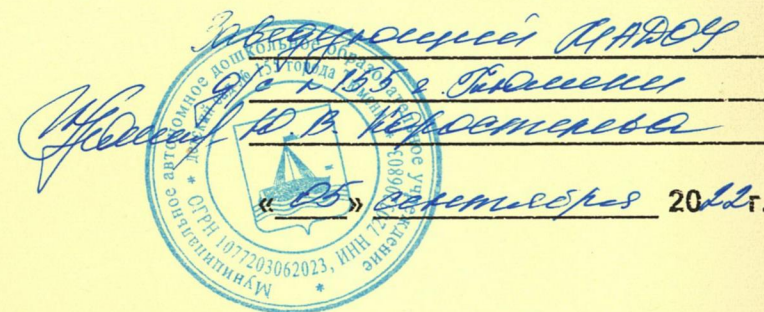


СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.



20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№2386 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: 3-7 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: 3-7 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 1800 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

Соблюдено требование п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ 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 20 - ти дневное меню № 2386 от 03 августа 2022 г для питания детей с 3 до 7 лет

Фактически получено г, мл, "

Норма
продуктов при
11-12 ч
Количество
продуктов в

Продукты

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню 20 - ти дневное меню № 2386 от 03 августа 2022 г для питания детей с 3 до 7 лет

№	Продукты	Количество 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, мг	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	50	50	40	50	50	50	50	55	50	50	50	40	50	40	50	40	70	50	55	65	50	60	1015	51	102
2	Хлеб пшеничный	80	80	84	102	71	122	69	75	73	74	67	75	83	50	100	60	78	80	110	66	138	75	1652	83	103
3	Мука пшеничная	29	26	35	30	27	6	35	14	37	18	42	36	0	43	4	32	8	55	4	33	4	35	496	25	95
4	Крупы, бобовые	43	39	53	15	9	58	30	17	29	41	127	29	31	48	99	37	25	33	15	63	30	12	801	40	104
5	Макаронные изделия	12	11	0	0	53	0	53	0	53	0	0	8	0	0	0	0	0	16	0	38	0	0	221	11	102
6	Картофель	140	140	138	228	186	100	179	130	191	148	22	54	221	124	128	187	132	36	191	36	198	257	2886	144	103
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	187	140	240	192	241	97	440	120	140	160	281	176	123	181	115	137	106	171	139	244	243	3688	184	99
8	Фрукты свежие	100	100	132	112	29	205	40	124	105	135	8	129	200	130	5	135	127	105	100	174	3	100	2096	105	105
9	Сухофрукты	11	10	0	15	18	18	0	0	15	18	18	0	15	0	18	28	0	15	0	4	15	15	212	10,6	101
10	Сок фруктовые и овощные	100	95	100	100	180	0	100	100	100	200	100	100	0	100	100	100	100	100	100	0	100	100	1880	94	99
11	Витаминизированные напитки	50	48	200	0	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	0	200	0	0	0	200	0	0	1000	50	105
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	30	30	19	29	41	17	36	32	27	30	35	40	31	32	28	38	24	42	33	28	32	37	630	31	103
13	Кондитерские изделия	20	20	0	25	20	0	50	20	7	50	40	0	50	20	0	20	20	0	0	20	50	0	392	19,6	98
14	Какао - порошок	0,6	0,6	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	12	0,6	100
15	Кофейный напиток	1,2	1,14	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	3,6	0,0	22	1,1	95
16	Чай	0,6	0,6	0,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,0	1,0	0,5	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	1,0	12	0,6	96
17	Мясо 1 категории	55	55	131	64	134	56	16	115	43	63	50	0	51	60	0	81	53	64	0	57	53	0	1091	55	99
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	24	24	39	0	0	0	69	39	0	0	0	97	54	39	0	0	24	0	39	0	24	58	482	24	100
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	19	0	0	0	75	0	0	0	0	88	0	0	0	60	0	0	0	0	59	0	75	357	18	95
20	Рыба (филе) , в т.ч. филе слабо или малосоленное	37	37	0	95	0	40	69	0	85	54	0	0	62	0	95	0	54	0	85	0	69	63	771	39	104
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	428	453	345	53	417	570	259	469	369	432	622	341	690	356	302	505	389	550	280	463	438	8303	415	97
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	38	0	0	124	0	0	73	0	124	0	95	0	110	0	100	0	138	0	0	0	0	764	38	101
23	Сметана	11	10	5	0	35	10	18	5	5	25	5	5	0	25	5	15	20	0	0	10	5	10	203	10,1	97
24	Сыр	6	6	0,0	15,0	0,0	10	10,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0	10,0	0,0	0,0	10,0	8,0	10,0	15,0	118	5,9	98
25	Масло сливочное	21	21	25	11	15	16	23	12	40	13	21	32	14	15	33	25	10	22	14	24	20	21	405	20	96
26	Масло растительное	11	11	12	18	11	18	7	24	3	9	10	8	10	10	11	8	16	8	7	10	14	17	227	11,4	103
27	Яйцо, шт.	40	38	21	82	32	66	19	124	23	15	25	26	29	14	48	25	31	12	92	51	31	8	774	39	102
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,4	0,7	0,7	1,4	0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,3	0,0	0,8	7	0,4	96
29	Крахмал	3	2,9	0	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	30	1,5	53
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100	5	100

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2 3/2 4 3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим питание в дошкольных образовательных организациях"

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

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

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 2386 от 03.08.22
АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	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	
	360		90		630		270		450		1710/1800	
1 день	368	20	91	5	617	34	279	15	472	26	1827	101
2 день	361	20	91	5	618	34	278	15	433	24	1781	99
3 день	352	20	88	5	639	35	263	15	448	25	1790	99
4 день	361	20	89	5	635	35	263	15	431	24	1780	99
5 день	360	20	91	5	648	36	266	15	464	26	1829	102
ИТОГО в среднем за неделю	360	20	90	5	632	35	270	15	450	25	1801	100
6 день	343	19	91	5	656	36	266	15	478	27	1834	102
7 день	362	20	91	5	652	36	270	15	463	26	1839	102
8 день	393	22	88	5	632	35	267	15	444	25	1824	101
9 день	365	20	91	5	600	33	267	15	443	25	1765	98
10 день	356	20	91	5	612	34	280	16	452	25	1791	100
ИТОГО в среднем за неделю	364	20	90	5	630	35	270	15	456	25	1810	101
11 день	364	20	89	5	626	35	263	15	446	25	1788	99
12 день	356	20	91	5	624	35	258	14	468	26	1797	100
13 день	365	20	91	5	611	34	282	16	429	24	1778	99
14 день	363	20	91	5	646	36	274	15	461	26	1836	102
15 день	356	20	91	5	649	36	270	15	444	25	1810	101
ИТОГО в среднем за неделю	361	20	91	5	631	35	270	15	450	25	1802	100
16 день	344	19	91	5	640	36	276	15	457	25	1808	100
17 день	369	20	91	5	624	35	257	14	446	25	1786	99
18 день	366	20	89	5	648	36	265	15	456	25	1824	101
19 день	379	21	91	5	621	35	275	15	447	25	1814	101
20 день	366	20	91	5	624	35	275	15	442	25	1798	100
ИТОГО в среднем за неделю	365	20	91	5	631	35	270	15	450	25	1806	100
ИТОГО в среднем за день	362	20	90	5	631	35	270	15	451	25	1805	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"

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 3 до 7 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
	400	100	600	250	450
1 день	425	100	630	250	500
2 день	400	100	630	250	490
3 день	400	100	665	250	500
4 день	450	100	660	260	520
5 день	430	100	685	250	450
6 день	400	100	640	330	530
7 день	410	100	645	250	530
8 день	400	100	655	250	460
9 день	420	100	625	250	470
10 день	410	100	655	250	450
11 день	430	100	680	250	510
12 день	440	100	625	250	450
13 день	410	100	645	250	450
14 день	400	100	600	270	450
15 день	440	100	660	250	520
16 день	410	100	625	250	480
17 день	400	100	650	250	480
18 день	440	100	645	250	470
19 день	430	100	660	250	450
20 день	530	100	680	250	510

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

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

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

ур блюд и
ий, 1996 г.
ица № 28
злечение

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

[illegible]

This is a blank, aged, cream-colored page, likely an endpaper or flyleaf of a book. The paper has a slightly textured appearance with some faint smudges and discoloration, characteristic of old paper. The left edge shows the binding of the book.

20 - ти дневное меню № 2386 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					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			425	8,6	13,0	54,1	367,5	
Каша манная жидкая			200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004
крупa манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 2386 от 03.09.22

АУ ТО «Центр технологического контроля»

Меню № 2386 от 03.04.22
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	5	5						
Какао с молоком сгущенным			200	1,7	2,3	14,3	85	№694-2004
какао - порошок	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			630	20,5	21,8	84,8	617,4	
Свекла отварная с маслом растительным			50	0,8	4,0	3,6	54	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	61	49						
с 01.01 - 25%	65	49						
масса отварной свеклы		46						
масло растительное	4	4						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			180/15/5	4,7	3,8	8,7	88	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						

капуста свежая белокочанная

19

15

или филе грудки индейки	25	24						
-------------------------	----	----	--	--	--	--	--	--

капуста свежая белокочанная	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	8	7						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты, биточки из мяса			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
говядина 1 категории	72	53						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						
или свинина мясная	62	53						
хлеб пшеничный	12	12						

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

молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Каша гречневая вязкая отварная			130	4,1	4,4	21,7	143	№510-2004
крупa гречневая	33	33						
вода питьевая	104	104						
масло сливочное	4	4						
Компот из свежих плодов			180	0,4	0,1	18,0	75	№507-2013, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32						
или вишня	33,9	32						
или слива	35,5	32						
или абрикосы	37,4	32						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	

Полдник

250

6,5

10,5

39,5

279

Хлеб ржаной	30	0,7	0,4	11,3	51	
-------------	----	-----	-----	------	----	--

Полдник			250	6,5	10,5	39,5	279	
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	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			500	14	17	65	472	
Салат картофельный с кукурузой и морковью			130	2,2	5,2	7,4	85	№73-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	110	83						

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

01.11.-31.12. -30%	119	83						
01.01-29.02 - 35%	128	83						
01.03 - 40%	139	83						
масса отварного картофеля		80						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	42	25						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		20						
масло растительное	5	5						
Пудинг из мяса			70	10,2	11,7	1,2	151	№472-2004
говядина 1 категории	53	39						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	46	39						
и свинина мясная	46	39						
масло сливочное	3	3						
яйцо куриное	12	12						
молоко питьевое	17	17						
масло растительное 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

Суфле из птицы			70	10,1	6,8	8,1	134	№193-2001, Пермь
филе куриное промышленного производства	73	69						
или филе индейки	73	69						
масса отварного филе		50						
яйцо куриное	12	12						
соус молочный:		20						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	2	2						
сметана для смазки изделия	3	3						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	27,0	110	№518-2013, Пермь
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	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:			50	63	266	1827		

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

2 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			400	17,5	18,3	31,7	361	
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 подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	84	50	50	0,9	0,2	3,7	20	№101-2004
Бутерброд с маслом с сыром			50	4,1	6,2	10,7	115	№1,3-2004
батон	30	30						

Вутероруд с маслом с сыром	батон	30	30						
----------------------------	-------	----	----	--	--	--	--	--	--

	масло сливочное	5	5						
	сыр	16	15						
кофейный напиток				200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3,6	3,6						
	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				630	18,0	20,8	89,7	618	
Салат из моркови и яблок				50	0,7	4,1	5,7	63	№9-2013, Пермь
	морковь до 01.01 - 20%	50	40						
	с 01.01 - 25%	53	40						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)									
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
	масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп гороховый на мясном бульоне с гречками				180/20	4,4	3,1	22,9	137	№139-2004
	горох	15	15						

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

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
гренки из пшеничного хлеба		20						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			200	11,3	12,9	22,0	249	№436-2004
говядина 1 категории	87	64						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	76	64						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	64	64						
масса отварного мяса		40						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						

01.11.-31.12. -30%

222

166

01.01-29.02 - 35%

230

166

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						
--------------------------------	-----	-----	--	--	--	--	--	--

01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	6	6						

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			200	10,9	13,4	22,0	252	№443-1996
кураца потрошенная 1 категории	120	104						
или грудка куриная на кости	75	72						
или филе куриное	67	64						
или филе грудки индейки	67	64						
масса готовой птицы (мякоть без кожи)		40						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

01.03 - 40%	259	155						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	6	6						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	5,5	9,3	43,0	278	
Ватрушка с джемом			50	1,9	2,9	32,5	164	№541-2013, Пермь
Тесто дрожжевое		38						
мука пшеничная	25	25						
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7						
молоко питьевое	9	9						
сахар	1,4	1,4						

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	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			490	18,9	12,1	62,1	433	
Винегрет овощной			130	2,1	5,2	13,5	109	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	44	33						
01.11.-31.12. -30%	47	33						
01.01-29.02 - 35%	51	33						
01.03 - 40%	55	33						
масса отварного картофеля		30						
свекла до 01.01 -20%	40	32						

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

с 01.01 - 25%	43	32						
масса отварной свеклы		30						
морковь до 01.01 - 20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной моркови		25						
огурцы соленые без уксуса	36	20						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
лук репчатый (бланшированный)	7,1	6						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	7,5	6						
масло растительное	5	5						
Рыба запечённая			80	15,7	6,3	3,9	135	№377-2004
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи без костей)	143	95						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	173	95						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	1,5	1,5						

масло растительное	1,5	1,5						
--------------------	-----	-----	--	--	--	--	--	--

Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№665-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
или фруктовое пюре в ассортименте			100	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва
или фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				60	61	248	1781	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			400	14,3	10,7	49,7	352	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			160	12,4	10,5	14,8	203	№313-2013, Пермь
творог	125	124						
мука пшеничная	10	10						
или крупа манная	9	9						
вода питьевая для каши	31	31			Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»			

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

яйцо куриное	10	10						
сахар	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		130						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,2	0,0	21,7	88	
Отвар шиповника			100	0,2	0,0	21,7	88	№705-2004
шиповник	18	18						

Отвар шиповника			100	0,2	0,0	2,7	0,0	
ШИПОВНИК			18	18				
сахар			6	6				
Обед			665	18	24	89	639	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			50	1,8	4,9	5,7	74	№74-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						
01.03 - 40%	40	24						
масса отварного картофеля		23						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8						
яйцо	8	8						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47						

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

или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	4	4						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной			180/5	1,5	4,7	6,2	73	№142-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	45	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22						
01.11.-31.12. -30%	31	22						
01.01-29.02 - 35%	34	22						
01.03 - 40%	37	22						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины запеченная, с соусом сметанным с томатом			70/30	9,7	10,3	6,7	158	№427-1996
говядина 1 категории	110	81						

говядина 1 категории	110	81						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	90	81						
вода питьевая	7	7						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	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						

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		70/30	9,1	10,5	8,1	163	№498-2004
филе куриное промышленного производства	61	58					
или филе грудки индейки	61	58					
хлеб пшеничный	15	15					
лук репчатый	12	10					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

яйцо куриное	6	6						
молоко питьевое	10	10						
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			150	3,5	2,8	36,8	186	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	

Полдник

250

3,9

3,6

53,8

263

Хлеб ржаной	40	0,9	0,5	15,1	69	
-------------	----	-----	-----	------	----	--

Полдник			250	3,9	3,6	53,8	263	
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						

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

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	180	180	180	0,7	0,3	32,0	134	№518-2013, Пермь
Ужин			500	15,3	20,7	50,3	448,4	
Шницель из мяса			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
говядина 1 категории	72	53						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						
или свинина мясная	62	53						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						

масло растительное для смазки листа

1,5

1,5

сухари пшеничные	7	7						
------------------	---	---	--	--	--	--	--	--

масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Овощи, припущенные в сметане			150	2,7	4,2	14,7	107	№210-2004
морковь до 01.01 - 20%	125	100						
с 01.01 - 25%	133	100						
лук репчатый	12	10						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
сметана	10	10						
масло сливочное	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

Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						

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

молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Йогурт для детского питания в ассортименте			100	2,8	7,5	8,5	113	
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				52	59	265	1790	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			450	10,4	16,2	43,5	361,4	
Суп молочный с крупой			200	3,1	4,4	19,0	128	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						

крупя: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
ячневая или гречневая, перловая, пшено	10	10						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						
е			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			660	22,0	23,0	85,1	635,4	
Свекла отварная с маслом растительным			50	0,8	4,0	3,6	54	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	61	49						



с 01.01 - 25%	65	49						
масса отварной свеклы		46						
<u>масло растительное</u>	4	4						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			180/40	5,5	4,5	15,1	123	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
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 горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
--	----	----	--	--	--	--	--	--

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3	3						
Печень говяжья по - строгановски			80	11,2	10,4	3,4	152	№431-2004
печень говяжья	90	75						
масло растительное	5	5						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масса готовой печени		50						
мука пшеничная	2	2						
сметана	10	10						
вода питьевая	20	20						
Рис припущенный			130	2,7	3,4	22,0	129	№512-2004
крупа рисовая	46	46						
вода питьевая	95	95						

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

масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			260	6,3	10,2	36,6	263	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			60	2,7	3,8	26,1	149	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			520	16,3	15,4	56,8	430,7	
Кнели из говядины			70	9,4	7,5	9,3	142	№379-2013, Пермь
говядина 1 категории	76	56						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	66	56						
хлеб пшеничный	12	12						
<u>вода питьевая</u>	22	22						
яйцо куриное	4	4						
<u>масло растительное для смазки емкости</u>	<u>0,5</u>	<u>0,5</u>						

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

70

11,0

7,8

6,8

141

№410-2013,
Пермь

филе куриное промышленного производства

57

54

или филе грудки индейки

57

54

хлеб пшеничный

12

12

яйцо куриное

7

7

вода питьевая

14

14

Капуста запеченная в молочном соусе с сыром

150

4,9

5,1

16,3

131

№7.40-1995,
Екатеринбург

капуста цветная замороженная

151

144

или капуста свежая белокочанная

166

133

масса отварной капусты

120

молоко питьевое

30

30

мука пшеничная

4

4

соль йодированная

0,8

0,8

яйцо куриное

20

20

масса соуса

50

сыр

11

10

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

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								
Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
лук репчатый	11,9	10						
масло растительное	6	6						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Какао с молоком сгущенным			200	1,7	2,3	14,3	85	№694-2004
какао - порошок	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
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 пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:				55	65	243	1780	

ИТОГО:

55

65

243

1780

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	12,5	11,4	51,8	360	
Каша 5 злаков жидкая			200	5,1	6,1	26,0	179	№311-2004
крупы (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30						
молоко питьевое	183	183						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

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

Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91,0	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				685	19,6	20,7	95,7	648,0
Салат картофельный с огурцами				50	0,8	4,1	7,4	70
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59	44						
01.11.-31.12. -30%	63	44						
01.01-29.02 - 35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из зеленого горошка и лука				50	2,4	4,1	4,5	65
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	66	43						№57-6з-2020, 2021 Новосибирск
лук репчатый	6	5						
<u>лук репчатый использовать только до 1 марта</u>								

или лук зеленый	6,3	5						
масло растительное	4	4						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			180/10/5	4,5	3,8	8,6	87	№111-2004
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
свекла до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста свежая белокочанная	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	9	7						
01.11.-31.12. -30%	10	7						
01.01-29.02 - 35%	11	7						
01.03 - 40%	12	7						
фасоль	7	7						
или фасоль натуральная	25	15						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						

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

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,3	0,3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			80	8,5	5,3	8,1	114	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						
лук репчатый	20	17						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
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						

Пюре картофельное			160	3,0	4,4	18,9	127	№830-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
Полдник			250	7,0	7,6	42,3	266	
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	207	200	200	3,6	4,2	15,1	113	№698-2004
Ужин			450	15,0	12,1	73,9	464	
Суфле из птицы			70	10,1	6,8	8,1	134	№193-2001, Пермь
филе куриное промышленного производства	73	69						
или филе грудки индейки	73	69						
масса отварного филе		50						

масса отварного филе		50						
----------------------	--	----	--	--	--	--	--	--

яйцо куриное	12	12						
соус молочный:		20						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	2	2						
сметана для смазки изделия	3	3						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Макаронные изделия отварные			150	3,5	2,8	36,8	186	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства (вафли с фруктовой начинкой)			50	1,2	2,4	14,0	82	
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:				55	52	286	1829	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				54	60	261	1801	

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):	51	57	248	1710	При 12 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:	54	60	261	1800	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			400	14,4	9,6	49,7	343,1	
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 поджарнировку								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	60	2,9	0,1	4,7	31	№101-2004

Бутерброд с джемом или повидлом	20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
---------------------------------	-------	-----	-----	------	-----	---------

обработки)

Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,0	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	12	12						
Пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			640	17,9	28,5	81,9	655,7	
Салат картофельный с кукурузой и морковью ("Мозаика")			60	1,3	4,0	7,9	73	№73-2013, Пермь
кукуруза консервированная (после термической обработки)	17	10						
огурцы свежие грунтовые	21	20						
или огурцы свежие парниковые	20,4	20						
или огурцы соленые без уксуса	36,4	20						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17						
01.11.-31.12. -30%	24	17						

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

01.01-29.02 - 35%	26	17						
01.03 - 40%	28	17						
масса отварного картофеля		15						
морковь до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						
масло растительное	4	4						
Рассольник ленинградский с курицей со сметаной			180/15/5	4,4	6,5	10,9	120	№134-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
крупы: перловая, рисовая, пшеничная	4	4						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	4,8	4						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						

01.01-29.02 - 35%	86	66						
01.03 - 40%	92	55						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
масло растительное	4	4						
бульон куриный	135	135						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой			200	10,2	16,9	16,3	258	№440-2004
говядина 1 категории	86	63						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
масса отварного мяса		40						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	8	8						
капуста свежая белокочанная	250	200						
морковь до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						

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

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
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			200	10,8	17,2	16,3	263	№365-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории	120	104						
или грудка куриная на кости	75	72						
или филе куриное	67	64						
или филе грудки индейки	67	64						
масса тушеной птицы (мякоть без кожи)		40						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	8	8						
капуста свежая белокочанная	250	200						
морковь до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
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			180	0,3	0,2	14,1	59	№808-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			330	12,8	12,9	24,7	266	
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	207	200	200	3,6	5,0	7,7	90	№698-2004

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

Ужин			530	16,6	19,3	59,4	477,7	
Салат овощной			150	5,8	9,4	8,4	141	№69-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	77	58						
01.11.-31.12. -30%	83	58						
01.01-29.02 - 35%	89	58						
01.03 - 40%	97	58						
масса отварного картофеля		55						
морковь до 01.01 - 20%	27,5	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		20						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	5	5						
"Ежики" из мяса с рисом			80	9,7	9,4	8,8	158	№390-2013, Пермь
говядина 1 категории	71	52						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	61	52						

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках

61

52

крупа рисовая	10	10						
вода питьевая	20	20						
масса готового рассыпчатого риса		27						
лук репчатый	30	25						
масло сливочное	3	3						
масса прогретого с маслом лука		12						
мука пшеничная	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

Котлета особая (из свинины мясной и филе птицы)

70

10,9

8,9

9,1

160

№452-2004

свинина мясная	21	18						
филе курицы или индейки	34	32						
хлеб пшеничный	10	10						
вода питьевая	12	12						
лук репчатый	25	21						
масло сливочное	3	3						
масса припущенного с маслом лука		11						

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

яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	26,0	106	№518-2013, Пермь
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:				62	71	238	1834	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	7,7	14,0	51,5	362	
Каша "Дружба"			200	5,5	6,7	24,5	180	№260-2013, Пермь
крупa рисовая	17	17						
крупa пшено	12	12						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						

	сахар	3	3						
	соль йодированная	1,2	1,2						
	масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом				20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	батон	20	20						
	масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном				180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	10	10						
	лимон	6	5						
Хлеб пшеничный				15	0,3	0,2	6,6	29	
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				645	18,2	19,0	100,4	652,2	
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте				50	0,0	0,0	2,7	11	№101+2004
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)		53	50						
ИЛИ									

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

Нарезка из свеклы отварной			50	0,8	0,0	3,6	18	№.50 - 2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	66	53						
с 01.01 - 25%	70	53						
Суп из овощей со сметаной			180/5	1,7	3,9	9,0	78	№135-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	8	7						
горошек зеленый консервированный	9	6						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	23	22						
или капуста свежая белокочанная	28	22						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

Тефтели, запеченные в молочном соусе			80	11,2	11,6	8,4	182	№388-2013, Пермь
свинина мясная	50	43						
или говядина 1 категории	58	43						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	51	43						
хлеб пшеничный	8	8						
яйцо куриное	3	3						
молоко питьевое	11	11						
масло сливочное	2,3	2,3						
лук репчатый	27	23						
масса прогретого с маслом лука		10						
мука пшеничная	5	5						
масса готовых тефтелей		65						
Соус молочный для запекания		40						№434-2013, Пермь
молоко питьевое	40	40						
мука пшеничная	3,3	3,3						
масло сливочное	3,3	3,3						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						

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

Макаронные изделия отварные			150	3,5	2,8	36,8	186	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	5,9	9,3	40,6	270	
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 прессованные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						

молоко питьевое	11	11						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7	7						
сахарная пудра	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	5,0	15,1	120	№698-2004
Ужин			530	15	19	59	463	
Котлета рыбная натуральная, запеченная			80	10,2	12,2	6,1	175	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	16	16						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	1,5	1,5						
ИЛИ								
Рыба запечённая			80	15,7	6,3	3,9	135	№377-2004
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи без костей)	143	95						

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

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	173	95						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	1,5	1,5						
Картофель отварной с маслом			150	2,7	3,8	17,9	117	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком сгущенным			200	1,7	2,3	14,3	85	№694-2004
какао - порошок	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
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:				47	61	273	1839	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			400	19,8	16,8	40,6	392,8	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			160	12,4	10,5	14,8	203	№313-2013, Пермь
творог	125	124						
мука пшеничная	10	10						
или крупа манная	9	9						
вода питьевая для каши	31	31						
яйцо куриное	10	10						
сахар	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		130						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						

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

Бутерброд с сыром			20/20	4,2	3,6	9,9	89	№3-2004
батон	20	20						
сыр	21	20						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				0,2	0,0	21,7	88	
Отвар шиповника			100	0,2	0,0	21,7	88	№705-2004
шиповник	18	18						
сахар	5	5						
Обед			655	22,2	19,5	92,0	632	
Салат из свежих помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								

Салат из соленых огурцов с луком			50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
огурцы соленые без уксуса	80	44						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	5	4						
масло растительное	4	4						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			180/10/5	4,2	3,9	11,2	97	№154-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
капуста свежая белокочанная	28	22						
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						
крупка перловая	7	7						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						

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

лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			80	12,5	6,2	12,2	155	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	98	54						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	73	54						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	15	15						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	5	5						
масса готовых фрикаделек		65						
Соус сметанный с томатом		40						№601-2004
сметана	15	15						
мука пшеничная	3	3						
вода питьевая	25	25						

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	7,5	11,6	33,1	267	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,7	5,2	23,7	148	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№260-2001, Пермь

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

Ужин			460	8	7	87	444	
Плов из говядины			160	7,1	6,4	27,0	194	№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	34	34						
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
лук репчатый	14	12						
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			160	8,3	7,1	26,7	204	№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	34	34						

морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	3	3						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	35,5	144	№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 пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				58	55	275	1824	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			420	7,2	7,4	67,3	364,6	
Каша манная жидкая			200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004
крупa манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						

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

сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91,0	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			625	18,5	22,7	80,3	599,5	
Салат из капусты белокочанной с морковью			50	0,8	4,0	4,8	58	№4-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	50	40						
лимон (для сока)	6	2,5						

сахар	0,6	0,6						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	4	4						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной			180/5	1,5	4,7	6,2	73	№142-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	45	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22						
01.11.-31.12. -30%	31	22						
01.01-29.02 - 35%	34	22						
01.03 - 40%	37	22						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	4	4						
сметана	5	5						

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

зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			80	10,1	8,8	2,2	128	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	106	88						
масса отварной печени		60						
яйцо куриное	16	16						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		24						
молоко питьевое	24	24						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
масло сливочное для смазки емкости	4	4						
или								
Печень говяжья по - строгановски			80	11,2	10,4	3,4	152	№431-2004
печень говяжья	90	75						
масло растительное	5	5						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						

лук репчатый	10	8						
масса готовой печени		50						
мука пшеничная	2	2						
сметана	10	10						
вода питьевая	20	20						
Каша гречневая вязкая отварная			130	4,1	4,4	21,7	143	№510-2004
крупa гречневая	33	33						
вода питьевая	104	104						
масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	6,4	9,9	38,0	267	
Булочка с сахаром			50	2,8	3,5	27,5	153	№772-2004
мука пшеничная	40	40						

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

сахар	2,5	2,5						
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	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			470	16	14	64	443	
Салат из моркови			50	0,5	0,0	4,4	20	№7-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
масса отварной моркови		48						
сахар	3	3						
Котлеты по - хлыновски			70	7,7	8,8	9,8	149	№454-2004
говядина 1 категории	68	50						

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	59	50						
или фарш промышленного производства	50	50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
01.11.-31.12. -30%	21	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15						
01.03 - 40%	25	15						
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Пюре из гороха с маслом			150	6,3	3,2	26,0	158	№417,418-2013, Пермь
горох	74	74						
вода питьевая	152	152						
масса пюре из гороха		146						
масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						

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

сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства (конфеты)			20	0,7	1,8	9,2	56	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				48	54	271	1765	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	9,4	14,8	46,4	356,4	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						

Чай с лимоном				180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5							
сахар	10	10							
лимон	6	5							
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91		№518-2013, Пермь
Обед				655	20,3	20,7	86,0	611,9	
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	0,9	0,2	4,1	22		№101-2004
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей				180/15	3,9	4,7	15,2	119	№140-2004
ошпаренная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39							
или филе куриное промышленного производства	25	24							
или филе грудки индейки	25	24							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	72	54							
01.11.-31.12. -30%	77	54							
01.01-29.02 - 35%	83	54							
01.03 - 40%	90	54							
макаронные изделия	8	8							

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

морковь до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	9,5	8						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			70	8,9	8,5	5,9	136	№498-2004
филе куриное промышленного производства	61	58						
или филе грудки индейки	61	58						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	6	6						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
лук репчатый	11,9	10						
масло растительное	6	6						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	6,4	11,9	36,8	280	
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	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			450	20	15	58	452	
Ватрушка царская с молоком сгущенным			130/30	14,3	8,5	28,0	246	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	96	95						
крупа манная	4	4						
яйцо куриное	12	12						
сахар	12	12						
мука пшеничная	9	9						
масло сливочное	9	9						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№260-2001, Пермь

Фрукт в ассортименте	100	0,3	0,3	21,0	88	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)						
ИТОГО:		57	63	249	1791	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		54	61	261	1810	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):		51	57	248	1710	При 12 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):		54	60	261	1800	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	12,9	11,2	52,8	364	
каша кукурузная жидкая			200	5,5	5,9	27,0	183	№311-2004
крупa кукурузная	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						

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			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			680	27,7	24,2	74,4	626	
Салат из свеклы с огурцами			50	0,6	4,0	3,3	52	№53-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	53	42						
с 01.01 - 25%	56	42						
масса отварной свеклы		40						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
или огурцы свежие парниковые	10,2	10						
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10						

масло растительное	4	4						
Уха с крупой			180/50	11,7	7,4	10,1	154	№152-2013, 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%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
крупa рисовая или крупa пшено	6	6						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки из кур припущенные			70	11,0	7,8	6,8	141	№410-2013, Пермь
филе куриное промышленного производства	57	54						
или филе грудки индейки	57	54						

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

хлеб пшеничный	12	12						
яйцо куриное	7	7						
вода питьевая	14	14						
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			250	1,4	8,8	44,6	263	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	0,9	8,8	19,7	162	

Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	24,9	102	№516-2013, Пермь
Ужин			510	15,1	13,2	66,6	445,6	
Винегрет овощной			150	2,3	5,2	15,6	118	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	51	38						
01.11.-31.12. -30%	54	38						
01.01-29.02 - 35%	59	38						
01.03 - 40%	63	38						
масса отварного картофеля		35						
свекла до 01.01 -20%	48	38						
с 01.01 - 25%	51	38						
масса отварной свеклы		35						
морковь до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
масса отварной моркови		30						
огурцы соленые без уксуса	40	22						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	28	18						
лук репчатый (бланшированный)	8,3	7						

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	8,8	7						
масло растительное	5	5						
Зразы рубленые из говядины, паровые			80	10,2	7,1	4,0	121	№457-2004
говядина 1 категории	69	51						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	60	51						
хлеб пшеничный	11	11						
молоко питьевое	16	16						
котлетная масса		75						
яйцо куриное отварное для фарша	22	22						
масло растительное для смазки емкости	0,5	0,5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Фрукт в ассортименте			100	1,5	0,5	20,0	91	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			20	0,6	0,2	7,6	35	

Хлеб пшеничный					57	58	260	1788	
ИТОГО:									
12 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			440	9,9	8,9	59,0	356		
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004	
крупa пшено	25	25							
молоко питьевое	185	185							
сахар	3	3							
соль йодированная	1,2	1,2							
масло сливочное	5	5							
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№.2-2004	
батон	20	20							
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20							
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь	
чай - заварка	0,5	0,5							

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

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

молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			625	21,9	25,9	75,7	623,5	
Салат картофельный с огурцами			50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59	44						
01.11.-31.12. -30%	63	44						
01.01-29.02 - 35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с курицей			180/15	4,2	5,1	9,5	101	№133-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						

или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	123	80						
01.03 - 40%	134	80						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			200	15,3	15,9	16,1	269	№372-2013, Пермь
говядина 1 категории	82	60						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	71	60						
крупа рисовая	8	8						
масса отварного риса		21						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	5	5						

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

яйцо куриное	5	5						
капуста свежая белокочанная	113	90						
масса отварной капусты		84						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
выход готовых голубцов 150г	2шт/75г							
Соус сметанный с томатом		50						№601-2004
сметана	20	20						
мука пшеничная	3,5	3,5						
вода питьевая	30	30						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
Компот из свежих ягод			180	0,1	0,0	14,4	58	№634-2004
клюква свежемороженая	30,2	30						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	5,3	12,2	31,8	258	
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	207	200	200	3,6	6,7	13,7	130	№698-2004
Ужин			450	18,8	19,0	55,5	468,2	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			150	12,9	12,2	29,7	280	№321-2013, Пермь
творог	112	110						
крупа манная	15	15						
яйцо куриное	5	5						

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

сахар	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	8	8						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готовых сырников (2 шт. по 60 г)		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№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:				56	66	244	1797	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	7,9	14,2	51,5	365,4	
Каша гречневая вязкая			200	6,0	7,1	31,1	212	№248-2013, Пермь
крупa гречневая	50	50						

вода питьевая	50	50						
молоко питьевое	125	125						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			645	23,7	20,9	82,0	610,8	
Салат из свежих помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	49	48						

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

или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из зеленого горошка и лука			50	2,4	4,1	4,5	65	№57-63-2020, 2021 Новосибирск
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	66	43						
лук репчатый	6	5						
лук репчатый использовать только до 1 марта								
или лук зеленый	6,3	5						
масло растительное	4	4						
Свекольник со сметаной			180/5	2,1	5,3	10,4	98	№131-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
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						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						

с 01.01 - 25%	9	7							
лук репчатый	10	8							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,3	2,3							
масло растительное	4	4							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Рыба запечённая			80	15,7	6,3	3,9	135	№377-2004	
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи без костей)	143	95							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	173	95							
мука пшеничная	4	4							
масло растительное	1,5	1,5							
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			150	1,9	3,9	31,6	169	№416-2013, Пермь	
крупа рисовая	39	39							
кукуруза консервированная	42	25							
морковь до 01.01 - 20%	23	18							
с 01.01 - 25%	24	18							

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

масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	5,1	11,5	39,5	282	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			450	19	18	48	429	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Запеканка из печени с рисом			80	10,4	8,8	14,5	179	№482-2004
печень говяжья	72	60						
крупа рисовая	10	10						
вода питьевая	21	21						
масса рассыпчатого риса		28						
лук репчатый	24	20						

масло сливочное	8	8						
масса прогретого с маслом лука		10						
яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
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			80	9,7	9,4	8,8	158	№390-2013, Пермь
говядина 1 категории	71	52						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	61	52						
крупа рисовая	10	10						
вода питьевая	20	20						
масса готового рассыпчатого риса		27						
лук репчатый	30	25						
масло сливочное	3	3						
масса прогретого с маслом лука		12						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						

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

Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				56	65	243	1778	
14 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			400	16,8	11,0	49,1	362,6	
Суфле творожное			120	11,2	5,7	19,7	175	№365-2004
творог	101	100						

сметана	10	10						
яйцо куриное	10	10						
сахар	4	4						
мука пшеничная	9	9						
или крупа манная	8	8						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готового суфле		120						
Соус молочный сладкий			50	1,3	2,7	6,9	57	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	50	50						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
сахар	5	5						
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						

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

Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка		0,5	0,5						
сахар		12	12						
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				600	21,1	27,5	78,6	646,2	
Салат из капусты белокочанной с морковью				50	0,8	4,0	4,8	58	№4-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная		50	40						
лимон (для сока)		6	2,5						
сахар		0,6	0,6						
морковь до 01.01 - 20%		7,5	6						
с 01.01 - 25%		8	6						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)									
масло растительное		4	4						
или									
Салат из огурцов с маслом				50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые		48	47						

или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	4	4						
Борщ с мелкошинкованными овощами на мясном бульоне со сметаной (№1.78-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург)			180/5	2,2	4,2	8,8	82	№.1.78-1995, Екатеринбург
свекла до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста свежая белокочанная	21	17						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17						
01.11.-31.12. -30%	24	17						
01.01-29.02 - 35%	26	17						
01.03 - 40%	28	17						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Запеканка картофельная с мясом отварным, с маслом			180/5	16,2	18,3	18,7	304	№157-2004, Пермь
говядина 1 категории	110	81						
или говядина полуфабрикат	96	81						
масса отварного мяса		50						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	226	170						
01.11.-31.12. - 30%	243	170						
01.01-29.02 - 35%	262	170						
01.03 - 40%	284	170						
масло сливочное	6	6						
яйцо куриное	10	10						
сухари пшеничные	3	3						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих плодов			180	0,4	0,1	18,0	75	№507-2013, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32						
или вишня	33,9	32						
или слива	35,5	32						

или абрикосы	37,4	32						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,6	15,1	69	
Полдник			270	5,7	9,5	41,5	274	
Блинчики с джемом или повидлом			50/20	2,1	3,1	31,0	160	№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						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004

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

Ужин			450	4	4	102	461	
Плов вегетарианский с сухофруктами			150	3,5	3,8	51,4	254	№271-2013, Пермь
крупa рисовая	37	37						
вода питьевая	222	222						
масса вареного риса		100						
изюм	15	14						
масса вареного изюма		22						
курага	14,5	14						
масса вареной кураги		25						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№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)								
ИТОГО:				48	52	293	1836	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	9,9	8,9	59,0	355,7	
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
крупa пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						

Автономное учреждение Тюменской области

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

Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91,0	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				660	23,5	21,3	90,7	649
Салат из капусты белокачанной				50	0,8	4,0	4,2	56
капуста белокачанная (стертая с солью)	77	39						№1-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	6	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый (бланшированный)	6	5						
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат								
или лук зеленый	6,3	5						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
или								
Салат из квашеной капусты с луком				50	0,8	4,0	2,5	49
капуста белокачанная квашенная промышленного производства	59	42						№48-2013, Пермь
лук репчатый	6	5						

лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	6,3	5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
Рассольник с курицей со сметаной			180/15/5	5,2	5,5	9,2	107	№133-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	72	54						
01.11.-31.12. -30%	77	54						
01.01-29.02 - 35%	81	54						
01.03 - 40%	90	54						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
огурцы соленые без уксуса	20	11						
масло растительное	4	4						

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

сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			80	12,5	6,2	12,2	155	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	98	54						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	73	54						
хлеб пшеничный	9	9						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	15	15						
мука пшеничная	5	5						
масса готовых фрикаделек		65						
Соус сметанный с томатом		40						№601-2004
сметана	15	15						
мука пшеничная	3	3						
вода питьевая	25	25						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						

Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128						
01.11.-31.12. - 30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,7	18,9	86	
Полдник			250	6,1	9,0	41,2	270	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,5	4,0	26,1	150	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	5,0	15,1	120	№698-2004

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

Ужин			520	14,6	19,3	53,0	444	
Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом растительным			150	3,1	7,6	10,4	122	№32/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	104	78						
01.11.-31.12. -30%	112	78						
01.01-29.02 - 35%	120	78						
01.03 - 40%	130	78						
масса отварного картофеля		75						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	39	25						
огурцы соленые без уксуса	46	25						
яйцо куриное	20	20						
масло растительное	5	5						
Котлеты, биточки из мяса			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
говядина 1 категории	72	53						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						
или свинина мясная	62	53						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	6	6						

лук репчатый	7,1	6						
--------------	-----	---	--	--	--	--	--	--

лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
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 из птицы запеченные			70	9,3	8,4	10,2	154	№412-2013, Пермь
филе куриное промышленного производства	55	52						
или филе индейки	55	52						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	76	52						
хлеб пшеничный	12	12						
лук репчатый	7	6						
вода питьевая	6	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Какао с молоком сгущенным			200	1,7	2,3	14,3	85	№694-2004
какао - порошок	2	2						

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

молоко сгущенное с сахаром	25	25						
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:				55	59	266	1810	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				54,5	60	261,0	1802	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):				51	57	248	1710	При 12 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				54	60	261	1800	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	8,0	13,2	48,2	343,6	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						

сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91,0	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			625	20,0	23,4	87,4	640,4	
Салат овощной			60	1,2	4,0	5,7	64	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						

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

01.03 - 40%	23	14						
масса отварного картофеля		12						
свекла до 01.01 -20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной свеклы		16						
морковь до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						
огурцы соленые без уксуса	20	11						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
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	4	4						
Щи из свежей капусты на мясном бульоне с картофелем со сметаной			180/5	2,3	4,7	6,2	76	№142-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	45	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22						

01.11.-31.12. -30%	31	22							
01.01-29.02 - 35%	34	22							
01.03 - 40%	37	22							
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	8	7							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2							
масло растительное	4	4							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
			70	10,2	9,3	2,1	133	№437--2004	
Гуляш									
говядина 1 категории	87	64							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	76	64							
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	64	64							
масса отварного мяса		40							
масло растительное	4	4							
лук репчатый	10	8							

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

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			80	9,1	9,0	2,7	128	№405-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории	119	116						
филе куриное промышленного производства	59	56						
масса готового филе (мякоть без кожи)		40						
масло растительное	5	5						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
чеснок	0,9	0,7						
сметана	4	4						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
вода питьевая	37	37						

Каша гречневая вязкая отварная			130	4,1	4,4	21,7	143	№510-2004
крупa гречневая	33	33						
вода питьевая	104	104						
масло сливочное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
Полдник			250	7,0	9,5	40,5	276	
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						

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

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	207	200	200	3,6	5,0	12,0	107	№698-2004
Ужин			480	22	12	64	457	
Вареники ленивые с молоком сгущенным			200	22,2	11,9	37,2	345	№325-2013, Пермь
творог	139	138						
мука пшеничная	20	20						
яйцо куриное	11	11						
сахар	5	5						
масса готовых вареников		170						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
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)								
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						

сахар	10	10							
ИТОГО:				58	59	262	1808		
17 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			400	18,2	14,9	40,4	368,5		
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							
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004	

Автономное учреждение Тюменской области
«Тюменский государственный контрольный пункт»

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			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			650	20,5	25,4	78,3	624,0	
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								

Салат из соленых огурцов с луком								
огурцы соленые без уксуса	80	44						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	5	4						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с фасолью с курицей			180/15	5,9	4,6	14,5	123	№145-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
фасоль	15	15						
или фасоль консервированная натуральная	53	32						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						

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

с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная, запеченная			80	10,2	12,2	6,1	175	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	16	16						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	1,5	1,5						
Картофель отварной с маслом			150	2,7	3,8	17,9	117	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						

масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			250	9,3	9,4	33,9	257	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	3,5	4,4	24,5	152	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	5,0	9,4	106	№260-2001, Пермь
Ужин			480	10,2	15,6	66,3	446	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" с бананом			200	6,7	7,7	31,2	221	№6.23-1995, Екатеринбург
хлопья овсяные "Геркулес"	15	15						
молоко питьевое	121	121						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,7	0,7						
банан очищенный	109	65						
масло сливочное	5	5						
или								

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

Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Йогурт молочный для детского питания в ассортименте	100	100	100	2,8	7,5	15,0	139	
Хлеб ржаной			25	0,6	0,4	9,5	43	
ИТОГО:				59	65	241	1786	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	9,7	8,7	62,3	366,3	
Каша рисовая жидкая			200	6,4	7,2	27,0	198	№311-2004
крупа рисовая	30	30						

сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			645	23,9	22,0	88,5	647,5	
Салат с помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						

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

масло растительное	4	4						
или								
Свекла отварная с маслом растительным			50	0,8	4,0	3,6	54	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	61	49						
с 01.01 - 25%	65	49						
масса отварной свеклы		46						
масло растительное	4	4						
Суп из овощей с яйцом			180	5,2	5,2	12,1	116	№14/1-2011г., Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
морковь до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
лук репчатый	17	14						
масло сливочное	4	4						
яйцо	40	40						

зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
----------------------------------	-----	-----	--	--	--	--	--	--

зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Гренки из пшеничного хлеба			25	2,7	0,3	9,9	53	№170-2013, Пермь
Хлеб пшеничный	48	40						
Печень, тушеная в соусе			80	10,1	8,8	7,7	150	№401-2013, Пермь
печень говяжья	71	59						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени		40						
соус сметано-томатный		40						
сметана	10	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	2	2						
вода питьевая	30	30						
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)			70	11,7	10,2	1,1	143	№494-2004
курица потрошенная 1 категории	114	100						
или грудка куриная на кости	104	100						

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

или филе куриное или индейки промышленного производства	103	98						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло растительное	2	2						
Каша пшеничная рассыпчатая			130	3,8	2,9	26,2	146	№302-2004
крупка пшеничная	33	33						
вода питьевая	104	104						
масло сливочное	4	4						
или								
Каша гречневая вязкая отварная			130	4,1	4,4	21,7	143	№510-2004
крупка гречневая	33	33						
вода питьевая	104	104						
масло сливочное	4	4						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	

Полдник	250	2,1	5,2	52,5	265,2	
						№11/12-2011, Екатеринбург

Полдник			250	2,1	5,2	52,5	265,2	№11/12-2011, Екатеринбург
Булочка с изюмом			50	1,7	5,2	22,5	144	
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 с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	30,0	122	№518-2013, Пермь
Ужин			470	15,3	13,0	69,6	455,8	
Мясной сырок			70	9,8	7,3	12,1	153	№2.7-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	78	57						

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

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	67	57						
лук репчатый	7	6						
хлеб пшеничный	6	6						
молоко питьевое	8	8						
яйцо куриное	4	4						
сыр	8,2	8						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Макароны отварные с овощами			150	3,1	2,8	28,0	150	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	38	38						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масса готовых овощей		50						

Какао с молоком сгущенным			200	1,7	2,3	14,3	55	
	какао - порошок	2	2					
	молоко сгущенное с сахаром	25	25					

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	0,6	0,4	9,5	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:				51	49	294	1824	

19 день

19 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	11,0	15,8	48,3	379,4	
ассорти (пшенично - кукурузная)			200	6,0	6,0	22,5	168	№18/4-2011, Екатеринбург
крупы пшеничная	15	15						Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»

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

крупa кукурузная	15	15						
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			660	20,6	20,2	89,2	621	
Салат из капусты белокочанной			50	0,8	4,0	4,2	56	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	77	39						

морковь до 01.01 - 20%	6	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый (бланшированный)	6	5						
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат								
или лук зеленый	6,3	5						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
или								
Салат из квашеной капусты с луком			50	0,8	4,0	2,5	49	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	59	42						
лук репчатый	6	5						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	6,3	5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						

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

Суп из овощей с курицей со сметаной			180/15/5	4,5	5,5	12,5	118	№135-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	93	70						
01.11.-31.12. -30%	100	70						
01.01-29.02 - 35%	108	70						
01.03 - 40%	117	70						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13	10						
лук репчатый	12	10						
горошек зеленый консервированный	12,3	8						
или кукуруза консервированная	13,4	8						
или фасоль стручковая замороженная	8,4	8						
масло растительное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

80	8,5	5,3	8,1	114	№391-2004
----	-----	-----	-----	-----	-----------

Шницель рыбный натуральный			80	8,5	5,3	8,1	114	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						
лук репчатый	20	17						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						

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

сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			30	2,4	0,3	11,4	58	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,7	18,9	86	
Полдник			250	5,1	10,1	41,0	275	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	5,0	12,0	107	№698-2004
Ужин			450	16	16	60	447	
Котлеты, биточки из мяса			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
говядина 1 категории	72	53						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						
или свинина мясная	62	53						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
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

			70	9,3	8,4	10,2	154	№412-2013, Пермь
Котлеты, биточки из птицы запеченные								
филе куриное промышленного производства	55	52						
или филе индейки	55	52						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	76	52						
хлеб пшеничный	12	12						
лук репчатый	7	6						
вода питьевая	6	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Капуста запеченная в молочном соусе с сыром			150	4,9	5,1	16,3	131	№7.40-1995, Екатеринбург
капуста цветная замороженная	151	144						
или капуста свежая белокочанная	166	133						
масса отварной капусты		120						
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	4	4						

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

соль йодированная	0,8	0,8						
яйцо куриное	20	20						
масса соуса		50						
сыр	11	10						
масло растительное	4	4						

или

Рагу овощное

			150	2,7	5,7	17,0	130	№541-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25						
01.11.-31.12. -30%	36	25						
01.01-29.02 - 35%	39	25						
01.03 - 40%	42	25						
морковь до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	14	12						
капуста свежая белокочанная	81	65						
масло растительное	5	5						

соус томатный		45						№587-2004
вода питьевая	42	42						
масло сливочное	3	3						
мука пшеничная	2	2						
морковь до 01.01 - 20%	5	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый	1,4	1,2						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
сахар	0,5	0,5						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,2	2,1	20,5	106	
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:				53	62	260	1814	

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

20 день

20 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			530	9	12	56	366		
Суп молочный с крупой			200	3,1	4,4	19,0	128	№164-2013, Пермь	
молоко питьевое	140	140							
вода питьевая	60	60							
крупa: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12							
ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,8	0,8							
масло сливочное	2	2							
Бутерброд с маслом с сыром			50	4,1	6,2	10,7	115	№1,3-2004	
батон	30	30							
масло сливочное	5	5							
сыр	16	15							

Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			680	21,6	25,6	76,6	624	
Салат картофельный с огурцами			50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	59	44						
01.11.-31.12. -30%	63	44						
01.01-29.02 - 35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	4	4						

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

Уха рыбацкая			180/50	5,9	6,2	15,1	140	№30/2-2011г., Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	113	85						
01.11.-31.12. -30%	122	85						
01.01-29.02 - 35%	131	85						
01.03 - 40%	142	85						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			70	8,9	8,5	5,9	136	№498-2004
филе куриное промышленного производства	61	58						
или филе грудки индейки	61	58						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	12	10						

яйцо куриное	6	6						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
лук репчатый	11,9	10						
масло растительное	6	6						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Компот из изюма			180	0,3	0,0	14,1	58	№638-2004
изюм	15	15						
сахар	5	5						
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	

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

Полдник			250	5,8	12,1	35,7	275	
Булочка "Российская"			50	2,2	5,7	23,7	155	№778-2004
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						
яйцо куриное	1,4	1,4						
молоко питьевое	14	14						
соль йодированная	0,6	0,6						
ванилин	0,02	0,02						
яйцо куриное для смазки	1	1						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	12,0	120	№698-2004

Ужин			510	15	16	60	442	
Печень говяжья по - строгановски			80	11,2	10,4	2,9	150	№431-2004
печень говяжья	90	75						
масло растительное	5	5						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масса готовой печени		50						
мука пшеничная	2	2						
сметана	10	10						
вода питьевая	20	20						
Пюре картофельное			150	3,0	4,5	18,9	128	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						

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

масло сливочное	6	6						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
ИТОГО:				52	66	250	1798	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				54	60	261	1806	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):				51	57	248	1710	При 12 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				54	60	261	1800	

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

