

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ



_____ 20____ г.

20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №2388 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: 3-7 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

г. Тюмень, 2022г.

Меню приготавливаемых блюд 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 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 потребности пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусматриваются 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)».

Суточные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суточные 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 - 10 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, исключающих 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).

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

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

- Сборник рецептур 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник 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 соответствии 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 соответствии с **Приложением №24**, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики **поваренная соль** должна использоваться у детей. Соль в меню включена в состав **подогретых** напитков 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 20 - ти дневное меню № 2388 от 03 августа 2022 г. для питания детей с аллергией на молочный белок, с 3 до 7 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	продуктов при 11-12 ч пребывания детей (90- 100%), г, мл, в	Дни																				Мг	Мг, в день		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
1	Хлеб ржаной ***	50	45	40	50	30	30	50	60	50	30	50	50	40	50	30	40	40	50	60	50	50	60	910	45,5	101	
2	Хлеб пшеничный ***	80	76	61	72	76	102	124	60	78	99	57	65	83	59	100	23	78	100	100	71	118	35	1561	78,1	103	
3	Мука пшеничная ****	29	29	35	30	27	9	50	7	36	7	42	52	0	41	4	21	57	36	4	33	50	37	575	28,8	99	
4	Крупы, бобовые *****	43	49	53	15	25	71	30	14	29	81	127	59	31	33	99	37	25	63	15	63	100	20	990	49,5	101	
5	Макаронные изделия *****	12	12,5	0	0	53	0	53	0	53	0	8	0	0	0	0	53	0	0	0	38	0	0	258	12,9	103	
6	Картофель *****	140	145	138	228	186	100	181	130	191	150	22	54	223	124	161	190	132	191	191	36	130	259	3017	150,9	104	
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соевые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень,	220	198	140	240	193	228	114	420	120	141	160	333	176	281	173	127	187	138	171	140	274	248	4005	200,3	101	
8	Фрукты свежие*****	100	110	132	112	29	205	35	124	105	135	8	149	200	180	5	35	127	135	100	224	3	130	2171	108,6	99	
9	Сухофрукты	11	10,45	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 фруктовый и овощные	100	100	100	100	180	0	100	100	280	200	100	100	0	100	100	100	100	100	100	0	100	100	1000	50,0	100	
11	Витаминизированные напитки	50	50	200	0	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	0	200	0	0	0	200	0	0	609	30,4	101	
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выделяча используемом готовой пищевой продукции)	30	30	21	29	42	18	33	22	27	26	40	25	31	34	25	29	29	38	33	33	31	43	392	19,6	98	
13	Кондитерские изделия	20	20	0	55	20	0	30	20	7	30	40	0	50	20	0	20	0	1,5	0,0	0,0	2,0	3,0	30	10	0,5	99
14	Какао - порошок	0,6	0,48	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	3,6	0,0	3,6	0,0	24	1,2	98	
15	Кофейный напиток	1,2	1,2	0,0	3,6	0,5	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	3,6	0,0	3,6	0,0	12	0,6	96	
16	Чай	0,6	0,6	0,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	1,0	1101	55,1	95	
17	Мясо 1 категории	55	58	109	64	134	56	16	115	43	63	50	0	51	113	0	0	53	128	0	53	53	0	58	513	25,7	97
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	24	26,4	39	0	0	0	58	39	0	0	0	139	54	39	0	0	24	0	39	0	24	58	325	16,3	100	
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	16,25	0	0	0	59	0	0	0	85	54	0	0	62	0	95	0	54	0	85	0	69	63	771	38,6	104
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	37,0	0	95	0	40	69	0	85	54	0	0	62	0	95	0	54	0	85	0	69	63	771	38,6	104	
21	Молоко растительное (рисовое, или овсяное, или соевое) или безлактозное	450	225	200	300	140	200	300	200	200	300	200	200	200	250	200	340	250	200	440	50	300	250	4620	231,0	103	
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	
23	Сметана	11	10,5	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	Сыр	6	6	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 сливочное	21	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	
26	Масло растительное	11	30	29	24	27	27	30	27	27	30	31	20	29	31	37	27	33	34	21	34	31	39	585	29,2	97	
27	Яйцо, шт.	40	40	13	106	22	86	11	140	25	5	25	46	29	14	46	15	31	1	116	53	11	8	804	40,2	100	
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,33	0,7	0,7	1,4	0	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,3	0,0	0,8	6	0,3	99		
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 иодированная	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5,0	100	

Исходные данные в соответствии с СанПин 2.3.72.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение 7. Таблица 1 "Среднеуточненные нормы пищевой продукции (минимальные) для

Меню № 8888 от 03.08.2022

ЭКСПЕРТ-ОРИГИНАЛ

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение 7. Таблица 1 "Среднедневные нормы 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, кондитерское изделие промышленного производства безмолочное в 5,10,15 дни посчитано к норме муки пшеничной, кондитерское изделие в 19 день посчитано к норме муки пшеничной

**** Мучное изделие промышленного производства безмолочное (19 г), с целью приготовления блюд, в которых исключено масло сливочное по причине невозможности его использования из продуктов

***** Проведена замена масла сливочного на масло растительное (19 г), с целью приготовления блюд, в которых исключено содержание белков в рационе питания рациона питания детей с аллергией на молочный белок

***** Увеличена норма потребления мяса и птицы с целью выполнения требований к рациону питания детей с аллергией на молочный белок

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

Меню № 2388 от 03.08.2022
АУТО-КОНТРОЛЬ

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

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	360		5% от суточного рациона	90		35% от суточного рациона	630		15% от суточного рациона	270		25% от суточного рациона	450		95 - 100% от суточного рациона	1710/1800	
1 день		354	20		91	5	641	36		261	15	443	25		1791		99	
			360	20		91	5	623	35		282	16	431	24		1786	99	
			344	19		88	5	616	34		261	15	469	26		1778	99	
			365	20		89	5	617	34		272	15	468	26		1812	101	
			378	21		91	5	665	37		275	15	437	24		1845	103	
ИТОГО в среднем за неделю		360	20		90	5	632	35		270	15	450	25		1802		100	
			365	20		91	5	638	35		272	15	496	28		1862	103	
			344	19		91	5	628	35		273	15	444	25		1780	99	
			369	21		88	5	649	36		275	15	428	24		1809	100	
			351	20		91	5	608	34		270	15	447	25		1766	98	
ИТОГО в среднем за неделю		378	21		91	5	626	35		268	15	441	24		1804		100	
		361	20		90	5	630	35		272	15	451	25		1804	100		
			342	19		89	5	642	36		268	15	447	25		1788	99	
			347	19		91	5	608	34		261	15	431	24		1737	97	
			359	20		91	5	613	34		276	15	466	26		1806	100	
ИТОГО в среднем за неделю		376	21		91	5	640	36		264	15	473	26		1844		102	
			375	21		91	5	654	36		281	16	453	25		1853	103	
		360	20		91	5	631	35		270	15	454	25		1806	100		
			365	20		91	5	615	34		282	16	431	24		1784	99	
			367	20		91	5	639	35		264	15	430	24		1791	99	
ИТОГО в среднем за неделю		357	20		89	5	640	36		269	15	473	26		1828		102	
			352	20		91	5	641	36		263	15	443	25		1789	99	
			368	20		91	5	625	35		273	15	473	26		1830	102	
		362	20		91	5	632	35		270	15	450	25		1804	100		
			361	20		90	5	631	35		270	15	451	25		1804	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 3 до 7 лет (не менее)

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	430	100	625	250	500
2 день	410	100	630	250	490
3 день	420	100	660	250	540
4 день	450	100	660	250	520
5 день	430	100	650	250	450
6 день	410	100	635	250	530
7 день	420	100	640	250	510
8 день	430	100	650	250	460
9 день	420	100	620	250	470
10 день	450	100	655	250	480
11 день	430	100	680	250	510
12 день	440	100	625	250	550
13 день	410	100	640	250	450
14 день	490	100	610	270	450
15 день	440	100	655	250	500
16 день	420	100	620	250	510
17 день	430	100	650	250	520
18 день	440	100	620	250	520
19 день	430	100	655	250	450
20 день	510	100	680	250	540

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	—
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.

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

Приложение N 11к
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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 лоса (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	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
		Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
Яйцо куриное	41	Молоко цельное	186
		Сыр	20
		Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
		Рыба (треска)	105
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо (говядина)	87
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД для питания детей с аллергией на молочный белок

завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (11-12 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 2388 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				430	10,3	11,7	51,9	354	№311-2004	
				200	2,7	5,1	16,9	124		
Каша манная жидкая на воде										
	крупа манная	20	20							
	вода питьевая	190	190							
	сахар	3	3							
	соль йодированная	1,2	1,2							
	масло растительное	5	5							
				30	3,2					
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				4,4	12,0	100				
				Меню № 2288 от 03.08.2024						
				АУ ТО «Центр технологического контроля»						

Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте

4,4 ЭКСПЕРТНО-ОРИГИНАЛ 12,0 100
Меню № 2388 от 03.08.2022
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Напиток овсяный с какао пастеризованный			200	4,4	2,2	23,0	129	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка		2	2					
ИЛИ								
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	15,6	63	№685-2004
чай - заварка		0,5	0,5					
сахар		15	15					
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте			100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			625	20,2	24,6	84,8	641	
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 БЕЗ СМЕТАНЫ			180/15	4,6	4,9	8,7	97	№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 белокочанная свежая	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 растительное	4	4							
зелень сушеная	0,1	0,1							
		70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004		

Котлеты, биточки из мяса

говядина 1 категории	72	53							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53							
или свинина мясная	62	53							
хлеб пшеничный	12	12							
вода питьевая	6	6							
лук репчатый	7,1	6							

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

[illegible]

сахар	6	6							
масло растительное	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							
вода питьевая	15	15							
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							

ИЛИ

Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте									
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	50	2,4	3,7	25,8	146		№515-2013, Пермь
Ужин			500	12,5	13,0	69,0	443		
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							
01.11.-31.12.- 30%	119	83							
01.01-29.02 - 35%	128	83							

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

[illegible]

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										№518-2013, Пермь
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	27,0	110					№458-2006, Москва
Фрукт в ассортименте				100	0,1	0,2	21,5	88					
или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)				10	0,3	0,1	3,8	17					
Хлеб ржаной					51	58	265	1791					
ИТОГО:													
2 день													
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Эл, ккал						
Завтрак			410	16,3	18,7	31,6	360						
			130	11,1	12,1	0,0	153					№340-2004	
Омлет натуральный на воде													
яйцо куриное		100	100										
Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147													

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

[illegible]

Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91
Обед				630	17,8	21,4	89,7	623
Салат из моркови и яблок				50	0,7	4,1	5,7	63
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	4,2	3,7	22,9	142
горох	15	15						№139-2004
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						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

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

Жаркое из птицы		200	10,9	13,4	22,0	26,2	№443-1996		
Жаркое из птицы	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 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						
	01.03 - 40%	259	155						
	морковь до 01.01 - 20%	28	22						
Компот из смеси сухофруктов	с 01.01 - 25%	29	22						
	лук репчатый	12	10						
	масло растительное	6	6						
				180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
	сухофрукты	15	15						
	сахар	8	8						
				20	0,4	0,2	8,8	39	
	Хлеб пшеничный			40	0,9				
	Хлеб ржаной								

Автономное учреждение Юменской области
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Автономное учреждение юменской области
 «Центр технического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Полдник		250	7,2	8,3	44,5	282	
Ватрушка с джемом (на воде)		50	1,7	3,3	32,5	167	№541-2013, Пермь
Тесто дрожжевое			38				
	мука пшеничная	25	25				
	мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7				
	<u>вода питьевая</u>	9	9				
	сахар	1,4	1,4				
	<u>масло растительное</u>	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				
	<u>масло растительное для смазки листа</u>	0,2	0,2				
Молоко безлактозное или молоко растительное		200	200	5,5	12,0	115	№515-2013, Пермь
Ужин		490	18,7	12,0	62,1	431	
Винегрет овощной		130	2,1	5,2	13,5	109	№71-2004
картофель - 01.09 - 31.10 - 25%		44	33				

картофель - 01.09.-31.10.-25%		44	33	130	2,1	5,2	13,5	109	№71-2004
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						
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 зеленый свежую									
или лук зеленый		7,5	6						
масло растительное		5	5						
Рыба запечённая				80	15,7	6,3	3,9	135	№377-200
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи без костей)		143	95						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		122	90						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

01.11.-31.12. -30%	31	22							
01.01-29.02 - 36%	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							
зелень сушеная	0,1	0,1							

Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом томатным

говядина 1 категории	110	81							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	96	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 томатный		30							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							

70/30

9,5

10,5

7,2

161

№427-1996

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

№453-2013,
Пермь

[illegible]

[illegible]

Шницель из мяса

		70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
или мясо - говядина жевательное замораживается в холоде		0,3	0,3				
или свинина мясная		0,2	0,3				
хлеб пшеничный		12	12				
вода питьевая		6	6				
лук репчатый		7,1	6				
яйцо куриное		6	6				
сахари пшеничные		7	7				
масло растительное для смазки листа		1,5	1,5				
Овощи припущенные, с маслом растительные		150	2,1	3,2	14,7	96	№422-2013, Пермь
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				
масло растительное		3	3				

или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПин

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

Картофель толченый, по-деревенски										№208-2013, Пермь				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%				173	130			150	2,5	9,5	19,1	172		
01.11.-31.12. -30%				186	130									
01.01-29.02 - 35%				200	130									
01.03 - 40%				217	130									
отвар картофельный				25	25									
масло растительное				10	10									
Чай с сахаром								180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004	
чай - заварка				0,5	0,5									
сахар				10	10									
Десерт соевый с йогуртовой закусочной в ассортименте				140	140			140	6,3	5,6	22,0	164		
Хлеб ржаной								10	0,3	0,1	3,8	17		
ИТОГО:									45	52	284	1778		
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	13,7	50,2	365		
Каша кукурузная жидкая на воде								200	2,8	5,5	23,0	153	№311-2004	

Каша кукурузная жидкая на воде

		200	2,8	5,5	23,0	153	№311-2004
вода питьевая		107	107				
сахар		3	3				
соль йодированная		1	1				
масло растительное		5	5				
Яйца вареные		40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Мушное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте		30	2,2	3,5	12,0	88	
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			0,1	0,4	21,3	89	
		100	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Фрукт в ассортименте		660	20,4	21,2	86,1	617	
Обед		50	0,8	4,0	3,6	54	№56-2006, Москва
Свекла отварная с маслом растительным							
свекла до 01.01 -20%		61	49				
с 01.01 - 25%		65	49				
масса отварной свеклы		46					

Автомомное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масло растительное		4	4	180/40	5,5	4,5	15,1	123	№142-2004
Суп картофельный с рыбными фрикадельками									
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						
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						

яйцо куриное

2

2

Печенье, тушеная в соусе (БЕЗ СМЕТАНЫ)

печенье 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

40

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)

5

5

мука пшеничная

2

2

вода питьевая

40

40

Рис припущенный, с маслом растительным

130

2,6

5,3

22,0

146

№512-2004

крупа рисовая

46

46

вода питьевая

95

95

масло растительное

5

5

Компот из кураги

180

0,5

0,0

17,1

70

№638-2004

курага

18

18

сахар

5

5

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1017203065147

ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной	30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник	250	13,9	11,2	29,0	272	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте	50	8,4	6,2	17,0	157	
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	5,5	12,0	115	№515-2013, Пермь
Ужин	520	20,3	18,7	54,7	468	
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				
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				

	хлеб пшеничный	12	12								
Капуста отварная, запеченная с мясом											
	капуста цветная замороженная	151	144								
	или капуста свежая белокочанная	166	133								
	масса отварной капусты		120								
	мука пшеничная	4	4								
	яйцо куриное	40	40								
	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											
	капуста белокочанная свежая	198	158								
	морковь до 01.01 - 20%	30	24								
	с 01.01 - 25%	32	24								
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3								
	лук репчатый	11,9	10								
	масло растительное	6	6								
	мука пшеничная	1,8	1,8								
	сахар	0,3	0,3								

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

Напиток овсяный с какао пастеризованный					200	4,4	2,2	23,0	129	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка		2	2							
ИЛИ										
Чай с сахаром					200	0,1	0,0	15,6	63	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5							
	сахар	15	15							
Фрукт в ассортименте					100	0,1	0,2	5,7	25	№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:						65	65	241	1812	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	8,2	12,3	58,7	378	
Каша 5 злаков жидкая на воде			200	3,2	5,5	22,0	150	№311-2004
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30						
вода питьевая	183	183						
сахар	3	3						

[illegible]

[illegible]

свекла до 01.01 -20%	38	30								
с 01.01 - 25%	40	30								
картофель - 01.09.-31.10. - 26%	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 консервированная натуральная	25	15								
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								
сахар	0,3	0,3								
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								

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

[illegible]

ИТОГО:		50	64	267	1845	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		54	60	261,4	1444	
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			410	15,5	12,6	47,6	365,0	
Омлет натуральный на воде			130	11,1	12,1	0,0	153	№340-2004
яйцо куриное	100	100						
вода питьевая	38	38						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная на воде			130	11,2	12,7	0,0	159	№279-1996
яйцо куриное	101	101						
вода питьевая	49	49						
масло растительное	4	4						
Овощи на подгарнировку								

Овощи на подгарировку

4

4

обработаны)

Бутерброд с джемом или повидлом

Батон

20

20

20/20

1,0

0,2

24,4

107

№2-2004

Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)

20,2

20

Чай с сахаром

чай - заварка

0,5

0,5

200

0,1

0,0

12,6

51

№685-2004

сахар

12

12

Хлеб ржаной

20

0,5

0,3

7,6

34

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

635

18,3

28,1

78,1

638,3

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

[illegible]

01.11.-31.12. -30%	79	55								
01.01.-29.02. -35%	85	55								
огурцы соевые без уксуса	10	10								
масло растительное	4	4								
бульон куриный	135	135								
зелень сушеная	0,1	0,1								
			200	10,2	16,9	16,3	258		№440-2004	

Говядина, тушеная с капустой

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 белокочанная свежая	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								

или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПиН

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

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	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24					
или клюква свежемороженая	25,2	24					
или смородина черная свежемороженая	24,5	24					
	10	10					

	или смородина черная свежемороженая	24,5	24																
	сахар	10	10																
	Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77											
	Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51											
	Полдник			250	13,9	11,2	29,0	272											
	Мученное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	8,4	6,2	17,0	157											
	Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115											№515-2013, Пермь
	Ужин			530	16,2	19,7	63,4	496											
	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 соленные без уксуса	27	15																
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15																

Автоматическое учреждение Тюменской области
Центр технического контроля
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

ИЛИ

ИЛИ

свекла до 01.01 - 20%

60

63

с 01.01 - 25%

70

53

Суп из овощей БЕЗ СМЕТАНЫ

180

1,3

4,1

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 зелёный консервированный

9

6

овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)

23

22

или капуста свежая белокочанная

28

22

масло растительное

4

4

зелень сушеная

0,1

0,1

Тефтели, запеченные в соусе белом

80

10,8

11,7

7,9

180

№388-2013,
Пермь

свинина мясная

50

43

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

Макароны изделия отварные, с маслом растительным				150	3,3	4,7	36,8	203	№516-2004
макаронные изделия		53	53						
булочки		10	10						
сахар		0	0						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник				250	7,3	10,5	37,2	273	
Булочка "Пермская" (на воде и масле растительном)				50	1,8	5,5	25,2	158	№554-2013, Пермь
мука пшеничная		25	25						
масло растительное		5	5						
яйцо куриное		6	6						
сахар		4	4						
соль йодированная		0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные		1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные		0,25	0,25						
вода питьевая		11	11						
дрожм 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						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь
Ужин								
Котлета рыбная натуральная, запеченная								
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						№9/7-2011, Екатеринбург
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	№377-200
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								

[illegible]

масло растительное	5	5											
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте													
Кофейный напиток на молоке специализированном					30	1,5	4,1	9,5	80,9				
кофейный напиток	3,6	3,6			200	3,1	2,5	15,9	99				№501-2013, Пермь
сахар	10	10											
молоко безлактозное или молоко растительное	100	100											
ИЛИ													
Кофейный напиток на воде					200	0,7	0,1	17,5	74				№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6											
сахар	15	15											
Второй завтрак													
Отвар шиповника					100	0,2	0,0	21,7	88				№705-2004
шиповник	18	18											
сахар	5	5											
Обед													
Салат из свежих помидоров					650	20,5	25,4	84,7	649				№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	49	48				0,9	4,1	3,4	54				

помидоры свежие парниковые

МНН

№17/2004

Салат из соевых огурцов с луком

огурцы соевые без уксуса

лук репчатый

лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)

или лук зеленый
масло растительное

Суп крестьянский с крупой с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ

говядина 1 категории

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства

капуста белокочанная свежая

картофель - 01.09.-31.10. - 25%

01.11.-31.12. - 30%

01.01-29.02 - 35%

01.03 - 40%

крупя перловая

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

№154-2013,
Пермь

[illegible]

и консервантов, без содержания крахмала и соли)

мука пшеничная

2

2

масло растительное для смазки листа

сахар

0,6

0,6

1,6

1,6

150

2,5

9,5

19,1

172

№ 608-2013,
Пермь

Картофель толченый, по-деревенски

картофель - 01.09.-31.10.- 25%

173

130

01.11.-31.12.- 30%

186

130

01.01-29.02 - 35%

200

130

01.03 - 40%

217

130

отвар картофельный

25

25

масло растительное

10

10

180

0,1

0,1

18,0

73

№ 631-2004

Компот из свежих яблок

яблоки свежие с удаленным семенным гнездом

40

35

сахар

10

10

30

0,6

0,3

13,2

58

Хлеб пшеничный

20

0,5

0,3

7,6

34

Хлеб ржаной

250

12,9

13,2

26,1

275

Полдник

Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте

50

7,4

8,2

14,1

160

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
Стр. 1077212065147 115№ 515-2013,
Пермь

Молоко безлактозное или молоко растительное

200

200

200

5,5

ИНН 1203208134

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

10 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде									
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25							
вода питьевая	182	182							
сахар	5	5							
соль йодированная	1	1							
масло растительное	5	5							
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте									
Яйца вареные			30	3,5	4,1	12,0	99		
Чай с лимоном			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь	
			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		

Хлеб ржаной

				10	0,3	0,1	3,8	17	
Сод. в ассортименте									
	100	100	100	655	20,4	22,3	86,0	626	№101-2004

Обед

Кукуруза консервированная (после термической обработки)

100 60

60

0,9

0,2

4,1

22

№140-2004

Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей

курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)

45

39

180/15

4,2

6,4

15,2

135

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

морковь до 01.01 - 20%

10

8

с 01.01 - 25%

10,6

8

лук репчатый

9,5

8

масло растительное

4

4

зелень сушеная

0,1

0,1

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

Биточки рубленые из птицы припущенные					70	8,7	8,4	5,9	134	№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				
<u>вода питьевая</u>					10	10				
<u>масло растительное для смазки листа</u>					1,5	1,5				
Капуста тушеная						150	4,6	6,2	14,0	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая					198	158				
морковь до 01.01 - 20%					30	24				
с 01.01 - 25%					32	24				
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)					3	3				
лук репчатый					11,9	10				
<u>масло растительное</u>					6	6				
мука пшеничная					1,8	1,8				
суммарно					0,3	0,3				

[illegible]

При 12 часовом
пребывании

1800

Наименование блюда	Всего, г	Нето, г	Выход, г	Время, г	Жир, г	Угл, г	ЭН, ккал	№ рецептуры
Застрак								
Каша кукурузная <u>на воде</u>			430	7,4	12,1	50,9	342	№311-2004
			200	2,8	5,5	23,0	153	
крупа кукурузная	25	25						
<u>вода питьевая</u>	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
<u>масло растительное</u>	5	5						
Мушное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	1,5	4,1	12,0	91	№501-2013, Пермь
Кофейный напиток на молоке специализированном			200	3,1	2,5	15,9	99	
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	100	100						
ИЛИ								
Кофейный напиток на воде			200	0,7	0,1	17,5	74	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						

Автоматное учреждение «Томский областной центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

[illegible]

масло растительное для смазки емкости		0,5	0,5			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
Чай с сахаром											
чай - заварка		0,5	0,5								
сахар		10	10								
Фрукт в ассортименте				100	1,5	0,5	21,0	95			№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				20	0,4	0,2	8,8	39			
ИТОГО:				58		63	247	1788			
12 день											
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал				
Завтрак				440	7,0	7,3	63,2	347			
Каша пшенная жидкая на воде				200	3,7	5,5	20,5	146			№311-2004
крупя пшено		25	25								
вода питьевая		185	185								
сахар		3	3								

01.01-29.02 - 35%	68	44							
01.03 - 40%	73	44							
огурцы соленные 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									
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							

с 01.01 - 25%	9,3							
лук печатный	8	7						

Голубина ромашка, заоченна в голубом топазиум

[illegible]

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

Компот из свежих ягод	сахар	0,7	0,7				0,1	0,0	14,4	58	№634-2004
	клюква свежемороженая	30,2	30								
	или брусника свежемороженая	33,3	30								
	или смородина черная свежемороженая	30,6	30								
Хлеб пшеничный	сахар	10	10								
				20	0,4	0,2	8,8	39			
				40	0,9	0,5	15,1	69			
Полдник											
Булочка ванильная (на воде и масле растительном)				250	7,9	8,7	37,8	261			
				50	2,4	3,7	25,8	146			№767-2004
	мука пшеничная	35	35								
	сахар	6	6								
яйцо куриное для смазки изделия	<u>масло растительное</u>	4	4								
	яйцо куриное	2	2								
		1	1								
дрожжи хлебопекарные	соль йодированная	0,5	0,5								
		0,7	0,7								

дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7								
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,10	0,10								
вода питьевая	10	10								
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								№616-2013, Пермь
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115			
Ужин	550	13,9	14,4	61,3	431					
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								
вода питьевая	6	6								
лук репчатый	7,1	6								
яйцо куриное	6	6								
сухари пшеничные	7	7								
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5								№432-2013, Пермь
Морковь с зеленым горошком, припущенные с маслом растительным	150	4,0	5,2	11,1	107					
Морковь до 01.01 - 20%	150	120								
с 01.01 - 25%	160	120								

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

[illegible]

Или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	100	100											
Мука пшеничная	4	4											
Масло растительное	1,5	1,5											№416-2013, Пермь
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			150	2,5	5,2	31,6	183						
крупа рисовая	39	39											
кукуруза консервированная	42	25											
морковь до 01.01.-20%	23	18											
с 01.01 - 25%	24	18											
Масло растительное	5	5											№638-2004
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70						
курага	18	18											
сахар	5	5											
			20	0,4	0,2	8,8	39						
Хлеб пшеничный			20	0,5	0,3	7,5	34						
Хлеб ржаной			250	15,7	10,4	30,0	276						
Полдник													
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	10,2	5,4	18,0	161						
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115						№515-2013, Пермь

Агентское учреждение
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 107720308134
 ИНН 7203200134

Ужин		450	17,9	22,4	48,3	466	
Яйца вареные		40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Запеканка из печени с рисом		80	9,9	8,2	14,5	171	№482-2004
	печень говяжья	72	60				
	крупа рисовая	10	10				
	вода питьевая	21	21				
	масса рассыпчатого риса		28				
	лук репчатый	24	20				
	<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>				
	масса прогретого с маслом лука		10				
	яйцо куриное	4	4				
	яйцо куриное для смазки изделия	2	2				
	<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>1,5</u>	<u>1,5</u>				
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	9,5	9,8	8,8	161	№390-2013, Пермь
	говядина 1 категории	71	52				
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	61	52				

52

Macca rotoboro pacchiarato pira

25

13

12

5

1.5

№208-2013,
Пермь

130

130

130

130

25

10

№685-2004

0,5

10

01	38	17	Автономное учреждение Тюменской области
----	----	----	---

65

0138
Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
660014 239030651806
ИНН 7203209134

14 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Завтрак									
Макароны изделия отварные, с маслом растительным			490	8,3	9,4	64,6	376		
			150	3,3	4,7	36,8	203		№516-2004
макаронные изделия	53	53							
масло растительное	4	4							
Десерт соевый с йогуртовой заправкой в ассортименте	140	140	140	4,9	4,7	15,2	123		
Чай с сахаром									
чай - заварка	0,5	0,5	200	0,1	0,0	12,6	51		№685-2004
сахар	12	12							
Второй завтрак									
Сок в ассортименте	100	100		0,5	0,2	21,8	91		
Обед									
Салат из капусты белокочанной с морковью			610	20,5	28,6	75,2	640		
капуста белокочанная	50	40	50	0,8	4,0	4,8	58		№4-2013, Пермь
лимон (для сока)	6	2,5							

[illegible]

[illegible]

или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)

ИТОГО:

10 дней

Химический состав

№ рецептуры

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			440	7,3	7,5	69,8	375		
Каша пшенная жидкая на воде			200	3,7	5,5	20,5	146	№311-2004	
	крупа пшено	25	25						
	вода питьевая	185	185						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	1,2	1,2						
	масло растительное	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 на молоке специализированном			200	1,5	1,6	18,3	94	№495-2013, Пермь	
	чай - заварка	0,5	0,5						
	молоко безлактозное или молоко растительное		50	50					
	сахар	15	15						
ИЛИ									

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

или

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

Чай с сахаром				200	0,1	0,0	15,6	63	№685-2004
чай - заварка				0,5	0,5				
сахар				15	15				
Хлеб пшеничный				15	0,3	0,2	6,6	29	
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте				100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				100	22,0	25,8	83,3	653,6	
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

Содержание информации в документах

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

Расходники с курицей БЕЗ СМЕТАНЫ

180/15

4,9

4,7

9,2

99

№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

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»

Тюменской области

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

Картофель толченый, по-деревенски

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130							
01.11.-31.12.- 30%	186	130							
01.01-29.02 - 35%	200	130							
01.03 - 40%	217	130							
отвар картофельный	25	25							
<u>масло растительное</u>	<u>10</u>	<u>10</u>							

Кисель из свежих ягод

[illegible]

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной

Полдник

Мушное изделие без содержания муловидных проду...

Молоко безлактозное или молоко растительное		200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь
Ужин									
Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом растительным									
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									
говядина 1 категории		72	53	70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках		63	53						
или свинина мясная		62	53						
хлеб пшеничный		12	12						
вода питьевая		6	6						

Чай с сахаром	200	0,1	0,0	15,6	63	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5				
сахар	15	15				
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:		57	65	259	1853	
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 пребытии детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:		54	60	261	1800	

16 день

[illegible]

[illegible]

Автономное учреждение	Тюменской области
«Центр технологического контроля»	

07PH 1077203065147

ИИН 7203208134

[illegible]

морковь до 01.01 - 20%		12,5	10																
лук репчатый		8	7																
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		2	2																
масло растительное		4	4																
зелень сушеная		0,1	0,1																
Гуляш				70	10,2	9,3	2,1	133	№437-2004										
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																
масло растительное		4	4																
лук репчатый		10	8																
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		4	4																
мука пшеничная		1,5	1,5																
или на случай замены в соответствии с требованиями п.8.1.4. и 8.1.5. СанПин 2.3/2.4.3590-20																			
Курица в соусе с томатом				80	9,1	9,0	2,7	128	№405-2013, Пермь										
курица потрошенная 1 категории		119	116																
филе куриное промышленного производства		59	56																

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

[illegible]

[illegible]

ИТОГО:

48

59

265

1784

Химический состав

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			430	16,8	18,9	32,3	367		
			130	11,1	12,1	0,0	153	№340-2004	
Омлет натуральный на воде									
	яйцо куриное	100	100						
	вода питьевая	38	38						
	масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
ИЛИ									
			130	11,2	12,7	0,0	159	№279-1996	
Яичная кашка натуральная на воде									
	яйцо куриное	101	101						
	вода питьевая	49	49						
	масло растительное	4	4						
Овощи на подгарировку									
		117	70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004	
Кукуруза консервированная (после термической обработки)									
			30	1,5	4,1	12,0	90,9	№501-2013, Пермь	
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте									
			200	3,1	2,5	15,9	99		
Кофейный напиток на молоке специализированном									
	кофейный напиток	3,6	3,6						

Долженное учреждение Тюменской области

«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Аттестованное учреждение Тюменской области
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)

или лук зеленый	0	4							
масло растительное	4	4							
Суп картофельный с фасолью с курицей			180/15	5,7	5,1	14,5	127	№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							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	8	7							
масло растительное	4	4							
зелень сушеная	0,1	0,1							

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

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 растительным			150	2,5	5,1	17,9	128	№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 растительное	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 пшеничный

20

0,4

0,2

8,8

39

Хлеб ржаной

Полдник

250

15,0

9,8

29,0

264

Муочное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте

200

200

50

9,5

4,8

17,0

149

№615-2013,
Пермь

Молоко безлактозное или молоко растительное

200

200

520

11,9

11,7

69,3

430

Ужин

200

4,8

5,7

25,4

172

№6.23-1995,
Екатеринбург

Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" на воде с бананом

хлопья овсяные "Геркулес"

15

15

вода питьевая

121

121

сахар

3

3

соль йодированная

0,7

0,7

банан очищенный

109

65

масло растительное

5

5

180

0,1

0,0

10,6

43

№685-2004

Чай с сахаром

чай - заварка

0,5

0,5

сахар

10

10

140

6,3

5,6

22,0

164

Десерт соевый с йогуртовой заправкой в ассортименте

30

0,7

0,4

11,3

52

Хлеб ржаной

ИТОГО:

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
Тюменской области

ОГРН 107720306514
ИНН 7203268134

231

1791

18 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак									
Каша рисовая жидкая на <u>воде</u>				440	7,2	7,3	65,5	357	
				200	3,9	5,5	22,8	156	№311-2004
крупа рисовая	30	30							
<u>вода питьевая</u>	190	190							
сахар	3	3							
соль йодированная	1	1							
<u>масло растительное</u>	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 на молоке специализированном									
				200	1,5	1,6	18,3	94	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5							
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	50	50							
сахар	15	15							

или

сахар

15

15

ИЛИ

200

0,1

0,0

10,0

0,3

1000 2004

чай в сахаре

чай - заварка

0,5

0,5

сахар

15

15

0,1

0,4

21,3

89

№458-2006,
Москва

Второй завтрак

100

0,1

0,4

21,3

89

640,4

Фрукт в ассортименте

620

23,0

22,2

87,1

54

№22-2013,
Термь

Обед

50

0,9

4,1

3,4

Салат из свежих помидоров

49

48

помидоры свежие парниковые

57

48

или помидоры свежие грунтовые

4

4

масло растительное

ИЛИ

50

0,8

4,0

3,6

54

№56-2006,
Москва

Свекла отварная с маслом растительным

61

49

свекла - до 01.01 -20%

65

49

с 01.01 - 25%

масса отварной свеклы

46

масло растительное

4

4

180 Автономное учреждение Тюменской области

12,1

125

№14/1-2011,
Екатеринбург

Суп из овощей с яйцом

48

36

картофель - 01.09.-31.10.- 25%

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203200134

[illegible]

Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным					130	3,9	6,1	21,7	157	№510-2004
крупа гречневая		33	33							
вода питьевая		104	104							
масло растительное		5	5							
Кисель из свежих ягод					180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая		26,6	24							
или клюква свежемороженая		25,2	24							
или смородина черная свежемороженая		24,5	24							
сахар		10	10							
крахмал		6	6							
Хлеб ржаной					40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник					250	2,0	7,2	49,0	269	
Булочка с изюмом (на воде и масле растительном)					50	1,5	7,2	22,0	159	№11/12-2011, Екатеринбург
мука пшеничная		28	28							
мука пшеничная на подпыл		0,5	0,5							
сахар		5	5							
масло растительное		7	7							
вода питьевая		7	7							

масло растительное для смазки листа		1,5	1,5									
Макаронны отварные с овощами												
макаронные изделия		38	38			150	2,2	3,5	28,0	152	№294-2013, Пермь	
масса отварных макарон				100								
морковь до 01.01 - 20%		38		30								
с 01.01 - 25%		40		30								
масло растительное		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								
Напиток овсяный с какао пастеризованный												
какао - порошок в составе напитка		2	2			200	4,4	2,2	23,0	129	№517-2013, Пермь	
ИЛИ												
Чай с сахаром												
чай - заварка		0,5	0,5			200	0,1	0,0	15,6	63	№685-2004	
сахар		15	15									
Хлеб ржаной												
						10	0,3	0,1	3,8	17		
Фрукт в ассортименте												
						100	0,1	0,2	5,7	25	№458-2006, Москва	

Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)

ИТОГО:

49 52 292 1828

19 день

Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак				430	8,0	12,1	52,7	352		
Каша молочная ассорти на воде (пшенично - кукурузная)				200	3,1	5,4	21,0	145	№19/4-2011, Екатеринбург	
	крупа пшеничная	15	15							
	крупа кукурузная	15	15							
	вода питьевая	172	172							
	соль йодированная	1,2	1,2							
	сахар	3	3							
	масло растительное	5	5							
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				30	1,5	4,1	12,0	90,9		
Кофейный напиток на молоке специализированном				200	3,1	2,5	15,9	99	№501-2013, Пермь	
	кофейный напиток	3,6	3,6							
	сахар	10	10							
молоко безлактозное или молоко растительное				100	100					
Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134										

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203200134

ИЛИ									
<u>Кофейный напиток на воде</u>									
	кофейный напиток	3,6	3,6		200	0,7	0,1	17,5	74
	сахар	15		15					
Хлеб ржаной									
					10	0,3	0,1	3,8	17
Второй завтрак									
						0,5	0,2	21,8	91
Сок в ассортименте									
		100	100		100	0,5	0,2	21,8	91
Обед									
					655	19,7	24,5	85,6	641
Салат из капусты белокочанной									
	капуста белокочанная (стертая с солью)	77	39		50	0,8	4,0	4,2	56
	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						

масло растительное

4

4

или

Салат из квашеной капусты с луком

капуста белокачанная квашенная промышленного производства

59

42

50

0,8

4,0

2,5

49

№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

180/15

4,3

4,8

12,5

110

№135-2004

Суп из овощей с курицей БЕЗ СМЕТАНЫ

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

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

[illegible]

01.03 - 40%		217	130							
отвар картофельный		25	25							
масло растительное		10	10					15,2	62	№508-2013, Пермь
Компот из смеси сухофруктов				180	0,3	0,0				
сухофрукты		15	15							
сахар		8	8					11,4	58	
Хлеб пшеничный				30	2,4	0,3		15,1	69	
Хлеб ржаной				40	0,9	0,6		36,0	263	
Полдник				250	9,9	8,8		24,0	148	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				50	4,4	3,8		12,0	115	№515-2013, Пермь
Молоко безлактозное или молоко растительное		200	200	200	5,5	5,0		52,7	443	
Ужин				450	20,9	16,5		8,3	149	№451-2004
Котлеты из говядины				70	9,2	8,8				
говядина 1 категории		72	53							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках		63	53							
и свинина мясная		62	53							
хлеб пшеничный		12	12							
вода питьевая		6	6							

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

[illegible]

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 без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	8,9	2,3	14,5	114,3		
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:				59	62	249	1789		

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			510	9,9	7,4	65,4	368	
Каша ячневая жидкая на воде			200	3,8	5,7	23,0	159	№311-2004
крупа ячневая	20	20						
вода питьевая	190	190						
сахар	3	3						

	соль йодированная	1	1									
	масло растительное	5	5									
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				30	4,4	0,0	20,3	98,8			№495-2013, Пермь	
Чай на молоке специализированном				200	1,5	1,6	18,3	94				
	чай - заварка	0,5	0,5									
	молоко безлактозное или молоко растительное	50	50									
	сахар	15	15									
ИЛИ												
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	15,6	63			№685-2004	
	чай - заварка	0,5	0,5									
	сахар	15	15									
Хлеб ржаной				10	0,2	0,1	3,8	17				
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91					
		100	100	100	0,5	0,2	21,8	91			№518-2013, Пермь	
Сок в ассортименте				680	21,2	26,0	76,6	625				
	Обед	50	0,8	4,1	7,4	70					№75-2013, Пермь	
Салат картофельный с огурцами				59	44							
	картофель - 01.09.-31.10.-25%	63	44									
	01.11.-31.12.-30%											

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

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

01.01-29.02 - 35%	68	44								
01.03 - 40%	73	44								
огурцы соленные без уксуса	15	8								
или огурцы свежие парниковые	8,2	8								
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8								
масло растительное	4	4								
Уха рыбацкая			180/50	5,7	6,7	15,1	144		№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 растительное	4	4								
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1								

Биточки рублёные из птицы припущенные

		70	8,7	8,4	5,9	134	
филе куриное промышленного производства		61	58				
или филе грудки индейки		61	58				
хлеб пшеничный		15	15				
лук репчатый		12	10				
яйцо куриное		6	6				
вода питьевая		10	10				
масло растительное для смазки листа		1,5	1,5				
			150	4,6	6,2	14,0	130
Капуста тушеная							
капуста белокочанная свежая		198	158				
морковь до 01.01 - 20%		30	24				
с 01.01 - 25%		32	24				
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		3	3				
лук репчатый		11,9	10				
масло растительное		6	6				
мука пшеничная		1,8	1,8				
сахар		0,3	0,3				

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

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	
Полдник			250	7,6	11,1	35,7	273	
Булочка "Российская (на воде и масле растительном)"			50	2,1	6,1	23,7	158	№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 растительное	4	4					
	дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8					
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20					
	яйцо куриное	1,4	1,4					
	вода питьевая	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							№515-2013, Пермь
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115		
Ужин			540	13,3	16,9	66,9	473		
Печень, тушеная в соусе (БЕЗ СМЕТАНЫ)			80	9,9	6,8	8,2	134		№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		40							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5							
мука пшеничная	2	2							
вода питьевая	40	40							
Картофель толченый, по-деревенски			150						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130							

Автономное учреждение "Томатный объект"
 «Центр технологий»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

172

№208-2013,
Пермь

[illegible]