

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ
г. Тюмень
г. Тюмень
г. Тюмень



«__» ____ 20 ____ г.

2022 г.

20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №2389 от 03 августа 2022 года

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

г. Тюмень, 2022г.

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания детей с аллергией на молочный белок, в уходы 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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

В соответствии с Приложением 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусмотренны следующие приемы пищи

- завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин.

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

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

Масса порций для детей в меню соответствует требованиям Приложение № 9, Таблица 1

«Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)».

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

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

В основное меню внесены изменения и дополнения для обеспечения питания детей с заболеванием сахарный диабет в соответствии с Приложением № 1 МР 2.4.0162-19. 2.4. «Типичная диета и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и медицинских организациях). Методические рекомендации» (утв. Главным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

Из меню исключены следующие молочные продукты:

- сметана;
- молоко;
- кисломолочные продукты;
- творог;
- масло сливочное;
- молоко стуженное;
- сыр.

Применять в соответствии с рекомендациями п.3.3. ... Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов. "МР 2.4.0162-19. 2.4. «Типичная диета и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и медицинских организациях). Методические рекомендации» (утв. Главным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

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).

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

Меню содержит информацию о количестве в 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, 1 часть - М.: Хлебродинформ, 1996 г (№реп.-1996).

Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебродинформ, 1999 г (№реп.-1999).

Картоoteca блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть - Екатеринбург, Средне - Уральское книжное издательство, 1995 г. (№реп.-1995, Картоoteca 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. (№реп.-2006, Москва).

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

Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений для профессионального образования, нуждающихся в социальной реабилитации - Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная

медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№реп.-2013, Пермь).

Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть - Пермь: Пермская государственная

медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№реп.-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. (№реп.-2011,

Екатеринбург).

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет - Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в

сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (№ реп.-2020,2021, Новосибирск).

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд должно соблюдаться принцип

«щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате.

Для овощей приняты нормы отходов соответствия с **Приложением №24**, Сборника рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных

изданий 1996 г.

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

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

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

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №2389 от 03 августа 2022г. для питания детей с 1 до 3 лет с аллергией на молочный белок

№	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***	40	40	40	30	70	50	30	30	50	50	80	40	40	30	30	40	40	30	40	40	830	42	104		
2	Хлеб пшеничный***	60	75	86	64	101	50	85	56	67	60	63	46	39	80	18	66	80	60	45	101	23	1265	63	105	
3	Мука пшеничная***	25	35	3	27	6	50	5	35	6	41	51	0	39	3	21	56	36	4	33	0	36	485	24	97	
4	Крупы, бобовые****	30	43	12	18	56	18	10	21	68	103	50	23	24	71	32	18	46	12	51	22	18	716	36	119	
5	Макаронные изделия*****	8	0	0	39	0	42	0	39	0	0	7	0	0	0	39	0	0	0	28	0	0	194	10	121	
6	Картофель	120	116	178	158	84	146	97	155	121	29	45	181	103	131	154	98	144	155	30	147	212	2484	124	104	
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	161	195	155	188	94	320	96	117	133	263	142	227	149	95	100	118	144	114	220	201	3230	162	100	
8	Фрукты свежие	95	130	114	25	105	30	120	105	130	7	145	100	155	5	27	122	135	80	220	5	100	1860	93	98	
9	Сухофрукты	9	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	12	25	0	12	0	4	12	12	167	8,3	97	
10	Соки фруктовые и овощные*****	100	100	100	150	0	100	100	250	150	100	100	150	100	100	280	100	100	100	150	100	100	2430	122	122	
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	24	21	35	15	28	26	23	20	36	22	25	39	25	22	23	32	26	27	25	37	531	27	105	
12	Кондитерские изделия***	12	0	30	15	0	20	15	7	20	25	0	0	15	0	20	15	0	20	15	0	20	237	11,9	99	
13	Какао - порошок	0,3	1,5	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	7	0,3	102	
14	Кофейный напиток	1	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	3,0	0,0	18	0,9	95		
15	Чай	0,5	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,8	0,4	0,8	0,4	0,8	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	10	0,5	104		
16	Мясо 1-й категории	50	85	49	95	48	16	87	32	63	36	0	38	85	0	73	37	98	0	37	37	0	916	46	102	
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	20	26	0	0	0	50	26	0	0	0	118	38	26	0	0	16	0	26	0	16	50	392	20	98	
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	15	0	0	0	59	0	0	0	66	0	0	0	45	0	0	0	0	59	0	59	288	14	96	
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	0	72	0	40	52	0	62	40	0	0	62	0	68	0	40	0	62	0	52	63	613	31	101	
20	Молоко растительное (рисовое, или овсяное, или соевое) или безлактозное*****	390	150	225	100	150	225	150	150	225	150	150	75	190	150	250	190	150	365	40	225	190	3500	175	100	
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	
22	Сметана	9	8,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	
23	Сыр	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	
24	Масло сливочное	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	
25	Масло растительное*****	9	24	17	23	22	24	20	25	24	22	17	23	27	30	17	27	27	15	29	25	33	466	23,3	97	
26	Яйцо	40	12	76	20	78	9	116	20	4	22	45	22	12	45	13	29	1	88	52	9	7	680	34	100	
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	0,7	0,0	1,4	0,0	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	1,3	0,0	0,8	7	0,3	99	
28	Крахмал	2	1,9	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	5	0	0	25	1,3	66	
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	57	3	100	

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

***Муочное, кондитерское изделие промышленного производства безмолочное в 1,2,4,6,7,8,10,11,13,16,17,19 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 5,11 дни к хлебу ржаному.

**** Муочное изделие промышленного производства безмолочное в 5,10,15 дни посчитано к норме муки пшеничной, кондитерское изделие в 19 день посчитано к норме муки пшеничной

***** Завышена или занижена норма потребления данных продуктов по причине замены молочных продуктов и блок из них на другие напитки, блюда и кулинарные изделия, а также использования молока безлактозного и растительного в приготовлении каш и напитков

*****Проведена замена масла сливочного на масло растительное (15 г), с целью исключения его использования по причине невозможности его использования в рационе питания детей с аллергией на молочный белок

Меню № 2389 от 03.08.2022

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

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей дошкольного возраста																		
Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак,		% выполнения	2 завтрак,		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	Полдник,		% выполнения	Ужин,		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	ккал	20% от суточного рациона		ккал	5% от суточного рациона		ккал	35% от суточного рациона		ккал	15% от суточного рациона		ккал	25% от суточного рациона		95-100% от суточного рациона		
	280			70			490			210			350			1330/1400		
1 день	266		19	70		5	501		36	200		14	335		24	1372		98
2 день	294		21	70		5	466		33	221		16	341		24	1391		99
3 день	273		19	69		5	495		35	213		15	348		25	1397		100
4 день	275		20	70		5	508		36	211		15	367		26	1431		102
5 день	294		21	70		5	492		35	214		15	364		26	1433		102
ИТОГО в среднем за неделю	280		20	70		5	492		35	212		15	351		25	1405		100
6 день	281		20	70		5	482		34	211		15	362		26	1406		100
7 день	271		19	70		5	491		35	212		15	335		24	1378		98
8 день	293		21	69		5	491		35	214		15	333		24	1399		100
9 день	270		19	70		5	474		34	209		15	354		25	1376		98
10 день	302		22	70		5	490		35	207		15	371		27	1440		103
ИТОГО в среднем за неделю	283		20	70		5	490		35	211		15	351		25	1400		100
11 день	267		19	70		5	516		37	217		15	337		24	1405		100
12 день	270		19	70		5	474		34	200		14	344		25	1357		97
13 день	277		20	70		5	474		34	215		15	369		26	1406		100
14 день	295		21	70		5	497		35	203		14	353		25	1416		101
15 день	289		21	70		5	488		35	220		16	349		25	1416		101
ИТОГО в среднем за неделю	280		20	70		5	490		35	211		15	350		25	1400		100
16 день	278		20	70		5	477		34	221		16	338		24	1384		99
17 день	284		20	70		5	492		35	207		15	350		25	1402		100
18 день	287		21	70		5	507		36	218		16	362		26	1445		103
19 день	276		20	70		5	487		35	202		14	346		25	1381		99
20 день	274		20	70		5	511		37	212		15	370		26	1437		103
ИТОГО в среднем за неделю	280		20	70		5	495		35	212		15	353		25	1410		101
ИТОГО в среднем за день:	281		20	70		5	491		35	211		15	351		25	1404		100

Приложение 10, *Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
Приложение 10, **Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
	350	100	450	200	400
1 день	350	100	510	200	420
2 день	350	100	500	200	420
3 день	360	100	530	220	420
4 день	360	100	550	200	430
5 день	350	100	530	200	400
6 день	350	100	500	200	420
7 день	360	100	510	200	430
8 день	350	100	530	200	400
9 день	360	100	510	200	400
10 день	390	100	530	200	420
11 день	350	100	560	200	460
12 день	360	100	500	200	480
13 день	350	100	520	200	400
14 день	390	100	490	220	410
15 день	360	100	530	200	410
16 день	360	100	510	200	430
17 день	370	100	530	200	440
18 день	360	100	520	200	450
19 день	350	100	530	200	400
20 день	350	100	570	200	430

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

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

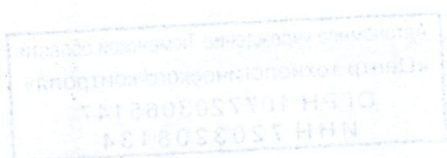
Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшеничная каша:		
рассыпчатая	25	—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

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

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ
ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктовые – ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22



МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД для питания детей с аллергией на молочный белок									
завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин									
Возрастная категория: от 1 года до 3 лет (11-12 часов пребывания детей)									
20-ти дневное меню №2389 от 03 августа 2022г.									
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				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Завтрак									
Каша манная жидкая на воде			350	7,5	8,1	40,8	266		
			150	2,0	4,1	12,8	96	№311-2004	
крупа манная	15	15							
вода питьевая	140	140							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,6	0,6							
масло растительное	4	4							
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	1,5	2,0	9,0	60		
ОКРЕДИТОВАНО									
Меню № 2389 от 03.08.2022г. АУ ТО «Центр технологического контроля»									

Напиток овсяный с какао пастеризованный					180	4,0	2,0	19,0	110	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка					1,5	1,5				
ИЛИ										
Чай с сахаром					180	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка					0,4	0,4				
сахар					12	12				
Второй завтрак						0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте					100	100	0,2	0,0	70	№518-2013, Пермь
Обед					510	14,3	19,1	67,9	501	
Свекла отварная с маслом растительным					40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 - 20%					51	41				
с 01.01 - 25%					55	41				
масса отварной свеклы						38				
масло растительное					3	3				
Рассольник "Домашний" с курицей БЕЗ СМЕТАНЫ					150/10	2,9	3,7	7,1	73	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)					30	26				
или филе куриное промышленного производства					17	16				
или филе грудки индейки					17	16				
капуста белокочанная свежая					15	12				

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 107720306547
ИНН 7203208134

[illegible]

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							
вода <u>питьевая</u>	15	15							
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
ИЛИ									
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте	150	150	50	2,4	3,7	25,8	146	№515-2013, Пермь	
Молоко безлактозное или молоко растительное			420	10,5	11,2	48,1	335		
Ужин			110	1,9	4,0	6,3	69	№73-2013, Пермь	
Салат картофельный с кукурузой и морковью									
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							
масса отварного картофеля		68							
кукуруза консервированная (после термической обработки)	35	21							
морковь - до 01.01 - 20%	24	19							

[illegible]

[illegible]

ИЛИ									
Яичная кашка натуральная на воде									
яйцо куриное	77	77	100	8,6	8,9	0,0	115	№279-1996	
<u>вода питьевая</u>	38	38							
масло растительное	3	3							
Овощи на подгарировку									
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	67	40	40	0,8	0,1	3,5	18	№101-2004	
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	1,2	3,9	12,0	88		
Кофейный напиток на молоке специализированном									
кофейный напиток	3	3	180	2,3	2,2	11,9	77	№501-2013, Пермь	
сахар	8	8							
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	75	75							
ИЛИ									
Кофейный напиток на воде									
кофейный напиток	3	3	180	0,3	0,1	13,7	57	№501-2013, Пермь	
сахар	12	12							
Второй завтрак									
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь	

Обед		500	13,2	16,2	66,8	466	№9-2013, Пермь
Салат из моркови и яблок		40	0,6	3,1	4,6	49	
морковь - до 01.01 - 20%	40	32					
с 01.01 - 25%	43	32					
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)							
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10					
масло растительное на полив при подаче	3	3					
Суп гороховый на мясном бульоне с гречками		150/10	2,8	2,9	10,4	79	№ 139-2004
горох	12	12					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	34					
01.11.-31.12. -30%	49	34					
01.01-29.02 - 35%	52	34					
01.03 - 40%	57	34					
морковь - до 01.01 - 20%	9	7					
с 01.01 - 25%	9,3	7					
лук репчатый	7	6					
масло растительное	3	3					
гречки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		10					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1037203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Полдник

Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте

200 4,8 6,1 36,6 221

50 1,7 3,3 32,5 167

ИЛИ

Ватрушка с джемом (на воде питьевой и масле растительном)

Тесто дрожжевое

38

50

1,7

3,3

32,5

167

мука пшеничная

25

25

мука пшеничная на подпыл

0,7

0,7

вода питьевая

9

9

сахар

1,4

1,4

масло растительное

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

Молоко безлактозное или молоко растительное

150

150

3,1

2,8

4,1

54

№515-2013, Пермь

№541-2013, Пермь

Ужин		420	13,9	9,8	49,3	341	
Винегрет овощной		110	1,5	4,0	12,5	92	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	37	28					
01.11.-31.12. -30%	40	28					
01.01-29.02 - 35%	43	28					
01.03 - 40%	47	28					
масса отварного картофеля		25					
свекла - до 01.01 -20%	34	27					
с 01.01 - 25%	36	27					
масса отварной свеклы		25					
морковь - до 01.01 - 20%	28	22					
с 01.01 - 25%	29	22					
масса отварной моркови		20					
огурцы соленные без уксуса	33	18					
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	20	13					
лук репчатый (бланшированный)	6,0	5					
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую							
или лук зеленый	6,3	5					
масло растительное	4	4					

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

Рыба запечённая		60	11,9	5,5	3,0	109	№377-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72					
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	92	68					
мука пшеничная	3	3					
масло растительное	1,5	1,5					
чай с сахаром		150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
Фрукт в ассортименте		100	0,1	0,2	21,5	88	№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:			45	47	197	1391	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	4,6	4,7	53,0	272,7	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде			150	2,7	4,3	17,4	119	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"		18	18					

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Ужин		420	12,5	12,8	45,7	348	
Шницель из мяса		50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
Шницель из мяса	говядина 1 категории	50	37				
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37				
	или свинина мясная	43	37				
	хлеб пшеничный	9	9				
	вода <u>питьевая</u>	4	4				
	лук репчатый	4,8	4				
	яйцо куриное	5	5				
Овощи припущенные, с маслом растительным	сухари пшеничные	5	5				
	масло растительное для смазки листа	1,5	1,5				
				120	1,6	2,2	11,8
	морковь - до 01.01 - 20%	100	80				№422-2013, Пермь
	с 01.01 - 25%	106	80				
	лук репчатый	10	8				
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80				
Овощи припущенные, с маслом растительным	01.11.-31.12.-30%	114	80				

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

4 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак									
Каша кукурузная жидкая на воде				360	9,4	11,4	33,7	275,0	№311-2004
				150	2,7	4,8	15,9	118	
крупка кукурузная				18					
вода питьевая				140					
сахар				2					
соль йодированная				0,7					
масло растительное				4					
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				20	1,5	2,0	9,0	60	
Яйца вареные				40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Чай с лимоном				150	0,1	0,0	8,5	34	№686-2004
чай - заварка				0,4			0,4		
сахар				8			8		
лимон				6			5		
Второй завтрак					0,1	0,4	16,4	70	
Фрукт в ассортименте				100	0,1				№458-2006, Москва

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
Тюменской области
16,4
70
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

№ 458-2006,
Москва

Обед		550	17,4	18,7	67,4	508	
Свекла отварная с маслом растительным		40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 - 20%	51	41					
с 01.01 - 25%	55	41					
масса отварной свеклы		38					
масло растительное	3	3					
Суп картофельный с рыбными фрикадельками		150/40	4,9	3,8	12,2	103	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	112	84					
01.11.-31.12. - 30%	120	84					
01.01-29.02 - 35%	129	84					
01.03 - 40%	140	84					
морковь - до 01.01 - 20%	10	8					
с 01.01 - 25%	11	8					
лук репчатый	7	6					
масло растительное	3	3					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2					
зелень сушеная	0,1	0,1					
фрикадельки:							

горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40							
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40							
лук репчатый	10	8							
яйцо куриное	2	2							
вода питьевая	3	3							
Печень, тушеная в соусе БЕЗ СМЕТАНЫ									
печень говяжья	71	59			60	8,5	6,7	4,1	111
мука пшеничная	3	3							
масло растительное	4	4							
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	10	8							
масса тушеной печени		40							
соус томатный		20							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5							
мука пшеничная	1	1							
вода питьевая	20	20							

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

№401-2013,
 Пермь

Рис припущенный, с маслом растительным			110	2,2	4,5	18,6	124	№512-2004
	крупа рисовая	38	38					
	вода питьевая	81	81					
	<u>масло растительное</u>	4	4					
Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
	курага	12	12					
	сахар	5	5					
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	11,5	9,0	21,1	211	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	8,4	6,2	17,0	157	
Молоко безлактозное или молоко растительное		150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			430	15,7	15,1	42,1	367	
Кнели из говядины			60	8,1	6,9	8,0	127	№379-2013, Пермь
	говядина 1 категории	65	48					
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48					
	хлеб пшеничный	11	11					
	<u>вода питьевая</u>	19	19					

[illegible]

Капуста тушеная				120	3,5	4,9	12,2	107	№423-2004
капуста свежая белокочанная				126	158				
морковь - до 01.01 - 20%				20	25				
с 01.01 - 25%				20	26,6				
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)				2,5	2,5				
лук репчатый				7	8				
мука пшеничная				1,4	1,4				
масло растительное				5	5				
сахар				0,2	0,2				
Напиток овсяный с какао пастеризованный				150	3,1	1,5	14,5	84	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка				1,2	1,2				
ИЛИ									
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка					0,4				
сахар					12				
Хлеб пшеничный									
Фрукт в ассортименте				10	0,2	0,1	4,4	19	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)				100	0,1	0,2	5,7	25	№458-2006, Москва
ИТОГО:					54	55	181	1431	

5 день

5 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Каша 5 злаков жидкая на воде									
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18							
вода питьевая	140	140							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,8	0,8							
масло растительное	4	4							
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте									
Кофейный напиток на молоке специализированном									
кофейный напиток	3	3							
сахар	8	8							
молоко безлактозное или молоко растительное	75	75							
ИЛИ									
Кофейный напиток на воде									
кофейный напиток	3	3							
			180	0,3	0,1	13,7	57	№501-2013, Пермь	
			Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»						
			ОГРН 1077203065147						
			ИНН 7203208134						

[illegible]

ЛУК РЕПЧАТЫЙ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ДО 1 марта

или лук зелёный	3,8	3
масло растительное	3	3

Борщ "Сибирский" с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ

150/10

говядина 1 категории

22

16

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках

19

16

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства

16

16

свекла - до 01.01 - 20%

30

24

с 01.01 - 25%

32

24

капуста белокочанная свежая

15

12

картофель - 01.09. - 31.10. - 25%

8

6

01.11.-31.12. - 30%

9

6

01.01-29.02 - 35%

9

6

01.03 - 40%

10

6

фасоль

6

6

или фасоль консервированная натуральная

22

13

морковь - до 01.01 - 20%

11,3

9

с 01.01 - 25%

12

9

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203063147
ИНН 7203208134

№111-2004

74

7,2

3,5

3,3

[illegible]

[illegible]

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

[illegible]

Обед

Салат картофельный с кукурузой и морковью ("Мозаика")

морковь до 01.01.-20%	12,5	10	500	14,2	22,0	56,8	481,7	№73-2013, Пермь
с 01.01 - 25%	13,3	10	40	0,8	3,0	5,0	50	
масса отварной моркови		8						
огурцы свежие грунтовые	14,7	14						
или огурцы свежие парниковые	14,3	14						
или огурцы соленные без уксуса	25,5	14						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	16	12						
01.11.-31.12. -30%	17	12						
01.01-29.02 - 35%	18	12						
01.03 - 40%	20	12						
масса отварного картофеля		10						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	12	7						
масло растительное	3	3						
Рассольник Ленинградский с курицей БЕЗ СМЕТАНЫ								
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26	150/10	3,1	4,6	9,1	90	№137-2013, Пермь
или филе куриное промышленного производства	17	16						

или филе грудки индейки	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
круп: перловая, рисовая, пшеничная	3	3															
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6															
с 01.01 - 25%	8	6															
лук репчатый	3,6	3															
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45															
01.11.-31.12. -30%	64	45															
01.01-29.02 - 35%	69	45															
01.03 - 40%	75	45															
огурцы консервированные без уксуса	16	9															
масло растительное	3	3															
бульон куриный	105	105															
зелень сушеная	0,1	0,1															
			150	8,6	13,5	14,2	213										№440-2004
Говядина, тушенная с капустой																	
говядина 1 категории	67	49															
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49															
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49															
масса отварного мяса		30															

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

	лук репчатый	10	8						
	масло растительное	6	6						
	капуста белокочанная свежая	188	150						
	морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
	с 01.01 - 25%	27	20						
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
	мука пшеничная	1,7	1,7						
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									
	курица потрошенная 1 категории	90	78						
	или грудка куриная на кости	56	54						
	или филе куриное промышленного производства	51	48						
	или филе грудки индейки	51	48						
	масса тушеной птицы (мякоть без кожи)		30						
	лук репчатый	10	8						
	масло растительное	6	6						
	капуста свежая белокочанная	188	150						
	морковь - до 01.01 - 20%	25	20						

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

масса пропаренного с маслом лука	10								
мука пшеничная	3,5								
масло растительное для смазки листа	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)									
свинина мясная	14	12							№452-2004
филе курицы или индейки	23	22							
хлеб пшеничный	7	7							
вода питьевая	9	9							
лук репчатый	18	15							
масло сливочное	2	2							
масса припущенного с маслом лука		7							
яйцо куриное	3	3							
сухари	4	4							
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5							
Чай с сахаром									
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	8	8							
Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203085147 ИНН 7203208134									

с 01.01 - 25%	8	6							
лук репчатый	7	6							
горошек зелёный консервированный	8	5							
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18							
или капуста свежая белокочанная	23	18							
<u>масло растительное</u>	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Тефтели, запеченные в соусе белом			60	6,6	10,4	6,3	145	№388-2013, Пермь	
свинина мясная	37	32							
или говядина 1 категории	44	32							
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32							
хлеб пшеничный	6	6							
яйцо куриное	2	2							
<u>вода питьевая</u>	8	8							
<u>масло растительное</u>	1,7	1,7							
лук репчатый	20	17							
масса прогретого с маслом лука		8							
мука пшеничная	4	4							

[illegible]

масло растительное		1,5	1,5						
ИЛИ									
Рыба запечённая									
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72	60	11,9	5,5	3,0	109	№377-2004	
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	92	68							
мука пшеничная	3	3							
масло растительное	1,5	1,5							
Картофель отварной с маслом растительным									
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125	120	1,7	3,1	14,3	92	№203 - 2004	
01.11.-31.12. -30%	179	125							
01.01-29.02 - 35%	193	125							
01.03 - 40%	209	125							
масло растительное	3	3							
Сок в ассортименте	150	150	150	0,4	0,1	13,0	55	№518-2013, Пермь	
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	10	0,3	17	0,1	3,8	17	Автономное учреждение Томской области «Центр технологического контроля» 46 ГРН 10-2080306514 ИНН 720320834		
ИТОГО:									
				33					

8 день

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г				
Завтрак										
Каша пшеничная			350	7,1	8,6	46,9	293		№264-2013, Пермь	
			150	3,8	4,2	27,0	161			

[illegible]

[illegible]

Компот из свежих яблок																										
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом													34		30											
Хлеб пшеничный													8		8											
Хлеб ржаной																										
Полдник																										
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте																										
Молоко безлактозное или молоко растительное													150		150											
Чай с сахаром																										
или																										
															180		0,1		0,0		10,6		43		№685-2004	
чай - заварка													0,4		0,4											
сахар													10		10											
Ужин																										
Плов из говядины															400		7,7		6,2		61,5		333			
мясо говядины жилованное, замороженное в блоках													55		47				5,5		22,8		168		№443-2004	
или говядина 1 категории													64		47											
масло растительное													3		3											
масса тушеного мяса															30											

Хлеб ржаной		10		0,3	0,1	3,8	17				
ИТОГО:				40	46	207	1399				
9 день											
Наименование блюда		Брутто, г		Нетто, г		Химический состав					Номер рецептуры
						Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак											
Каша манная жидкая на воде						360	3,9	4,5	53,4	270	
						150	2,0	4,1	12,8	96	№311-2004
крупа манная		15	15								
вода питьевая		140	140								
сахар		2	2								
соль йодированная		0,6	0,6								
масло растительное		4	4								
Бутерброд с джемом или повидлом						15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон		15	15								
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		15,2	15								
Чай с лимоном						180	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка		0,4	0,4								
сахар		15	15								

ЛИМОН		6	5							
Хлеб пшеничный					20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак										
Сок в ассортименте							0,0	17,3	70	
		100	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед										
Салат из капусты белокачанной с морковью					510	14,0	18,4	63,0	474	
					40	0,6	3,0	3,8	45	№4-2013, Пермь
капуста белокачанная свежая				43	34					
лимон (для сока)				5	2					
сахар				0,4	0,4					
морковь - до 01.01 - 20%				6,3	5					
с 01.01 - 25%				7	5					
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)										
масло растительное				3	3					
Щи из свежей капусты с картофелем БЕЗ СМЕТАНЫ										
					150	1,2	2,9	4,7	50	№142-2013, Пермь
капуста свежая белокачанная				38	30					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%				24	18					
01.11.-31.12. -30%				26	18					
01.01-29.02 - 35%				27	18					

[illegible]

Печень, тушенная в соусе БЕЗ СМЕТАНЫ		60	8,5	6,7	4,1	111	№401-2013, Пермь
печень говяжья	71	59					
мука пшеничная	3	3					
масло растительное	4	4					
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	10	8					
масса тушеной печени		40					
соус томатный		20					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5					
мука пшеничная	1	1					
вода питьевая	20	20					
Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным		110	3,2	4,9	14,6	115	№510-2004
крупа гречневая	28	28					
вода питьевая	88	88					
масло растительное	4	4					
Компот из кураги		150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага	12	12					Автономное учреждение Томской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

[illegible]

Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				20	1,5	2,0	9,0	60	№300-2013, Пермь
Яйца вареные				40	5,1	4,6	0,3	63	
Чай с лимоном				180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
Хлеб ржаной	чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	10	10						
	лимон	6	5						
				10	0,3	0,1	3,8	17	
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте				100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				530	15,4	16,6	69,8	490	
Кукуруза консервированная (после термической обработки)				40	0,8	0,1	3,5	18	№101-2004
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей				150/10	3,0	3,7	13,5	99	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)				30					
или филе куриное промышленного производства				17					
или филе грудки индейки				17					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%				60					
01.11.-31.12.-30%				64					
01.01-29.02 - 35%				69					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

01.03 - 40%	75	45								
макаронные изделия	7	7								
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7								
с 01.01 - 25%	9,3	7								
лук репчатый	8	7								
<u>масло растительное</u>	3	3								
зелень сушеная	0,1	0,1								
Биточки рубленные из птицы припущенные			60	6,6	7,1	4,5	108		№498-2004	
филе куриное промышленного производства	53	50								
или филе грудки индейки	53	50								
хлеб пшеничный	13	13								
лук репчатый	10	8								
яйцо куриное	5	5								
<u>вода питьевая</u>	7	7								
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5								
Капуста тушеная			120	3,5	4,9	12,2	107		№423-2004	
капуста белокочанная свежая	158	126								
морковь - до 01.01 - 20%	25	20								

Ужин									
Плов из птицы			420	11,5	8,4	62,4	371		№406-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	88	79							
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	62	42							
или филе куриное промышленного производства	44	42							
масса отварной птицы (мякоть)		30							
крупа рисовая	32	32							
морковь - до 01.01 - 20%	44	35							
с 01.01 - 25%	47	35							
лук репчатый	12	10							
масло растительное	3	3							
Напиток овсяный с какао пастеризованный			150	3,1	1,5	14,5	84		№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка	1,2	1,2							
ИЛИ									
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	12,6	51		№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	12	12							
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19		

Фрукт в ассортименте		120	0,3	0,3	21,0	88	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)							
ИТОГО:							
			49	44	213	1440	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ							
			42	47	203	1400	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)			40	45	193	1330	При 12 часовом пребытии детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *			42	47	203	1400	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,3	9,9	38,1	267	
Каша кукурузная жидкая на воде			150	2,7	4,8	15,9	118	№311-2004

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

Кофейный напиток на молоке специализированном					180	2,3	2,2	11,9	77	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3	3							
	сахар	8	8							
	молоко безлактозное или молоко растительное	75	75							
ИЛИ										
Кофейный напиток на воде					180	0,3	0,1	13,7	57	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3	3							
	сахар	12	12							
Второй завтрак						0,1	0,4	16,4	70	
Фрукт в ассортименте					100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Обед					560	18,7	23,9	56,5	516	
Салат из свеклы с огурцами					40	0,5	3,0	2,6	39	№53-2013, Пермь
	свекла - до 01.01 -20%	44	35							
	с 01.01 - 25%	47	35							
	масса отварной свеклы		32							
	огурцы соленые без уксуса	15	8							
	или огурцы свежие парниковые	8,2	8							
или огурцы свежие грунтовые					8,4	8				

Уха с крупой		масло растительное	3	3	150/50	8,7	6,8	8,9	132	№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%			60	45						
01.11.-31.12. -30%			64	45						
01.01-29.02 - 35%			69	45						
01.03 - 40%			75	45						
крупа рисовая или крупа пшено			5	5						
лук репчатый			7	6						
<u>масло растительное</u>			3	3						
зелень сушеная			0,1	0,1						
Фрикадельки из кур припущенные					50	6,4	6,2	5,1	102	№410-2013, Пермь
филе куриное промышленного производства			40	38						
или филе грудки индейки			40	38						
хлеб пшеничный			8	8						

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

[illegible]

Ужин		460	10,1	9,8	52,1	337,0	№71-2004
Винегрет овощной		120	1,6	4,0	13,6	97	
Винегрет овощной	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	41	31				
	01.11.-31.12. -30%	44	31				
	01.01-29.02 - 35%	48	31				
	01.03 - 40%	52	31				
	масса отварного картофеля		28				
	свекла до 01.01 -20%	36	29				
	с 01.01 - 25%	39	29				
	масса отварной свеклы		27				
	морковь - до 01.01 - 20%	30	24				
	с 01.01 - 25%	32	24				
Винегрет овощной	масса отварной моркови		22				
	огурцы соленные без уксуса	36	20				
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	22	14				
	лук репчатый (бланшированный)	6,5	5,5				
	лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую						
Винегрет овощной	или лук зеленый	6,9	5,5				
	масло растительное	4	4				
		Автономное учреждение Томской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134					

Зразы рубленые из говядины, паровые										№457-2004
говядина 1 категории		52	38					3,1	86	
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках		45	38							
хлеб пшеничный		8	8							
вода питьевая		12	12							
котлетная масса			56							
яйцо куриное отварное для фарша		17	17							
масло растительное для смазки емкости		0,5	0,5							
Чай с сахаром					180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка		0,4	0,4							
сахар		10	10							
Фрукт в ассортименте					100	1,5	0,5	21,0	95	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной					10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:						44,3	51,7	190,8	1405	
12 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			360	5,7	6,2	47,8	270			
Каша пшенная жидкая на воде			150	2,8	4,4	14,5	109			№311-2004
крупа пшено		18	18							

Обед		500	15,3	20,3	57,6	474	
Салат картофельный с огурцами		40	0,7	3,0	5,9	53	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35					
01.11.-31.12. -30%	50	35					
01.01-29.02 - 35%	54	35					
01.03 - 40%	58	35					
огурцы соленные без уксуса	13	7					
или огурцы свежие парниковые	7,1	7					
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7					
масло растительное	3	3					
Суп картофельный с курицей		150/10	3,3	3,3	9,0	79	№133-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26					
или филе куриное промышленного производства	17	16					
или филе грудки индейки	17	16					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	90	68					
01.11.-31.12. -30%	97	68					
01.01-29.02 - 35%	105	68					
01.03 - 40%	114	68					

Соус томатный		30								№453-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		4	4							
мука пшеничная		1,5	1,5							
масло растительное		1,5	1,5							
вода питьевая		25	25							
сахар		0,5	0,5							
Компот из свежих ягод			150	0,1	0,0	12,5	50			№634-2004
клюква свежемороженая		28	25							
или брусника свежемороженая		27,8	25							
или смородина черная свежемороженая		25,5	25							
сахар		8	8							
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19			
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51			
Полдник			200	5,5	6,5	29,9	200			
Булочка ванильная (на воде питьевой и масле растительном)			50	2,4	3,7	25,8	146			№767-2004
мука пшеничная		35	35							
сахар		6	6							
масло растительное		4	4							

яйцо куриное	5	5	120	3,5	4,2	8,9	87	№432-2013, Пермь
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Морковь с зеленым горошком припущенные с маслом растительным								
морковь - до 01.01 - 20%	120	96						
с 01.01 - 25%	128	96						
горошек зелёный консервированный	39	25						
масса припущенных овощей		115						
<u>масло растительное</u>	4	4						
мука пшеничная	2	2						
Чай с сахаром								
			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Фрукт в ассортименте								
			130	0,3	0,3	21,5	90	№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:								
				37	44	203	1357	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным								
крупa гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло растительное	5	5						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте								
Чай с лимоном			20	1,5	2,0	9,0	60	
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак								
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед								
Салат из свежих помидоров			520	17,3	16,3	64,7	474	
помидоры свежие парниковые	39	38	40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь

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

[illegible]

лук репчатый	8,3	7							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2							
масло растительное	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Рыба запечённая			60	11,9	5,5	3,0	109	№377-2004	
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	92	68							
мука пшеничная	3	3							
масло растительное	1,5	1,5							
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			120	2,0	4,1	20,3	126	№416-2013, Пермь	
крупа рисовая	26	26							
кукуруза консервированная	42	25							
морковь - до 01.01 - 20%	23	18							
с 01.01 - 25%	24	18							
масло растительное	4	4							
Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004	
курага	12	12							

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 10772030665147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

Чай с сахаром	отвар картофельный	20	20										
	масло растительное	8	8										
				180	0,1	0,0	10,6	43					№685-2004
Хлеб ржаной	чай - заварка	0,4	0,4										
	сахар	10	10										
				10	0,3	0,1	3,8	17					
	ИТОГО:				53	49	188	1406					

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			390	6,3	7,0	51,6	295	
Макаронны изделия отварные, с маслом растительным			110	2,8	3,7	30,3	166	№516-2004
макаронные изделия	39	39						
<u>масло растительное</u>	<u>3,5</u>	<u>3,5</u>						
Десерт соевый с йогуртовой заправкой в ассортименте	100	100	100	3,4	3,3	10,7	86	
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						

Второй завтрак									
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь	
Обед									
Салат из капусты белокочанной с морковью				490		14,2	24,0	55,9	497
				40		0,6	3,0	3,8	45
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)									
ИЛИ									
Салат из огурцов с маслом				40		0,4	3,0	1,3	34
Борщ с мелкошинкованными овощами на мясном бульоне БЕЗ СМЕТАНЫ				150		1,7			
Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134									
№1.78-1995, Екатеринбург									

[illegible]

[illegible]

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							
ИЛИ									
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте									
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	70	1,2	3,1	29,0	149		
Ужин									
Плов вегетарианский с сухофруктами			410	3,4	5,1	73,2	353		
крупа рисовая	32	32	130	2,8	4,5	34,2	189		
вода питьевая	192	192							
масса вареного риса		87							
изюм	13	12							
масса вареного изюма		19							
курага	12,5	12							

Бутерброд с джемом или повидлом				15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
	батон	15	15						
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай на <u>молоке специализированном</u>				180	1,5	1,6	17,0	88	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,4	0,4						
	<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	40	40						
	сахар	12	12						
ИЛИ									
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	12	12						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте				100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				530	14,3	19,2	64,6	488	
Салат из капусты белокочанной				40	0,6	3,0	2,8	41	№1-2013, Пермь
	капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32						
	морковь - до 01.01 - 20%	5,0	4						

[illegible]

или филе из грудки индейки	17	16	60	7,5	5,6	10,5	122	№157-2001, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12.- 30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	68	45						
01.03 - 40%	75	45						
морковь - до 01.01 - 20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	7,1	6						
огурцы соленные без уксуса	16	9						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом томатным								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
хлеб пшеничный	7	7						
вода питьевая	11	11						
яйцо куриное	4	4						

[illegible]

[illegible]

[illegible]

	вода питьевая	4	4								
	лук репчатый	4,8	4								
	яйцо куриное	5	5								
	сухари пшеничные	5	5								
	масло растительное для смазки листа	1,5	1,5								
Напиток овсяный с какао пастеризованный				150	3,1	1,5	14,5	84		№517-2013, Пермь	
	какао - порошок в составе напитка	1,2	1,2								
ИЛИ											
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	12,6	51		№685-2004	
	чай - заварка	0,4	0,4								
	сахар	12	12								
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				10	0,3	0,1	3,8	17			
ИТОГО:					40	50	201	1416			
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ											
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)					40	45	193	1330		При 12 часовом пребывании детей	
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *					42	47	203	1400			

16 день

16 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Каша 5 злаков жидкая на <u>воде</u>									
крупы (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18							
<u>вода питьевая</u>	140	140							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,8	0,8							
<u>масло растительное</u>	4	4							
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте									
Чай с лимоном									
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	10	10							
лимон	6	5							
Хлеб пшеничный									
			20	0,4	0,2	8,8	39		
Второй завтрак									
				0,2	0,0	17,3	70		
Сок в ассортименте			100	100	0,2	0,0		Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» №518-2013, Пермь	
ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134									

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Обед				510	13,7	19,0	62,9	477	
Винегрет овощной				40	0,6	3,0	4,5	47	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		13	10						
01.11.-31.12.- 30%		14	10						
01.01-29.02 - 35%		15	10						
01.03 - 40%		17	10						
масса отварного картофеля			7						
свекла - до 01.01 -20%		15	12						
с 01.01 - 25%		16	12						
масса отварной свеклы			10						
морковь - до 01.01 - 20%		12,5	10						
с 01.01 - 25%		13,3	10						
масса отварной моркови			8						
огурцы соленные без уксуса		13	7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		8	5						
лук репчатый (бланшированный)		2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую									
или лук зеленый		2,5	2						

масло растительное		3	3	150	1,7	3,4	4,7	56	№142-2013, Пермь
ЩИ из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне, БЕЗ СМЕТАНЫ									
капуста белокочанная свежая		38	30						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		24	18						
01.11.-31.12. - 30%		26	18						
01.01-29.02 - 35%		28	18						
01.03 - 40%		30	18						
морковь - до 01.01 - 20%		10	8						
с 01.01 - 25%		11	8						
лук репчатый		7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		1,5	1,5						
масло растительное		3	3						
зелень сушеная		0,1	0,1						
				60	6,7	7,0	1,9	97	№437-2004
Гуляш									
говядина 1 категории		67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках		58	49						
или гуляш полуфабрикат		49	49						
масса отварного мяса			30						

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического консалтинга»
ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

[illegible]

Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным				110	3,2	4,9	14,6	115	№510-2004
крупы гречневая		28	28						
вода питьевая		88	88						
масло растительное		4	4						
Компот из смеси сухофруктов				150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты		12	12						
сахар		5	5						
Хлеб пшеничный				30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник				200	5,6	7,9	31,9	221	
Булочка домашняя (на воде питьевой и масле растительном)				50	2,5	5,1	27,8	167	№564-2013, Пермь
мука пшеничная		34	34						
сахар		5,5	5,5						
сахар для отделки		1,6	1,6						
масло растительное		5,5	5,5						
яйцо куриное для смазки изделия		0,8	0,8						
соль йодированная		0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные		0,9	0,9						

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

или дрожжи сухие хлебопекарные	0,23	0,23								
<u>вода питьевая</u>	14	14								
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150		150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь	
Ужин				430	9,1	10,0	52,8	338		
Жаркое по - домашнему				150	8,5	9,6	19,0	196	№436-2004	
говядина 1 категории	67	49								
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49								
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49								
масса отварного мяса		30								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	154	116								
01.11.-31.12. -30%	166	116								
01.01-29.02 - 35%	179	116								
01.03 - 40%	194	116								
морковь - до 01.01 - 20%	20	16								
с 01.01 - 25%	21	16								
лук репчатый	10	8								
масло растительное	4	4								

Чай с сахаром				150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
	чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	8	8						
Хлеб ржаной				10	0,2	0,1	3,8	17	
Фрукт в ассортименте				130	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)									
ИТОГО:					36	45	209	1384	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			370	13,3	13,9	26,3	284	
Омлет натуральный на воде			100	8,5	8,6	0,0	111	№340-2004
яйцо куриное	76	76						
вода питьевая	29	29						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная на воде			100	8,6	8,9	0,0	115	№279-1996
яйцо куриное	77	77			Автоматическое учреждение Томской обл. «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147			

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

[illegible]

[illegible]

Чай с сахаром		150		0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка		0,4	0,4					
сахар		8	8					
Хлеб ржаной		10		0,2	0,1	3,8	17	
Десерт соевый с йогуртовой закусочной в ассортименте		140	140	6,3	5,6	22,0	164	
ИТОГО:				51,8	50,1	186,0	1402	

18 день

18 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	6,1	6,2	51,8	287	№311-2004
			150	3,2	4,4	18,5	126	
Каша рисовая жидкая на воде								
		23	23					
		143	143					
		2	2					
		0,9	0,9					
		4	4					
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон			15					

Свекла отварная с маслом растительным				40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 - 20%				51				41	
с 01.01 - 25%				55				41	
масса отварной свеклы								38	
масло растительное				3				3	
Суп из овощей с яйцом					150	4,6	5,2	9,5	№14/2-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%				40				30	
01.11.-31.12. - 30%				43				30	
01.01-29.02 - 35%				46				30	
01.03 - 40%				50				30	
морковь - до 01.01 - 20%				16,3				13	
с 01.01 - 25%				17				13	
лук репчатый				15				13	
<u>масло растительное</u>				3				3	
яйцо куриное				40				40	
зелень сушеная				0,1				0,1	
гренки из пшеничного хлеба					10	1,1	0,1	6,8	№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный				19				16	

Печень, тушенная в соусе БЕЗ СМЕТАНЫ		60	8,5	6,7	4,1	111	№401-2013, Пермь
печень говяжья	71	59					
мука пшеничная	3	3					
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	10	8					
масло растительное	4	4					
масса тушеной печени		40					
соус томатный		20					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5					
мука пшеничная	1	1					
вода питьевая	20	20					
или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПин 2.3/2.4.3590-20							
Птица запеченная (из отварной)		60	9,8	6,8	1,3	106	№494-2004
курица потрошенная 1 категории	98	86					
или грудка куриная	89	86					
или филе куриное или индейки промышленного производства	89	84					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Полдник		200	1,8	7,2	36,5	218	№11/12-2011, Екатеринбург
Булочка с изюмом (на воде питьевой и масле растительном)		50	1,5	7,2	22,0	159	
мука пшеничная	28	28					
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5					
сахар	5	5					
масло растительное	7	7					
вода питьевая	7	7					
яйцо куриное	4	4					
яйцо куриное для смазки изделия	3	3					
изюм	4,4	4					
дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3					
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33					
соль йодированная	0,2	0,2					
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2					
Сок в ассортименте	150	150	0,3	0,0	14,5	59	№518-2013, Пермь
Ужин	450	450	12,2	11,4	52,7	362	
Биточки из говядины	50	50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37	Автономное учреждение Томской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134				

[illegible]

Напиток овсяный с какао пастеризованный										180	4,0	2,0	19,0	110	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка										1,5	1,5				
ИЛИ															
Чай с сахаром										180	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка										0,4	0,4				
Хлеб ржаной										12	12				
Фрукт в ассортименте										10	0,3	0,1	3,8	17	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)										100	0,1	0,2	5,7	25	№458-2006, Москва
ИТОГО:											39	44	224	1445	
19 день															
Наименование блюда			Брутто, г		Нетто, г		Химический состав					Номер рецептуры			
							Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал				
Завтрак							350	6,3	9,3	41,8	276				
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) на воде							150	2,3	4,1	15,8	109	№19/4-2011, Екатеринбург			
крупя пшеничная			11		11										
крупя кукурузная			11		11										
вода питьевая			130		130										

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Суп из овощей с курицей, БЕЗ СМЕТАНЫ									
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26	150/10	3,8	3,8	10,2	90	№135-2004	
или филе куриное промышленного производства	17	16							
или филе из грудки индейки	17	16							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	56	42							
01.11.-31.12. -30%	60	42							
01.01-29.02 - 35%	65	42							
01.03 - 40%	70	42							
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8,0	6							
лук репчатый	7	6							
горошек зеленый консервированный	7,7	5							
или кукуруза консервированная	8,4	5							
или фасоль стручковая замороженная	5,3	5							
масло растительное	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Шницель рыбный натуральный			60	6,2	4,6	7,5	96	№391-2004	
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52							

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Полдник			200	7,5	6,6	28,1	202	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	4,4	3,8	24,0	148	
Молоко безлактозное или молоко растительное			150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			400	16,4	12,3	42,5	346	
Котлеты, биточки из мяса			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
	говядина 1 категории	50	37					
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37					
	или свинина мясная	43	37					
	хлеб пшеничный	9	9					
	вода питьевая	4	4					
	лук репчатый	4,8	4					
	яйцо куриное	5	5					
	сухари пшеничные	5	5					
	масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПин 2.3/2.4.3590-20								
Котлеты, биточки рубленые из птицы запеченные			50	6,7	5,9	7,3	109	№412-2013, Пермь
	филе куриное промышленного производства	39	37					
	или филе из грудки индейки	39	37					

[illegible]

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

[illegible]

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша ячневая жидкая на воде	18	18	350	6,8	5,9	48,5	274	№311-2004
крупя ячневая	18	18						
вода питьевая	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло растительное	4	4						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	2,8	0,0	13,5	65	№495-2013, Пермь
чай на молоке специализированном			180	1,5	1,6	17,0	88	
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко безлактозное или молоко растительное	40	40						
сахар	12	12						
ИЛИ								
чай с сахаром			180	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						

сахар		12	12				
Второй завтрак							
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3
							70
Обед							
Салат картофельный с огурцами				570	16,9	21,0	63,7
				40	0,7	3,0	5,9
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		47	35				
01.11.-31.12. -30%		50	35				
01.01-29.02 - 35%		54	35				
01.03 - 40%		58	35				
огурцы соленные без уксуса		13	7				
или огурцы свежие парниковые		7,1	7				
или огурцы свежие грунтовые		7,4	7				
масло растительное		3	3				
Уха рыбацкая				150/50	5,0	5,5	12,6
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)		86	60				
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)		103	60				
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		84	62				
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)		108	63				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		96	72				

[illegible]

[illegible]

яйцо куриное	1,4	1,4	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
ванилин	0,02	0,02	150	11,2	14,7	48,1	370	
яйцо куриное для смазки	1	1	150	8,5	6,7	4,1	111	№401-2013, Пермь
соль йодированная	0,6	0,6	150	60				
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2	150					
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	430					
Ужин								
Печень, тушенная в соусе БЕЗ СМЕТАНЫ								
печень говяжья	71	59						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	4	4						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масса тушеной печени		40						
соус томатный		20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
мука пшеничная	1	1						
вода питьевая	20	20						

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

Картофель толченный по-деревенски					120	2,2	7,5	15,3	138	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.-25%					105					
01.11.-31.12. -30%					105					
01.01-29.02 - 35%					105					
01.03 - 40%					105					
<u>отвар картофеля</u>					20					
<u>масло растительное</u>					8					№685-2004
чай с сахаром						150	0,1	0,0	8,5	34
чай - заварка					0,4					
сахар					8					
Хлеб ржаной						10	0,3	0,1	3,8	17
Фрукт в ассортименте						100	0,1	0,4	16,4	70
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)										№458-2006, Москва
ИТОГО:										
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ						40	51	205	1437	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)						42	47	203	1410	
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *						40	45	193	1330	При 12 часовом пребывании детей
						42	47	203	1400	