407	101
11 день	292	21	70	5	490	35	212	15	335	24	1398	100
12 день	269	19	70	5	466	33	210	15	345	25	1360	97
13 день	278	20	70	5	513	37	214	15	358	26	1433	102
14 день	291	21	70	5	512	37	215	15	360	26	1447	103
15 день	269	19	70	5	474	34	216	15	354	25	1382	99
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	491	35	213	15	350	25	1404	100
16 день	277	20	70	5	469	33	215	15	350	25	1380	99
17 день	278	20	70	5	484	35	220	16	354	25	1405	100
18 день	284	20	70	5	512	37	203	14	344	25	1412	101
19 день	283	20	70	5	476	34	214	15	365	26	1408	101
20 день	278	20	70	5	512	37	220	16	336	24	1415	101
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	491	35	214	15	350	25	1404	100
ИТОГО в среднем за день:	281	20	70	5	491	35	214	15	351	25	1407	100

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

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

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
	350	100	450	200	400
1 день	350	100	515	200	410
2 день	350	100	500	200	420
3 день	350	100	535	220	420
4 день	360	100	550	200	460
5 день	360	100	565	200	400
6 день	350	100	505	280	420
7 день	350	100	515	200	460
8 день	350	100	535	200	400
9 день	360	100	515	200	400
10 день	350	100	530	200	410
11 день	360	100	560	200	460
12 день	360	100	500	200	410
13 день	350	100	525	200	400
14 день	350	100	500	220	410
15 день	360	100	535	200	440
16 день	350	100	520	200	400
17 день	350	100	530	200	400
18 день	360	100	520	200	400
19 день	350	100	535	200	400
20 день	365	100	570	200	430

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	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	—
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	—
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	—
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

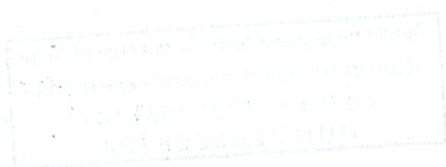
¹ Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.

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

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

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



МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин

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

20-ти дневное меню №2387 от 03 августа 2022 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					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	7,1	10,9	41,7	293,3	
Каша манная жидкая			150	3,9	5,3	22,8	155	№311-2004
крупa манная	15	15						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 2387 от 03.08.2022
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком сгущенным			180	1,6	2,1	11,5	71	№694-2004
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			515	14,5	16,4	67,9	477	
Свекла отварная с маслом растительным			40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			150/10/5	3,0	2,8	7,1	66	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						

или филе грудки индейки	17	16						
капуста свежая белокочанная	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	61	46						
01.11.-31.12. -30%	66	46						
01.01-29.02 - 35%	71	46						
01.03 - 40%	77	46						
морковь до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	7	6						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты, биточки из мяса			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
или свинина мясная	43	37						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Каша гречневая вязкая отварная			110	3,3	3,1	14,6	100	№510-2004
крупa гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	3	3						
Компот из свежих плодов			150	0,3	0,1	13,3	55	№507-2013, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	

Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,6	7,0	31,4	211	
Булочка ванильная			50	2,9	4,1	29,0	165	№767-2004
мука пшеничная	35	35						
сахар	6	6						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	2	2						
яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
ванилин	0,03	0,03						
молоко питьевое	15	15						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			410	10,0	14,7	41,0	336,3	
Салат картофельный с кукурузой и морковью			110	1,9	4,0	6,3	69	№73-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70						

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

01.11.-31.12. -30%	100	70						
01.01-29.02 - 35%	108	70						
01.03 - 40%	117	70						
масса отварного картофеля		68						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	35	21						
морковь до 01.01 - 20%	24	19						
с 01.01 - 25%	25	19						
масса отварной моркови		17						
масло растительное	4	4						
Пудинг из говядины			50	7,4	10,3	0,9	126	№472-2004
говядина 1 категории	38	28						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	33	28						
и свинина мясная	33	28						
масло сливочное	2,5	2,5						
яйцо куриное	10	10						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						

или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Суфле из птицы			60	7,9	5,2	5,6	101	№193-2001, Пермь
филе куриное промышленного производства	58	55						
или филе грудки индейки	58	55						
масса отварного филе		40						
яйцо куриное	11	11						
Соус молочный для запекания		20						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	2	2						
сметана для смазки изделий	2	2						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Чай с лимоном			150	0,1	0,0	8,5	34	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
Фрукт в ассортименте			100	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва

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

Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)						
Хлеб ржаной	10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:		37	49	199	1388	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	15,0	15,2	24,5	295	
Омлет натуральный			100	9,3	9,2	1,4	126	№340-2004
яйцо куриное	76	76						
молоко питьевое	29	29						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			100	9,5	9,7	1,5	131	№279-1996
яйцо куриное	77	77						
молоко питьевое	38	38						
масло сливочное	4	4						
Овощи на поджаривание								

Кукуруза консервированная (после термической обработки)	67	40	40	0,8	0,1	3,5	18	№101-2004
Бутерброд с маслом с сыром			30	2,5	3,9	7,7	76	№1,3-2004
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			500	13,1	15,9	70,6	477,9	
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						

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

масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп гороховый на мясном бульоне с гренками			150/10	2,9	2,2	10,4	73	№139-2004
горох	12	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	34						
01.11.-31.12. -30%	49	34						
01.01-29.02 - 35%	52	34						
01.03 - 40%	57	34						
морковь до 01.01 - 20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		10						
хлеб пшеничный	19	16						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			150	8,5	9,6	19,0	196	№436-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	154	116						
01.11.-31.12. -30%	166	116						
01.01-29.02 - 35%	179	116						
01.03 - 40%	194	116						
морковь до 01.01 - 20%	20	16						
с 01.01 - 25%	21	16						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	4	4						

или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПин 2.3/2.4.3590-20

Жаркое из птицы			150	8,1	9,9	19,0	198	№443-1996
курица потрошенная 1 категории	90	78						
или грудка куриная на кости	56	54						
или филе куриное промышленного производства	51	48						
или филе грудки индейки	51	48						
масса готовой птицы (мякоть без кожи)		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	154	116						

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

01.11.-31.12. -30%	166	116						
01.01-29.02 - 35%	179	116						
01.03 - 40%	194	116						
морковь до 01.01 - 20%	20	16						
с 01.01 - 25%	21	16						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	4,6	5,8	34,9	210	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,9	2,9	32,5	164	
ИЛИ								
Ватрушка с джемом			50	1,9	2,9	32,5	164	№541-2013, Пермь
Тесто дрожжевое		38						
мука пшеничная	25	25						

мука пшеничная

25

25

мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7						
молоко питьевое	9	9						
сахар	1,4	1,4						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	4	4						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
соль йодированная	0,4	0,4						
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3	25						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			420	14,0	9,9	49,9	344,7	
Винегрет овощной			110	1,5	4,0	12,5	92	№71-2004
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						

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

масса отварного картофеля		25						
свекла до 01.01 - 20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		25						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		20						
огурцы соленые без уксуса	33	18						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	20	13						
лук репчатый (бланшированный)	6,0	5						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	6,3	5						
масло растительное	4	4						
Рыба запечённая			60	11,9	5,5	3,0	109	№377-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	92	68						
мука пшеничная	3	3						

масло растительное	1,5	1,5						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Фрукт в ассортименте			100	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:				47	47	197	1397	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	10,7	7,2	39,4	265	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			140	9,2	7,0	12,6	150	№313-2013, Пермь
творог	107	106						
мука пшеничная	9	9						
или крупа манная	8	8						
вода питьевая для каши	27	27						
яйцо куриное	10	10						

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

сахар	3,3	3,3						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	4,4	4,4						
сухари пшеничные	4,4	4,4						
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						
масса готовой запеканки		110						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,2	0,0	16,9	69	
Отвар шиповника			100	0,2	0,0	16,9	69	№705-2004
шиповник	15	15						

сахар	3	3						
Обед			535	13,4	17,2	73,9	504	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			40	1,3	3,2	4,5	52	№74-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
масса отварного картофеля		18						
морковь до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
масса отварной моркови		7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
яйцо куриное	8	8						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						

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

или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной			150/5	1,3	3,9	4,7	59	№142-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	38	30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом сметанным с томатом			50/30	6,6	7,4	5,7	116	№427-1996
говядина 1 категории	79	58						

говядина 1 категории	79	58						
----------------------	----	----	--	--	--	--	--	--

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	68	58						
вода питьевая	5	5						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	3	3						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Соус сметанный с томатом		30						№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						
или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
Биточки рубленые из птицы припущенные, с соусом сметанным с томатом			60/30	7,0	9,8	5,1	137	№498-2004
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						

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

яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Соус сметанный с томатом		30						№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						
Макаронные изделия отварные			110	3,0	2,2	31,1	156	№516-2004
макаронные изделия	39	39						
масло сливочное	3	3						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,8	0,3	11,3	51	

Полдник			220	3,6	3,5	42,3	215	
Шанежка с картофелем			70	3,2	3,3	21,8	130	№296-2004, Пермь
Масса дрожжевого теста:		37						
мука пшеничная	25	25						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,1	1,1						
яйцо куриное	1,2	1,2						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35						
молоко питьевое	10	10						
Масса картофельного фарша:		51						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	53	40						
01.11.-31.12. - 30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
молоко питьевое	7	7						

яйцо куриное	2,3	2,3						
масло сливочное	1,2	1,2						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
сметана для смазки изделия	2,2	2,2						
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	150	150	150	0,4	0,2	20,5	85	№518-2013, Пермь
Ужин			420	11,4	17,9	38,5	361	
Шницель из мяса			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
или свинина мясная	43	37						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						

сухари пшеничные

5

5

масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Овощи, припущенные в сметане			120	2,2	3,8	11,8	90	№210-2004
морковь до 01.01 - 20%	100	80						
с 01.01 - 25%	106	80						
лук репчатый	10	8						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	123	80						
01.03 - 40%	134	80						
сметана	8	8						
масло сливочное	3	3						
или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						

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

молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Йогурт для детского питания в ассортименте	100	100	100	2,8	7,5	8,5	113	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				39	46	211	1413	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	9,5	11,9	34,0	281,1	
Суп молочный с крупой			150	2,7	3,8	17,8	116	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
крупы: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						

сахар	1,2	1,2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Чай с лимоном			150	0,1	0,0	8,5	34	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,1	0,4	16,4	70	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Обед			550	15,7	18,4	65,4	490	
Свекла отварная с маслом растительным			40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						

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

масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			150/40	4,9	3,8	12,2	103	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	112	84						
01.11.-31.12. -30%	120	84						
01.01-29.02 - 35%	129	84						
01.03 - 40%	140	84						
морковь до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<u>фрикадельки:</u>								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
---	----	----	--	--	--	--	--	--

лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3,0	3,0						
Печень говяжья по - строгановски			60	6,7	8,9	2,1	115	№431-2004
печень говяжья	71	59						
масло растительное	4	4						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
Рис припущенный			110	2,3	2,0	18,6	102	№512-2004
крупа рисовая	38	38						
вода питьевая	81	81						
масло сливочное	3	3						

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

Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	3,9	7,0	30,8	202	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,2	3,5	25,1	137	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			460	13,5	14,0	45,6	362	
Кнели из говядины			60	8,1	6,9	8,0	127	№379-2013, Пермь
говядина 1 категории	65	48						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48						
хлеб пшеничный	11	11						
вода питьевая	19	19						
яйцо куриное	3,8	3,8						
масло растительное для смазки емкости	0,5	0,5						
или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПин 2.3/2.4.3590-20								

Фрикадельки из кур припущенные			50	6,4	6,2	5,1	102	№410-2013, Пермь
филе куриное промышленного производства	40	38						
или филе грудки индейки	40	38						
хлеб пшеничный	8	8						
яйцо куриное	5	5						
вода питьевая	10	10						
Капуста, запеченная в молочном соусе с сыром			120	3,5	4,5	9,2	91	№7.40-1995, Екатеринбург
капуста цветная замороженная	121	115						
или капуста свежая белокочанная	134	107						
масса отварной капусты		96						
молоко питьевое	22	22						
мука пшеничная	3	3						
соль йодированная	0,6	0,6						
яйцо куриное	20	20						
масса соуса		40						
сыр	10	8						
масло растительное	3	3						

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

или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Капуста тушеная			120	3,5	4,9	12,2	107	№423-2004
капуста свежая белокочанная	158	126						
морковь до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						
масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
Какао с молоком сгущенным			180	1,6	2,1	11,5	71	№694-2004
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				43	52	192	1405	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	11,1	10,4	38,7	293	
Каша 5 злаков жидкая			150	4,5	5,8	16,9	138	№311-2004
крупa (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

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

Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				565	15,1	17,3	72,8	507
Салат картофельный с огурцами				40	0,7	3,0	5,9	53
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						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из зеленого горошка и лука				40	1,6	3,0	3,1	46
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	55	36						
лук репчатый (бланшированный)	3,6	3						
лук репчатый использовать только до 1 марта								

или лук зеленый	3,8	3						
масло растительное	3	3						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			150/10/5	3,5	3,4	7,2	73	№111-2004
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
свекла до 01.01 -20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
капуста свежая белокочанная	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	8	6						
01.11.-31.12. -30%	9	6						
01.01-29.02 - 35%	9	6						
01.03 - 40%	10	6						
фасоль	6	6						
или фасоль консервированная натуральная	22	13						
морковь до 01.01 - 20%	11,3	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
лук репчатый	7	6						

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

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло сливочное	3	3						
сахар	0,2	0,2						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			60	6,2	4,6	7,5	96	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Соус молочный			30	1,0	2,1	2,6	34	№435-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						

масло сливочное

1,5

1,5

Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№630-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	6,1	6,9	32,9	218	
Шанежка наливная			50	3,4	3,4	27,2	153	№550 -2013, Пермь
мука пшеничная	30	30						
сахар	2	2						
масло сливочное	2	2						

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

яйцо куриное	1	1						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2						
молоко питьевое	12,5	12,5						
сметана	10	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						
сахар	0,5	0,5						
масса фарша:		12						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			400	13,9	9,5	55,7	363,9	
Суфле из птицы			60	9,7	6,5	6,5	123	№193-2001, Пермь
филе куриное промышленного производства	58	55						
или филе грудки индейки	58	55						
		40						

яйцо куриное	1	1						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2						
молоко питьевое	12,5	12,5						
сметана	10	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						
сахар	0,5	0,5						
масса фарша:		12						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			400	13,9	9,5	55,7	363,9	
Суфле из птицы			60	9,7	6,5	6,5	123	№193-2001, Пермь
филе куриное промышленного производства	58	55						
или филе грудки индейки	58	55						
масса отварного филе		40						

масса отварного филе		40						
----------------------	--	----	--	--	--	--	--	--

яйцо куриное	11	11						
Соус молочный для запекания		20						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
сметана для смазки изделий	2	2						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Макаронные изделия отварные			120	3,2	2,2	31,3	158	№516-2004
макаронные изделия	42	42						
масло сливочное	3	3						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства (вафли с фруктовой начинкой)			40	0,9	0,8	7,3	40	
ИТОГО:				46	44	217	1452	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				42,49	47,49	203	1411	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				40	45	193	1330	При 12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	

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

6 день

6 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	12,0	7,8	39,2	275	
Омлет натуральный			80	7,3	7,3	1,0	99	№340-2004
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	23	23						
масло растительное для смазки листа	1	1						
или								
Яичная кашка натуральная			80	7,4	7,5	1,1	102	№279-1996
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
Овощи на поджарнировку								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	60	2,9	0,1	4,7	31	№101-2004
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон	15	15						

джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29	
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			505	14,0	22,3	60,6	499	
Салат картофельный с кукурузой и морковью ("Мозаика")			40	0,8	3,0	5,0	50	№73-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						
огурцы свежие грунтовые	14,7	14						
или огурцы свежие парниковые	14,3	14						
или огурцы соленые без уксуса	25,5	14						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	16	12						
01.11.-31.12. -30%	17	12						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

01.01-29.02 - 35%	18	12						
01.03 - 40%	20	12						
масса отварного картофеля		10						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	12	7						
масло растительное	3	3						
Рассольник Ленинградский с курицей и сметаной			150/10/5	3,3	5,1	9,1	96	№137-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
крупа: перловая, рисовая, пшеничная	3	3						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	3,6	3						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						

01.03 - 40%

75

45

огурцы консервированные без уксуса	16	9						
масло растительное	3	3						
бульон куриный	112	112						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой			150	8,6	13,5	14,2	213	№440-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	6	6						
капуста свежая белокочанная	188	150						
морковь до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						

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

или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Птица, тушенная с капустой			150	9,2	13,8	14,2	218	№365-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории	90	78						
или грудка куриная на кости	56	54						
или филе куриное промышленного производства	51	48						
или филе грудки индейки	51	48						
масса тушеной птицы (мякоть без кожи)		30						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	6	6						
капуста свежая белокочанная	188	150						
морковь до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						

сахар	8	8						
-------	---	---	--	--	--	--	--	--

крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			280	11,9	10,8	19,4	222	
Ватрушка царская с молоком сгущенным			100/30	9,2	7,9	17,0	176	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	74	73						
крупа манная	3,3	3,3						
яйцо куриное	8	8						
сахар	10	10						
мука пшеничная	7	7						
масло сливочное	7	7						
масло сливочное для смазки листа	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			420	13,1	15,8	35,9	338	
Салат овощной			110	5,1	8,2	4,6	113	№69-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						

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

01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
масса отварного картофеля		38						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
огурцы соленые без уксуса	18,2	10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15,4	10						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	4	4						
"Ежики" из мяса с рисом			60	7,3	7,0	6,6	119	№390-2013, Пермь
говядина 1 категории	52	38						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	45	38						
крупа рисовая	7	7						
вода питьевая	14	14						
масса готового рассыпчатого риса		20						

масса готового рассыпчатого риса

20

лук репчатый	23	19						
масло сливочное	2,5	2,5						
масса прогретого с маслом лука		10						
мука пшеничная	3,5	3,5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						

или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Котлета особая (из свинины мясной и филе птицы)		50	8,3	7,1	6,4	123	№452-2004
свинина мясная	14	12					
филе курицы или индейки	23	22					
хлеб пшеничный	7	7					
вода питьевая	9	9					
лук репчатый	18	15					
масло сливочное	2	2					
масса припущенного с маслом лука		7					
яйцо куриное	3	3					
сухари пшеничные	4	4					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					

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

Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	10,5	46	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			15	0,5	0,2	5,7	26	
ИТОГО:				51	57	172	1404	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,6	8,5	44,5	281	
Каша "Дружба"			150	4,7	4,9	22,2	152	№260-2013, Пермь
крупа рисовая	12	12						
крупа пшено	9	9						
молоко питьевое	135	135						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						

соль йодированная	0,6	0,6						
-------------------	-----	-----	--	--	--	--	--	--

масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			515	12,2	15,5	75,7	491	
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте			40	0,0	0,0	2,2	9	№101-2004
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)	42	40						
ИЛИ								
Нарезка из свеклы отварной			40	0,6	0,0	2,5	12	№50 - 2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	54	43						

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

с 01.01 - 25%	57	43						
Суп из овощей со сметаной			150/5	1,2	3,2	7,5	64	№135-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						
горошек зеленый консервированный	8	5						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18						
или капуста свежая белокочанная	23	18						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Тефтели, запеченные в молочном соусе			60	6,9	9,6	6,5	140	№388-2013, Пермь
свинина мясная	37	32						

или говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
хлеб пшеничный	6	6						
яйцо куриное	2	2						
молоко питьевое	8	8						
масло сливочное	1,7	1,7						
лук репчатый	20	17						
масса прогретого с маслом лука		8						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых тефтелей		50						
Соус молочный для запекания		30						№434-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	2,5	2,5						
масло сливочное	2,5	2,5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Макаронные изделия отварные			110	3,0	2,2	31,1	156	№516-2004
макаронные изделия	39	39						

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

масло сливочное	3	3						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,0	7,8	31,2	215	
Булочка "Пермская"			50	2,3	4,3	25,5	150	№554-2013, Пермь
мука пшеничная	25	25						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	11	11						
повидло или джем (без искусственных ароматизаторов и красителей)	7	7						

сахарная пудра

1,5

1,5

красителей)

сахарная пудра	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			460	11,4	12,2	51,6	362	
Котлета рыбная натуральная запеченная			60	7,5	7,2	5,6	117	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
лук репчатый	5	4						
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	1,5	1,5						
ИЛИ								
Рыба запечённая			60	11,9	5,5	3,0	109	№377-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	92	68						

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

мука пшеничная	3	3						
масло растительное	1,5	1,5						
Картофель отварной с маслом			120	1,9	2,4	14,3	86	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125						
01.11.-31.12. -30%	179	125						
01.01-29.02 - 35%	193	125						
01.03 - 40%	209	125						
масло сливочное	3	3						
Какао с молоком сгущенным			180	1,6	2,1	11,5	71	№694-2004
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				35	44	220	1419	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	15,8	11,6	34,4	305	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			140	9,2	7,0	12,6	150	№313-2013, Пермь
творог	107	106						
мука пшеничная	9	9						
или крупа манная	8	8						
вода питьевая для каши	27	27						
яйцо куриное	10	10						
сахар	3,3	3,3						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	4,4	4,4						
сухари пшеничные	4,4	4,4						
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						
масса готовой запеканки		110						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						

Автономное учреждение Тюменской области

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

Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				0,2	0,0	16,9	69	
Отвар шиповника			100	0,2	0,0	16,9	69	№705-2004
шиповник	15	15						
сахар	3	3						
Обед			535	16,0	15,8	71,1	491	
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						

ИЛИ

Салат из соленых огурцов с луком			40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
огурцы соленые без уксуса	64	35						
лук репчатый	3,6	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	3,8	3						
масло растительное	3	3						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			150/10/5	3,9	3,5	7,7	78	№154-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
капуста свежая белокочанная	23	18						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	21	16						
01.11.-31.12. -30%	23	16						
01.01-29.02 - 35%	25	16						
01.03 - 40%	27	16						
крупка перловая	6	6						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						

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

лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			60	7,8	5,1	10,5	119	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
хлеб пшеничный	7	7						
молоко питьевое	11	11						
яйцо куриное	4	4						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых фрикаделек		50						
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						

вода питьевая	17,5	17,5						
---------------	------	------	--	--	--	--	--	--

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,8	9,0	29,8	223	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,7	5,2	23,7	148	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	150	4,1	3,8	6,1	75	№260-2001, Пермь

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

Ужин			400	7,7	6,0	62,5	334,8	
Плов из говядины			150	6,9	5,5	22,8	168	№443-2004
говядина 1 категории	64	47						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	55	47						
масло растительное	3	3						
масса тушенного мяса		30						
крупа рисовая	32	32						
морковь до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	12	10						
или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
Плов из птицы			150	7,9	6,5	22,5	180	№406-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	88	79						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	62	42						
или филе куриное промышленного производства	44	42						
масса отварной птицы (мякоть)		30						
крупа рисовая	32	32						

морковь до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	3	3						
Сок в ассортименте	150	150	150	0,4	0,0	19,5	80	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				46	42	215	1423	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	5,4	5,5	49,6	270	
Каша манная жидкая			150	3,9	5,3	22,8	155	№311-2004
крупa манная	15	15						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2			Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»			

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			515	13,4	19,6	61,5	475,7	
Салат из капусты белокачанной с морковью			40	0,6	3,0	3,8	45	№4-2013, Пермь
капуста свежая белокачанная	43	34						
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
морковь до 01.01 - 20%	6,3	5						

морковь до 01.01 - 20%

6,3

5

с 01.01 - 25%	7	6						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	3	3						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной			150/5	1,3	3,9	4,7	59	№142-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	38	30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	27	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь до 01.01 - 20%	10,0	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7,1	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Суфле из печени			60	7,6	6,6	1,7	97	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	79	66						
масса отварной печени		45						
яйцо куриное	15	15						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		15						
молоко питьевое	15	15						
мука пшеничная	1,3	1,3						
масло сливочное	1,3	1,3						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
ИЛИ								
Печень говяжья по - строгановски			60	6,7	8,9	2,1	115	№431-2004
печень говяжья	71	59						
масло растительное	4	4						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						

лук репчатый		10	8						
масса готовой печени			40						
мука пшеничная	1,4	1,4							
сметана	7	7							
вода питьевая	14	14							
Каша гречневая вязкая отварная			110	3,3	3,1	14,6	100	№510-2004	
крупа гречневая	28	28							
вода питьевая	88	88							
масло сливочное	3	3							
Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004	
курага	12	12							
сахар	5	5							
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
Хлеб ржаной			35	0,8	0,5	13,2	60		
Полдник			200	5,5	7,0	33,2	218		
Булочка с сахаром			50	2,8	3,5	27,5	153	№772-2004	
мука пшеничная	40	40							
сахар	2,5	2,5							

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

масло сливочное	1,2	1,2						
дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15						
соль йодированная	0,6	0,6						
сахар для отделки	0,5	0,5						
молоко питьевое	18	18						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			400	11,3	11,5	48,8	344	
Салат из моркови			40	0,4	0,0	4,0	18	№7-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной моркови		39						
сахар	1	1						
Котлеты по - хлыновски			50	5,2	7,3	7,0	115	№454-2004
говядина 1 категории	49	36						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	42	36						

или фарш промышленного производства	36	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	15	11						
01.11.-31.12. -30%	16	11						
01.01-29.02 - 35%	17	11						
01.03 - 40%	18	11						
лук репчатый	8	7						
яйцо куриное	7	7						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Пюре из гороха с маслом			120	5,0	3,0	18,5	121	№417,418-2013, Пермь
горох	60	60						
вода питьевая	122	122						
масса пюре из гороха		116						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						

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

Кондитерское изделие промышленного производства (конфеты)	10	0,3	1,1	4,9	31	
Хлеб ржаной	10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:		36	44	210	1377	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	8,0	9,7	37,4	269	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	6,3	6,2	19,5	159	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						

Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,6	42	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			530	15,8	16,6	69,8	492	
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	67	40	40	0,8	0,1	3,5	18	№101-2004
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей			150/10	3,2	3,5	13,5	98	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
макаронные изделия	7	7						

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

морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			60	6,8	7,3	4,5	111	№498-2004
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Капуста тушеная			120	3,5	4,9	12,2	107	№423-2004
капуста свежая белокочанная	158	126						
морковь до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						

с 01.01 - 25%

26,6

20

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						
масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	5,5	8,4	28,7	212	
Пирог "Вечерний"			50	2,8	5,5	26,3	166	№120-1999
мука пшеничная	25	25						
сахар	5	5						
яйцо куриное	8	8						
сметана	5	5						

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

молоко сгущенное с сахаром	10	10						
двууглекислый натрий	0,3	0,3						
какао - порошок	2	2						
масло сливочное	4	4						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			410	14,7	14,0	46,5	371	
Ватрушка царская с молоком сгущенным			100/30	9,2	7,9	17,0	176	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	74	73						
крупа манная	3,3	3,3						
яйцо куриное	8	8						
сахар	10	10						
мука пшеничная	7	7						
масло сливочное	7	7						
масло сливочное для смазки листа	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь

Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
---------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---------------------

Фрукт в ассортименте	100	0,3	0,3	21,0	88	№488-2008, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)						
ИТОГО:		44	49	200	1414	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ		42	47	203	1407	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)		40	45	193	1330	При 12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *		42	47	203	1400	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	10,7	9,0	42,1	292	
Каша кукурузная жидкая			150	4,1	4,4	20,3	137	№311-2004
крупa кукурузная	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	3	3						

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

Бутерброд с сыром				20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
	батон	20	20						
	сыр	10,5	10						
Кофейный напиток				180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3	3						
	сахар	8	8						
	молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак					0,1	0,4	16,4	70	
Фрукт в ассортименте				100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Обед				560	19,3	19,1	60,1	490	
Салат из свеклы с огурцами				40	0,5	3,0	2,6	39	№53-2013, Пермь
	свекла до 01.01 -20%	44	35						
	с 01.01 - 25%	47	35						
	масса отварной свеклы		32						
	огурцы соленые без уксуса	15	8						
	или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
	или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						

или огурцы свежие грунтовые

8,4

8

масло растительное	3	3						
Уха с крупой			150/50	8,9	5,9	8,9	124	№162-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупa рисовая или крупa пшено	5	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки из кур припущенные			50	6,4	6,2	5,1	102	№410-2013, Пермь
филе куриное промышленного производства	40	38						
или филе грудки индейки	40	38						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

хлеб пшеничный	8	8						
яйцо куриное	5	5						
вода питьевая	10	10						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	1,2	8,8	31,9	212	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	0,9	8,8	19,7	162	

Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	12,2	50	№518-2013, Пермь
Ужин			460	10,2	9,9	51,2	334,7	
Винегрет овощной			120	1,6	4,0	13,6	97	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	41	31						
01.11.-31.12. -30%	44	31						
01.01-29.02 - 35%	48	31						
01.03 - 40%	52	31						
масса отварного картофеля		28						
свекла до 01.01 -20%	36	29						
с 01.01 - 25%	39	29						
масса отварной свеклы		27						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
масса отварной моркови		22						
огурцы соленные без уксуса	36	20						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	22	14						
лук репчатый (бланшированный)	6,5	5,5						

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

лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	6,9	5,5						
масло растительное	4	4						
Зразы рубленые из говядины, паровые			60	6,7	5,3	3,2	87	№457-2004
говядина 1 категории	52	38						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	45	38						
хлеб пшеничный	8	8						
молоко питьевое	12	12						
котлетная масса		56						
яйцо куриное отварное для фарша	17	17						
масло растительное для смазки емкости	0,5	0,5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Фрукт в ассортименте			100	1,5	0,5	20,0	91	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				41,5	47,2	201,7	1398	

12 день

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

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

Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			500	15,7	18,0	60,4	466	
Салат картофельный с огурцами			40	0,7	3,0	5,9	53	№75-2013, Пермь
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						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с курицей			150/10	3,3	3,3	9,0	79	№133-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						

Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			500	15,7	18,0	60,4	466	
Салат картофельный с огурцами			40	0,7	3,0	5,9	53	№75-2013, Пермь
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						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с курицей			150/10	3,3	3,3	9,0	79	№133-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	90	68						

01.11.-31.12. -30%	97	68						
01.01-29.02 - 35%	105	68						
01.03 - 40%	114	68						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			150	10,5	11,1	13,5	196	№372-2013, Пермь
говядина 1 категории	65	48						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48						
крупа рисовая	6	6						
масса отварного риса		17						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	4	4						
капуста свежая белокочанная	90	72						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масса отварной капусты		67						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
выход готовых голубцов 120г	2шт/60г							
Соус сметанный с томатом		30						№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						
Компот из свежих ягод			150	0,1	0,0	12,5	50	№634-2004
клюква свежемороженая	28	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	4,4	9,0	27,8	209,8	
Булочка "К чаю"			50	1,7	5,5	18,1	129	№788-2004
мука пшеничная	31	31						
сахар	4	4						

масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	2,4	2,4						
молоко сухое	13	13						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	12	12						
ванилин	0,03	0,03						
соль йодированная	0,4	0,4						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	9,7	81	№698-2004
Ужин			410	15,2	12,0	44,1	345	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			130	9,9	5,8	19,2	169	№321-2013, Пермь
творог	93	92						
крупа манная	12	12						
яйцо куриное	4,5	4,5						
сахар	4	4						

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

ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	7	7						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				42	46	195	1360	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,2	9,4	42,2	278	
Каша гречневая вязкая			150	4,5	5,9	24,3	168	№248-2013, Пермь
крупa гречневая	38	38						
вода питьевая	38	38						

молоко питьевое	95	95						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			525	17,6	16,8	72,9	513	
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						

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

масло растительное	3	3						
или								
Салат из зеленого горошка и лука			40	1,6	3,0	3,1	46	№57-бс-2020,2021, Новосибирск
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	55	36						
лук репчатый (бланшированный)	3,6	3						
лук репчатый использовать только до 1 марта								
или лук зеленый	3,8	3						
масло растительное	3	3						
Свекольник со сметаной			150/5	1,7	4,2	8,7	79	№131-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	47,5	38						
с 01.01 - 25%	50,5	38						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	35	26						
01.11.-31.12. -30%	37	26						
01.01-29.02 - 35%	40	26						
01.03 - 40%	43	26						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						

лук репчатый	8,3	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба запечённая			60	11,9	5,5	3,0	109	№377-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	92	68						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	1,5	1,5						
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			120	1,7	3,4	20,3	119	№416-2013, Пермь
крупа рисовая	26	26						
кукуруза консервированная	42	25						
морковь до 01.01 - 20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масло сливочное	4	4						

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

Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	4,2	8,0	31,4	214	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			400	15,7	14,6	40,9	358	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Запеканка из печени с рисом			60	7,8	6,4	11,1	133	№482-2004
печень говяжья	54	45						
крупа рисовая	7	7						
вода питьевая	16	16						
масса рассыпчатого риса		21						
лук репчатый	18	15						
масло сливочное	6	6						

масса прогретого с маслом лука		7						
яйцо куриное	3	3						
яйцо куриное для смазки листа	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
"Ежики" из мяса с рисом			60	7,3	7,0	6,6	119	№390-2013, Пермь
говядина 1 категории	52	38						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	45	38						
крупа рисовая	7	7						
вода питьевая	14	14						
масса готового рассыпчатого риса		20						
лук репчатый	23	19						
масло сливочное	2,5	2,5						
масса прогретого с маслом лука		10						
мука пшеничная	3,5	3,5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						

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

Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				44	49	205	1433	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	13,0	9,2	39,1	291	
Суфле творожное			100	7,8	4,5	14,1	128	№365-2004

Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				44	49	205	1433	
14 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	13,0	9,2	39,1	291	
Суфле творожное			100	7,8	4,5	14,1	128	№365-2004
творог	84	83						

сметана	8	8						
яйцо куриное	8	8						
сахар	3	3						
мука пшеничная	8	8						
или крупа манная	7	7						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
Соус молочный сладкий			40	0,9	2,1	4,5	41	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	40	40						
мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	1,6	1,6						
сахар	4	4						
ванилин	0,02	0,02						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						

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

сахар	10	10						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			500	15,0	23,3	60,6	511,9	
Салат из капусты белокачанной с морковью			40	0,6	3,0	3,8	45	№4-2013, Пермь
капуста свежая белокачанная	43	34						
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
морковь до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						

Борщ с мелкошинкованными овощами на мясном бульоне и сметаной			150/5	1,9	3,5	7,2	68	№1.78-1995, Екатеринбург
свекла до 01.01 -20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
капуста свежая белокочанная	18	14						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
морковь до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Запеканка картофельная с мясом отварным с маслом			150/5	11,1	16,1	16,2	254	№157-2004, Пермь
говядина 1 категории	99	73						

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

или говядина полуфабрикат	86	73						
масса отварного мяса		45						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	186	140						
01.11.-31.12. -30%	200	140						
01.01-29.02 - 35%	216	140						
01.03 - 40%	234	140						
масло сливочное	5	5						
яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	2,5	2,5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих плодов			150	0,3	0,1	13,3	55	№507-2013, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			220	6,0	7,9	29,9	215	
Блинчики с молоком сгущенным			50/20	3,3	5,0	27,5	168	№531-2013, Пермь
мука пшеничная	21	21						
молоко питьевое	52	52						
яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5						
соль йодированная	0,4	0,4						
масса теста:		75						
масло растительное	2	2						
масса запеченных блинчиков		50						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			410	8,3	9,5	60,2	360	
Плов вегетарианский с сухофруктами			130	3,0	3,3	35,3	183	№271-2013, Пермь
крупа рисовая	32	32						

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

вода питьевая	192	192						
масса вареного риса		87						
изюм	13	12						
масса вареного изюма		19						
курага	12,5	12						
масса вареной кураги		22						
сахар	2,5	2,5						
масло сливочное	4	4						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				42	50	207	1447	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			360	6,3	6,8	45,6	269	
Каша пшенная жидкая			150	3,5	5,4	19,5	141	№311-2004
крупя пшено	18	18						

крупя пшено	18	18							
-------------	----	----	--	--	--	--	--	--	--

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

с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4						
или лук зеленый	5,0	4						
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)								
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из квашеной капусты с луком			40	0,7	3,0	1,7	37	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	5	4						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
Рассольник с курицей со сметаной			150/10/5	3,1	3,3	7,5	72	№133-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						

или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	68	45						
01.03 - 40%	75	45						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	7	6						
огурцы соленные без уксуса	16	9						
масло растительное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			60	7,8	5,1	10,5	119	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						

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

хлеб пшеничный	7	7						
молоко питьевое	11	11						
яйцо куриное	4	4						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых фрикаделек		50						
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
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						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						

масло сливочное	4	4						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,2	7,5	31,8	216	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,5	4,0	26,1	150	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			440	10,2	14,8	44,9	354	
Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом растительным			110	2,0	5,6	7,5	88	№32/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	70	53						
01.11.-31.12. -30%	76	53						
01.01-29.02 - 35%	82	53						
01.03 - 40%	89	53						
масса отварного картофеля		50						

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

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
яйцо куриное	20	20						
масло растительное	4	4						
Котлеты, биточки из мяса			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
или свинина мясная	43	37						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
Котлеты, биточки рубленые из птицы запеченные			50	6,7	5,9	7,3	109	№412-2013, Пермь
филе куриное промышленного производства	39	37						

или филе грудки индейки	39	37						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	54	37						
хлеб пшеничный	9	9						
вода питьевая	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Какао с молоком сгущенным			180	1,6	2,1	11,5	71	№694-2004
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			20	0,5	0,2	7,5	34	
ИТОГО:				37	45	208	1382	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				41	47	203	1404	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				40	45	193	1330	При 12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	

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

16 день

16 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,6	8,4	43,7	277	
Суп молочный с макаронными изделиями			150	4,5	4,7	17,0	128	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						

ЛИМОН	6	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			520	14,0	18,2	62,3	469	
Винегрет овощной			40	0,6	3,0	4,5	47	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10						
01.11.-31.12. -30%	14	10						
01.01-29.02 - 35%	15	10						
01.03 - 40%	17	10						
масса отварного картофеля		7						
свекла до 01.01 -20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной свеклы		10						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						

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

огурцы соленые без уксуса	13	7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	2,5	2						
масло растительное	3	3						
Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне со сметаной			150/5	1,9	4,4	4,7	66	№142-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	38	30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						

зелень сушеная	0,1	0,1						
Гуляш			60	6,7	7,0	1,9	97	№437-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
масло растительное	3	3						
лук репчатый	10	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
Курица в соусе с томатом			60	6,8	6,7	2,1	96	№405-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории	89	87						
или филе куриное промышленного производства	44	42						
масса готового филе (мякоть без кожи)		30						
масло растительное	4	4						
лук репчатый	5,4	4,5						

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

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3,5	3,5						
мука пшеничная	1,1	1,1						
чеснок	0,6	0,5						
сметана	3	3						
морковь до 01.01 - 20%	5,6	4,5						
с 01.01 - 25%	6	4,5						
вода питьевая	28	28						
Каша гречневая вязкая отварная			110	3,3	3,1	14,6	100	№510-2004
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	3	3						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	

Полдник			200	6,1	7,4	30,9	215	
Булочка домашняя			50	3,4	4,5	28,5	168	№564-2013, Пермь
мука пшеничная	34	34						
сахар	5,5	5,5						
сахар (для отделки)	1,6	1,6						
масло сливочное	5,5	5,5						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,9	0,9						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,23	0,23						
молоко питьевое	14	14						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			400	18,6	7,9	51,1	349,9	
Вареники ленивые с молоком сгущенным			150	18,4	7,5	26,2	246	№325-2013, Пермь
творог	105	103						
мука пшеничная	15	15						

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

яйцо куриное	8	8						
сахар	4	4						
масса готовых вареников		130						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				45	42	205	1380	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	14,9	12,3	27,0	278	
Омлет натуральный			80	7,3	7,3	1,0	99	№340-2004
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	23	23						

масло растительное для смазки листа	1	1						
или								
Яичная кашка натуральная			80	7,4	7,5	1,1	102	№279-1996
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
Овощи на поджаривание								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь

Автоматное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Обед			530	16,0	17,4	65,9	484	
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
огурцы соленые без уксуса	64	35						
лук репчатый	3,6	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	3,8	3						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с фасолью с курицей			150/10	5,2	4,2	13,2	111	№145-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						

01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
фасоль	12	12						
или фасоль консервированная натуральная	45	27						
морковь до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная запеченная			60	7,5	7,2	5,6	117	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
лук репчатый	5	4						
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	4	4						

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

масло растительное	1,5	1,5						
Картофель отварной с маслом			120	1,9	2,4	14,3	86	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125						
01.11.-31.12. -30%	179	125						
01.01-29.02 - 35%	193	125						
01.03 - 40%	209	125						
масло сливочное	3	3						
Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	7,5	7,9	29,6	220	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	3,5	4,4	24,5	152	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	150	4,0	3,5	5,1	68	№260-2001, Пермь
Ужин			400	8,2	13,1	50,7	353,5	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" с бананом			150	5,0	5,5	23,4	163	№6.23-1995, Екатеринбург
хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						

молоко питьевое	90	90						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,5	0,5						
банан очищенный	84	50						
масло сливочное	3	3						
ИЛИ								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	6,3	6,2	19,5	159	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Йогурт молочный для детского питания в ассортименте	100	100	100	2,8	7,5	15,0	139	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				46,8	50,7	190,5	1405	

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

18 день

18 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	7,6	6,8	46,4	284	
Каша рисовая жидкая			150	4,8	5,4	20,3	156	№311-2004
крупa рисовая	23	23						
молоко питьевое	143	143						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,9	0,9						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						

Второй завтрак				0,1	0,4	16,4	70	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Обед			520	16,9	18,4	69,8	512,4	
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Свекла отварная с маслом растительным			40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						
Суп из овощей с яйцом			150	4,7	4,2	9,5	95	№14/2-2011, Екатеринбург
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						
морковь до 01.01 - 20%	16	13						
с 01.01 - 25%	17	13						
лук репчатый	15	13						
масло сливочное	3	3						
яйцо куриное	40	40						
зелень сушеная	0,1	0,1						
гренки из пшеничного хлеба			10	1,1	0,1	6,8	33	№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	19	16						
Печень, тушенная в соусе			60	6,4	8,2	4,0	115	№401-2013, Пермь
печень говяжья	56	46						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
масса тушеной печени		30						
соус сметано - томатный		30						
сметана	7,5	7,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						

мука пшеничная	1,2	1,2						
вода питьевая	22,5	22,5						
или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20								
Птица запеченная (из отварной)			60	9,8	6,8	1,3	106	№494-2004
курица потрошенная 1 категории	98	86						
или грудка куриная на кости	89	86						
или филе куриное или индейки промышленного производства	89	84						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	1,5	1,5						
Каша пшеничная рассыпчатая			110	3,2	2,2	23,5	127	№302-2004
крупа пшеничная	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	3	3						
ИЛИ								
Каша гречневая вязкая отварная			110	3,3	3,1	14,6	100	№510-2004
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						

масло сливочное	3	3						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	2,0	5,2	37,0	202,8	
Булочка с изюмом			50	1,7	5,2	22,5	144	№11/12-2011, Екатеринбург
мука пшеничная	28	28						
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5						
сахар	5	5						
масло сливочное	7	7						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки изделия	3	3						
изюм	4,4	4						
дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3						

или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33						
соль йодированная	0,2	0,2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	14,5	59	№518-2013, Пермь
Ужин			400	13,4	10,6	49,3	343,6	
Мясной сырок			50	8,5	5,5	4,0	100	№2.7-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	56	41						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	48	41						
лук репчатый	5	4						
хлеб пшеничный	4	4						
молоко питьевое	6	6						
яйцо куриное	3	3						
сыр	3,2	3						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Макароны отварные с овощами			120	2,4	2,5	18,3	105	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	28	28						
масса отварных макарон		80						

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

морковь до 01.01 - 20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
масса готовых овощей		40						
Какао с молоком сгущенным			180	1,6	2,1	11,5	71	№694-2004
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
ИЛИ								
Какао с молоком			180	2,5	2,5	9,8	72	№497-2013, Пермь
какао - порошок	2	2						
молоко питьевое	100	100						
сахар	5	5						
Хлеб ржаной			25	0,8	0,3	9,8	43	
Фрукт в ассортименте			50	0,1	0,2	5,7	25	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				40	41	219	1412	

19 день

20 окт 2018

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	8,8	10,7	37,9	283	
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)			150	4,8	5,2	18,6	140	№18/4-2011, Екатеринбург
крупa пшеничная	11	11						
крупa кукурузная	11	11						
молоко питьевое	77	77						
вода питьевая	53	53						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						

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

сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			535	14,7	16,2	67,8	476	
Салат из капусты белокочанной			40	0,6	3,0	2,8	41	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32						
морковь до 01.01 - 20%	5,0	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4						
или лук зеленый	5,0	4						
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)								
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								

Салат из квашеной капусты с луком			40	0,7	3,0	1,7	37	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	5	4						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
Суп из овощей с курицей, со сметаной			150/10/5	4,2	4,5	10,2	98	№135-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	56	42						
01.11.-31.12. -30%	60	42						
01.01-29.02 - 35%	65	42						
01.03 - 40%	70	42						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						

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

лук репчатый	7	6						
горошек зеленый консервированный	7,7	5						
или кукуруза консервированная	8,4	5						
или фасоль стручковая замороженная	5,3	5						
масло растительное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			60	6,2	4,6	7,5	96	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						

01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	4,2	8,0	31,4	214	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
Ужин			400	11,0	13,2	50,6	365	
Котлеты, биточки из мяса			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						

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

или свинина мясная	43	37						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						

или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Котлеты, биточки рубленые из птицы запеченные			50	6,7	5,9	7,3	109	№412-2013, Пермь
филе куриное промышленного производства	39	37						
или филе грудки индейки	39	37						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	54	37						
хлеб пшеничный	9	9						
вода питьевая	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						

масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Капуста, запеченная в молочном соусе с сыром			120	3,5	4,5	9,2	91	№7.40-1995, Екатеринбург
капуста цветная замороженная	121	115						
или капуста свежая белокочанная	134	107						
масса отварной капусты		96						
молоко питьевое	22	22						
мука пшеничная	3	3						
соль йодированная	0,6	0,6						
яйцо куриное	20	20						
масса соуса		40						
сыр	10	8						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Рагу овощное			120	2,2	4,0	12,0	93	№541-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						

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

01.03 - 40%	33	20						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
лук репчатый	12	10						
капуста свежая белокочанная	68	54						
масло растительное	4	4						
соус томатный		35						№587-2004
вода питьевая	34	34						
масло сливочное	2,4	2,4						
мука пшеничная	1,6	1,6						
морковь до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4,0	3						
лук репчатый	1,2	1						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
сахар	0,4	0,4						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						

сахар	10	10					
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	50	50	50	1,2	2,1	20,5	106
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19
ИТОГО:				39	48	205	1408

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			365	7,5	9,4	40,8	278	
Суп молочный с крупой			150	2,7	3,8	17,8	116	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
крупы: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						
сахар	1,2	1,2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	1,5	1,5						

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

Бутерброд с маслом с сыром				35	3,2	4,3	8,8	87	№1,3-2004
батон	20	20							
масло сливочное	5	5							
сыр	11	10							
Чай с молоком				180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4							
молоко питьевое	40	40							
сахар	8	8							
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь	
Обед				570	17,2	20,9	63,7	512	
Салат картофельный с огурцами				40	0,7	3,0	5,9	53	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35							
01.11.-31.12. -30%	50	35							
01.01-29.02 - 35%	54	35							
01.03 - 40%	58	35							

огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное	3	3						
Уха рыбацкая			150/50	5,1	5,2	12,6	118	№30/2-2011, Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						

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

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

Компот из изюма			150	0,2	0,0	12,8	52	№638-2004
изюм	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	4,9	9,2	29,4	220	
Булочка "Российская"			50	2,2	5,7	23,7	155	№775-2004
мука пшеничная	30	30						
мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8						
сахар	8	8						
сахар для отделки	1,5	1,5						
масло сливочное	4	4						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20						
молоко питьевое	14	14						
яйцо куриное	1,4	1,4						
ванилин	0,02	0,02						

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

яйцо куриное для смазки	1	1						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
Ужин			430	9,6	12,9	45,4	336	
Печень говяжья по - строгановски			60	6,7	8,9	1,6	113	№431-2004
печень говяжья	71	59						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	4	4						
масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						

01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				39	52	197	1415	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				42	47	203	1404	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				40	45	193	1330	При 12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	

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

