

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ



ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

№ 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 г

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

Возрастная категория детей: 3-7 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

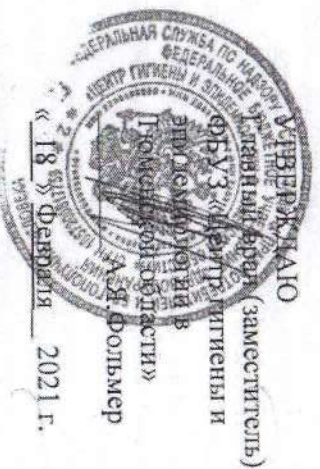
Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)

Юридический адрес: г. Тюмень, ул. Холодильная, д.57, телефон, факс: 8(3452) 20-50-06, 56-79-90
Email: foezen@feuz-tumen.ru, ОКПО 74757016, ОГРН 1057200617759, БИК 047102001,
ИНН/КПП 7203158959/720301001

Регистрационный номер аккредитованного лица RA.RU.710034



№ 10/Д

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. **Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 3 до 7 лет.
2. **Заявитель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рижская, 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. **Получатель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рижская, 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. **Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
5. **Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:**
На основании заявки № 111858 от 28.01.2021г рассмотрено представленное примерное 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/92 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 3 до 7 лет.
Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», просчитано по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г (Мерц. -1996).

- Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть — М.: Хлебпродинформ, 1999г (№реп. - 1999).
- Картоотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть — Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995 г. (№ реп. - 1995, Картоотека 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.: Хлебпродинформ, 2004г (№ реп. -2004).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 — М.: Хлебпродинформ, 2002г (№ реп. -2002).
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации — Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№ реп. -2013, Пермь).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ — интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№ 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).

Предоставлена аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню, накопительная ведомость, таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах — не менее), расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий, таблица замены пищевой продукции граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 20 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 3-7 лет (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и точного набора продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (приложение 7 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Объем готовых блюд для указанного возраста (с 3-7 лет) соответствует приложению 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, полдник. На долю завтрака приходится (в среднем за 20 дней) 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, второго завтрака- 5%, обеда- 35% и полдника-15%, что соответствует п. 8.1.2.3 (приложение 10 таблица

3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Замена отдельных видов пищевой продукции, в примерном меню, проведена в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом пищевой ценности (приложение N 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В примерном меню, с целью профилактики йододефицитных состояний у детей, используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заключение

Представленное примерное 20 дневное меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 3 до 7 лет, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены
детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков

Маш Д.Г. Шаева

Исп. Е.А. Невидимова
Тел. 567990, доп.3842



Приложение N 11к
СанПин 2.3/2.4.3590-20

**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 лоса (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
		Мясо говядина	83
Творог с массовой долей жира 9%	100	Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 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
	400	100	600	250
1 день	430	130	660	250
2 день	430	130	650	250
3 день	420	100	690	250
4 день	450	160	660	250
5 день	430	120	695	250
6 день	410	130	635	350
7 день	410	160	645	250
8 день	440	100	665	260
9 день	440	160	645	250
10 день	410	130	695	260
11 день	430	160	680	250
12 день	440	130	625	250
13 день	410	160	700	250
14 день	410	130	660	270
15 день	440	160	665	250
16 день	410	130	640	360
17 день	410	130	660	260
18 день	440	160	660	250
19 день	430	130	640	330
20 день	450	130	680	250

Извлечение

Расход соли и специй
при приготовлении блюд и изделий

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

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 г для питания детей с 3 до 7 лет

№	Продукты	Количество о продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 8-10 ч пребывании детей (75%), г, мл, в день,	Фактически получено г, мл, **																				за 20 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	50	37,5	45	50	30	30	40	40	40	40	35	30	30	40	25	40	50	40	50	40	40	30	765	38	102
2	Хлеб пшеничный	80	60	58	82	54	80	59	60	68	59	40	55	52	50	90	38	95	71	60	40	59	85	1255	63	105
3	Мука пшеничная	29	21,75	38	29	27	2	33	17	32	8	42	35	7	43	5	23	2	5	4	33	20	33	435	22	100
4	Крупы , бобовые	43	30,1	0	15	11	58	37	14	29	7	87	25	31	33	54	9	25	78	0	30	45	12	600	30	100
5	Макаронные изделия	12	9	16	0	39	0	0	0	45	16	0	0	0	0	0	0	0	16	0	39	0	0	171	9	95
6	Картофель	140	105	137	55	86	100	179	100	36	148	80	120	183	59	82	95	80	14	191	28	128	129	2030	102	97
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	165	167	284	131	128	89	402	152	88	71	271	65	148	141	238	74	121	171	134	70	225	3172	159	96
8	Фрукты свежие	100	75	32	12	24	165	35	24	165	35	163	29	160	30	165	32	187	5	35	184	10	0	1491	75	99
9	Сухофрукты	11	8,8	0	15	18	18	0	0	15	18	18	0	15	0	18	0	0	15	0	4	15	15	184	9,2	105
10	Сок фруктовые и овощные	100	75	130	130	180	0	0	130	0	0	0	130	0	130	0	130	0	130	130	0	130	130	1480	74	99
11	Витаминизированные напитки	50	37,5	200	0	0	0	120	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	0	0	200	0	0	720	36	96
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	30	24	20	22	32	17	26	25	27	27	24	29	21	27	18	35	24	26	22	28	27	27	501	25	104
13	Кондитерские изделия	20	16,4	0	25	20	0	0	20	7	60	20	0	50	20	0	20	20	0	60	20	0	0	342	17,1	104
14	Какао - порошок	0,6	0,42	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8	0,4	95
15	Кофейный напиток	1,2	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	18	0,9	100
16	Чай	0,6	0,45	0,0	0,6	0,6	0,6	0,0	0,6	0,6	0,0	0,6	0,6	0,0	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	9	0,5	100
17	Мясо 1 категории	55	41,25	0	95	125	0	32	63	75	32	32	0	53	60	32	57	32	96	32	32	0	0	848	42	103
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кг.)	24	18	39	0	0	0	0	39	0	0	0	97	0	39	0	39	0	0	0	0	47	58	358	18	99
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	15	0	0	0	75	0	0	0	0	88	0	0	0	0	0	75	0	0	0	59	0	297	15	99
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	29,6	89	0	0	40	69	0	0	54	0	0	62	0	83	0	0	0	85	0	69	63	614	31	104
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	337,5	180	241	97	340	550	312	404	379	432	456	317	460	125	333	459	412	232	268	464	414	6875	344	102
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	30	0	0	143	0	0	85	0	0	0	0	0	0	0	110	0	143	0	0	110	0	591	30	99
23	Сметана	11	8,25	5	0	21	0	15	0	5	20	5	6	0	20	20	16	15	6	0	0	15	0	169	8,4	102
24	Сыр	6	4,5	0,0	15,0	0,0	0	10,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0	10,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	15,0	90	4,5	100
25	Масло сливочное	21	17,22	25	14	12	16	18	6	35	11	22	26	14	13	26	13	9	26	9	21	27	15	357	18	104
26	Масло растительное	11	8,25	6	13	11	13	6	16	3	7	4	10	6	11	0	9	9	4	8	4	10	14	164	8,2	100
27	Яйцо, шт.	40	30	3	90	29	42	7	89	7	5	16	58	6	11	40	72	0	16	100	7	13	8	580	29	97
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,325	0,7	0,7	1,4	0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,8	6	0,3	97
29	Крахмал	3	1,5	0	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	30	1,5	100
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,75	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	75	4	100

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Мучное изделие промышленного производства в 4.13.15 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

Меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20.01.21.
АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20 % от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		75% от суточного рациона	
	360		90		630		270		1350	
1 день	373	21	91	5	598	33	275	15	1336	99
2 день	351	20	91	5	642	36	278	15	1362	101
3 день	365	20	88	5	646	36	263	15	1362	101
4 день	361	20	89	5	625	35	263	15	1338	99
5 день	360	20	91	5	648	36	270	15	1369	101
ИТОГО в среднем за неделю	362	20	90	5	632	35	270	15	1354	100
6 день	362	20	91	5	625	35	274	15	1352	100
7 день	372	21	89	5	605	34	270	15	1336	99
8 день	341	19	88	5	640	36	273	15	1342	99
9 день	373	21	89	5	661	37	267	15	1390	103
10 день	356	20	91	5	626	35	282	16	1355	100
ИТОГО в среднем за неделю	361	20	90	5	631	35	273	15	1355	100
11 день	364	20	89	5	634	35	264	15	1351	100
12 день	356	20	91	5	626	35	258	14	1331	99
13 день	365	20	89	5	641	36	282	16	1377	102
14 день	372	21	91	5	638	35	274	15	1375	102
15 день	356	20	89	5	648	36	257	14	1350	100
ИТОГО в среднем за неделю	362	20	90	5	637	35	267	15	1357	100
16 день	353	20	91	5	662	37	278	15	1384	103
17 день	372	21	91	5	627	35	274	15	1364	101
18 день	366	20	89	5	627	35	256	14	1339	99
19 день	379	21	91	5	613	34	278	15	1361	101
20 день	342	19	91	5	624	35	282	16	1339	99
ИТОГО в среднем за неделю	363	20	91	5	631	35	274	15	1358	101
ИТОГО в среднем за день	362	20	90	5	633	35	271	15	1356	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"



МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, 2 завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (8-10 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 г

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	9,5	15,5	48,9	373,0	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20.01.21
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Какао с молоком сгущенным			200	1,7	2,3	14,3	85	№694-2004
какао - порошок	5	5						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
Хлеб ржаной			15	0,3	0,2	5,7	26	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			660	25,4	18,5	82,4	597,7	
Свекла отварная с маслом растительным			50	0,8	4,0	3,6	54	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	61	49						
с 01.01 - 25%	65	49						
масса отварной свеклы		46						
масло растительное	4	4						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			180/15/5	4,7	3,8	8,7	88	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						

или филе грудки индейки	25	24						
капуста 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 сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба запечённая			80	16,0	6,1	7,3	148	р.377-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	137	96						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	120	89						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	165	96						
сухари пшеничные	8	8						

масло растительное	2	2	.					
Овощи припущенные			150	2,2	3,8	20,3	124	№524-2004
морковь до 01.01 - 20%	81	65						
с 01.01 - 25%	86	65						
или морковь свежемороженая	74	65						
или кабачки свежие	112	75						
лук репчатый	18	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82						
01.11.-31.12. -30%	117	82						
01.01-29.02 - 35%	126	82						
01.03 - 40%	137	82						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих плодов			180	0,4	0,1	18,0	75	№507-2013, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32						
или вишня	33,9	32						
или слива	35,5	32						
или абрикосы	37,4	32						

сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			250	3,4	4,1	56,0	275	
Булочка ванильная			50	2,9	4,1	29,0	165	№767-2004
мука пшеничная	35	35						
сахар	6	6						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	2	2						
яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
ванилин	0,03	0,03						
молоко питьевое	15	15						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	27,0	110	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				39	38	209	1336	

2 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			430	16,2	17,1	33,0	351,1		
Омлет натуральный			110	10,7	10,6	1,5	144	№340-2004	
яйцо куриное	84	84							
молоко питьевое	32	32							
масло растительное для смазки листа	1	1							
или									
Яичная кашка натуральная			110	11,0	11,2	1,7	151	№279-1996	
яйцо куриное	85	85							
молоко питьевое	42	42							
масло сливочное	4	4							
Овощи на поджарнировку									
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004	
Бутерброд с маслом с сыром			50	4,1	6,2	10,7	115	№1,3-2004	
батон	30	30							
масло сливочное	5	5							

сыр	16	15						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			650	20,4	19,3	96,7	642,1	
Салат из моркови и яблок			50	0,7	4,1	5,7	63	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп гороховый с мясом с гренками			180/20/20	7,4	3,3	22,9	151	№139-2004
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						

горох	15	15						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
гренки из пшеничного хлеба		20						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Овощи тушеные с мясом отварным			200	10,7	11,2	29,0	260	№301-2006, Москва
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						
горошек зелёный консервированный	31	20						

или перец свежий	27	20						
капуста белокочанная свежая	88	70						
или кабачки свежие	104	70						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
01.11.-31.12. -30%	21	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15						
01.03 - 40%	25	15						
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	57	40						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	8	8						
соус:		35						
мука пшеничная	3,5	3,5						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
морковь до 01.01 - 20%	5	4						
с 01.01 - 25%	6	4						
лук репчатый	4,8	4						

сахар	0,6	0,6						
бульон мясной	23	23						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	4,4	13,7	34,3	278,1	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	0,8	7,3	23,8	164	
или								
Ватрушка с джемом			50	1,9	2,9	32,5	164	№541-2013, Пермь
Тесто дрожжевое		38						
мука пшеничная	25	25						
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7						
молоко питьевое	9	9						
сахар	1,4	1,4						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	4	4						

дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
соль йодированная	0,4	0,4						
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3	25						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
ИТОГО:				42	50	186	1362	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			420	16,0	10,7	51,2	365	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180	12,7	9,2	15,9	197	№313-2013, Пермь
творог	144	143						
мука пшеничная	12	12						
или крупа манная	11	11						
вода питьевая для каши	36	36						
яйцо куриное	12	12						

сахар	6	6						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	6	6						
сухари пшеничные	6	6						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		150						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,6	0,6						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,2	0,0	21,7	88	
Отвар шиповника			100	0,2	0,0	21,7	88	№705-2004
шиповник	18	18						
сахар	5	5						

Обед			690	24	26	80	646	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			50	1,8	4,9	5,7	74	№74-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						
01.03 - 40%	40	24						
масса отварного картофеля		23						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8						
яйцо	8	8						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	4	4						

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

12

Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом			180/20	6,3	4,3	5,6	86	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста белокочанная свежая	45	36						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	29	22						
01.11.-31.12. -30%	31	22						
01.01-29.02 - 35%	34	22						
01.03 - 40%	37	22						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом			80/30	11,1	11,8	6,9	178	№427-1996
говядина 1 категории	126	93						

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	110	93						
вода питьевая	8	8						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Макаронны отварные с овощами			150	3,1	4,1	27,5	159	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	39	39						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	5	5						

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						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,8	0,3	11,3	51	
Полдник			250	3,9	3,6	53,8	263	
Шанежка с картофелем			70	3,2	3,3	21,8	130	№296-2004, Пермь
Масса дрожжевого теста:		37						
мука пшеничная	25	25						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,1	1,1						
яйцо куриное	1,2	1,2						
соль йодированная	0,3	0,3						

дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35						
молоко питьевое	10	10						
Масса картофельного фарша:		51						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	2,3	2,3						
масло сливочное	1,2	1,2						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
сметана для смазки изделия	2,2	2,2						
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	180	180	180	0,7	0,3	32,0	134	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				44	40	207	1362	Автоматное учреждение Пермской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

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

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			450	10,4	16,2	43,5	361,4	
Суп молочный с крупой			200	3,1	4,4	19,0	128	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,6	0,6						

сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			660	24,0	25,5	75,2	625,3	
Салат из свеклы с сыром			50	3,4	5,1	5,1	80	№55-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
сыр	11	10						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			180/40	5,5	4,5	15,1	123	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						

с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<u>фрикадельки:</u>								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3	3						
Печень, тушеная с овощами			80	11,2	12,1	4,0	170	№439-2004
печень говяжья	90	75						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	5	5						
масса готовой печени с луком		50						
мука пшеничная	1,6	1,6						

с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<u>фрикадельки:</u>								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3	3						
Печень, тушеная с овощами			80	11,2	12,1	4,0	170	№439-2004
печень говяжья	90	75						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	5	5						
масса готовой печени с луком		50						
мука пшеничная	1,6	1,6						

морковь до 01.01 - 20%	50,0	40						
с 01.01 - 25%	53,2	40						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7						
вода питьевая	14	14						
Рис припущенный			130	2,7	3,4	22,0	129	№512-2004
крупа рисовая	46	46						
вода питьевая	95	95						
масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник			250	5,4	10,1	37,5	263	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,8	3,7	27,0	149	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
ИТОГО:				40	52	178	1338	

5 день

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

Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91,0	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	120	120	120	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				695	21,7	21,5	91,9	648,1
Салат картофельный с огурцами			50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	59	44						
01.11.-31.12. -30%	63	44						
01.01-29.02 - 35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	4	4						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			180/20/5	6,8	4,7	8,6	104	№111-2004
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
свекла до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						

капуста белокочанная свежая	19	15						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	9	7						
01.11.-31.12. -30%	10	7						
01.01-29.02 - 35%	11	7						
01.03 - 40%	12	7						
фасоль	7	7						
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 сливочное	4	4						
сахар	0,3	0,3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			80	8,5	5,3	8,1	114	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						

лук репчатый	20	17						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус молочный			30	1,0	2,1	2,6	34	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						

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

Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	8,5	10,7	34,9	270	
Шанежка наливная			50	3,4	3,4	27,2	153	№550-2013, Пермь
мука пшеничная	30	30						
сахар	2	2						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	1	1						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2						
молоко питьевое	12,5	12,5						
сметана	10	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						
сахар	0,5	0,5						
масса фарша:		12						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	5,1	7,3	7,7	117	№698-2004
ИТОГО:				43	44	200	1369	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				41	45	196	1354	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				41	45	196	1350	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	17,1	12,3	45,9	362,4	
Омлет натуральный			110	10,7	10,6	1,5	144	№340-2004
яйцо куриное	84	84						
молоко питьевое	32	32						
масло растительное для смазки листа	1	1						
или								
Яичная кашка натуральная			110	11,0	11,2	1,7	151	№279-1996
яйцо куриное	85	85						
молоко питьевое	42	42						
масло сливочное	4	4						

Овощи на поджаривание								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	60	2,9	0,1	4,7	31	№101-2004
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,6	0,6						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			635	17,0	25,6	81,7	625,2	
Салат из моркови с кукурузой			60	1,1	4,0	5,5	62	№11-2001, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	49	39						
с 01.01 - 25%	52	39						
масса припущенной моркови		37						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20						

масло растительное	4	4						
Суп картофельный с курицей			180/15	3,9	3,7	17,5	119	№149-2013, 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%	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%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	4	4						
бульон куриный	126	126						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой			200	10,2	16,9	16,3	258	№440-2004
говядина 1 категории	86	63						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63						

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

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						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			350	14,4	10,5	30,4	274	
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным			150	10,8	5,5	22,7	184	№323-2013, Пермь
творог	87	85						

морковь до 01.01 - 20%	34	27	.					
с 01.01 - 25%	36	27						
масло сливочное	2	2						
крупа манная	7	7						
яйцо куриное	5	5						
сахар	5	5						
мука пшеничная	15	15						
масло растительное для смазки листа	3	3						
масса готовых сырников (2 шт. по 60 г)		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	5,0	7,7	90	№698-2004
ИТОГО:				49	49	180	1352	
7 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	7,8	14,0	53,7	372	
Каша "Дружба"			200	5,5	6,7	24,5	180	№260-2013, Пермь
крупа рисовая	17	17						

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

крупa пшено	12	12						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			645	19,7	18,1	89,2	605,3	
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте			50	0,0	0,0	2,7	11	№101+2004
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)	53	50						

или								
Нарезка из свеклы отварной			50	0,8	0,0	3,6	18	№.50 - 2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	66	53						
с 01.01 - 25%	70	53						
Суп из овощей с мясом со сметаной			180/20/5	4,4	4,1	9,0	91	№135-2004
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
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 сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Тефтели, запеченные в соусе томатном с овощами			80	10,8	11,1	9,4	181	№388-2013, Пермь
свинина мясная	50	43						
или говядина 1 категории	58	43						
хлеб пшеничный	8	8						
яйцо куриное	3	3						
молоко питьевое	11	11						
масло сливочное	2,3	2,3						
лук репчатый	27	23						
масса прогретого с маслом лука		10						
мука пшеничная	5	5						
масса готовых тефтелей		65						
Соус томатный с овощами для запекания		40						№454-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
морковь до 01.01 - 20%	25,0	20						
с 01.01 - 25%	27	20						

лук репчатый	14	12						
мука пшеничная	2,0	2,0						
масло сливочное	3,3	3,3						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Макаронные изделия отварные			130	2,9	2,2	29,0	147	№516-2004
макаронные изделия	45	45						
масло сливочное	3	3						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	5,9	9,3	40,6	270	
Булочка "Пермская"			50	2,3	4,3	25,5	150	№554-2013, Пермь
мука пшеничная	25	25						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						

соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи прессованные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	11	11						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7	7						
сахарная пудра	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	5,0	15,1	120	№698-2004
ИТОГО:				34	42	205	1336	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	13,1	12,2	44,8	341,4	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						

сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с сыром			20/20	4,2	3,6	9,9	89	№3-2004
батон	20	20						
сыр	21	20						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	4,5	4,5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				0,2	0,0	21,7	88	
Отвар шиповника			100	0,2	0,0	21,7	88	№705-2004
шиповник	18	18						
сахар	5	5						
Обед			665	23,8	19,6	92,0	640	
Салат из свежих помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное	4	4						

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

или								
Салат из соленых огурцов с луком			50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
огурцы соленые без уксуса	80	44						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	5	4						
масло растительное	4	4						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			180/20/5	5,8	4,0	11,2	104	№154-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста белокочанная свежая	28	22						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
крупa перловая	7	7						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						

с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			80	12,5	6,2	12,2	155	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	98	54						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	73	54						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	15	15						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	5	5						
масса готовых фрикаделек		65						
Соус сметанный с томатом		40						№601-2004
сметана	15	15						
мука пшеничная	3	3						
вода питьевая	25	25						

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			260	7,2	14,1	29,4	273	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			60	1,4	7,7	20,0	155	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				44	46	188	1342	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	7,2	7,4	69,4	373,0	
Каша манная жидкая			200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004
крупа манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	

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

Второй завтрак			0,1	0,4	21,3	89,2		
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			645	22,4	22,3	92,5	660,6	
Салат из капусты белокочанной с морковью			50	0,8	4,0	4,8	58	№4-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	50	40						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			180/20/5	5,7	4,5	14,3	121	№.1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	120	80						

01.03 - 40%	134	80						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6,0	5						
масло сливочное	4	4						
помидоры свежие парниковые	10,2	10						
или помидоры свежие грунтовые	12	10						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			80	10,1	8,8	2,2	128	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	106	88						
масса отварной печени		60						
яйцо куриное	16	16						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		24						
молоко питьевое	24	24						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						

масло сливочное для смазки емкости	4	4	.					
Каша гречневая рассыпчатая			130	4,1	4,4	32,1	184	№237-2013, Пермь
крупa гречневая	67	67						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	6	6						
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			35	0,8	0,4	13,2	60	
Полдник			250	6,4	9,9	38,0	267	
Булочка с сахаром			50	2,8	3,5	27,5	153	№772-2004
мука пшеничная	40	40						
сахар	2,5	2,5						
масло сливочное	1,2	1,2						
дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15						
соль йодированная	0,6	0,6						

сахар для отделки	0,5	0,5						
молоко питьевое	18	18						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
ИТОГО:				36	40	221	1390	
10 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	9,4	14,8	46,4	356,4	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						

Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			695	24,6	25,0	75,6	625,9	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Суп-пюре из картофеля с курицей			180/15	3,7	4,7	17,1	126	№159-2013, 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%	160	120						
01.11.-31.12. -30%	172	120						
01.01-29.02 - 35%	185	120						
01.03 - 40%	200	120						
морковь до 01.01 - 20%	8	6						

с 01.01 - 25%	8	6						
мука пшеничная	3,6	3,6						
молоко питьевое	64	64						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			70	8,9	8,5	5,9	136	№498-2004
филе куриное промышленного производства	61	58						
или филе грудки индейки	61	58						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	6	6						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						



лук репчатый	11,9	10						
масло растительное	6	6						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			260	6,6	10,6	40	281,8	
Пирог "Вечерний"			60	3,0	5,6	28,0	174	№120-1999
мука пшеничная	30	30						
сахар	6	6						
яйцо куриное	12	12						
сметана	6	6						
молоко сгущенное с сахаром	11	11						
двууглекислый натрий	0,5	0,5						

какао - порошок	3	3						
масло сливочное	7	7						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	5,0	12,0	107	№698-2004
ИТОГО:				41	51	184	1355	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				41	45	196	1355,0	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				41	45	196	1350,0	При 12 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):				54	60	261	1800	

11 день

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

масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	4,5	4,5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			680	25,9	25,2	75,9	634,0	
Салат из свеклы с огурцами			50	0,6	4,0	3,3	52	№53-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	53	42						
с 01.01 - 25%	56	42						
масса отварной свеклы		40						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
или огурцы свежие парниковые	10,2	10						
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10						

масло растительное	4	4						
Уха с крупой			180/50	11,7	7,4	10,1	154	№152-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
крупa рисовая или крупa пшено	6	6						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель из говядины			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
говядина 1 категории	72	53						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						

хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	

Полдник			250	2,7	7,7	45,9	264	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,2	7,7	21,0	162	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	24,9	102	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				42	45	196	1351	
12 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	9,9	8,9	59,0	356	
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
крупa пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№.2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						

Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,6	0,6						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			625	23,5	26,1	74,3	626,1	
Салат из отварных овощей с маслом растительным			50	1,2	4,1	6,3	67	№29/1-2011, Екатеринбург
свекла до 01.01 -20%	41	33						
с 01.01 - 25%	44	33						
масса отварной свеклы		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	31	23						
01.11.-31.12. -30%	33	23						
01.01-29.02 - 35%	35	23						
01.03 - 40%	38	23						
масса отварного картофеля		20						
масло растительное	4	4						

Суп картофельный с клецками с курицей			180/15	5,4	5,3	9,2	106	№155-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
мука пшеничная	8	8						
масло сливочное	0,7	0,7						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	10	10						
соль йодированная	0,1	0,1						
масса готовых клецек:		20						
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%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						

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

зелень сушеная	0,1	0,1						
Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			200	15,3	15,9	16,1	269	№372-2013, Пермь
говядина 1 категории	82	60						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	71	60						
крупа рисовая	8	8						
масса отварного риса		21						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	5	5						
яйцо куриное	5	5						
капуста белокочанная свежая	113	90						
масса отварной капусты		84						
масло растительное для смазки листа	3	3						
выход готовых голубцов 100г	2шт/75г							
Соус сметанный с томатом		50						№601-2004
сметана	20	20						
мука пшеничная	3,5	3,5						
вода питьевая	30	30						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						

Компот из свежих ягод			180	0,1	0,0	14,4	58	№634-2004
клюква свежемороженая	30,2	30						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	5,3	12,2	31,8	258	
Булочка "К чаю"			50	1,7	5,5	18,1	129	№788-2004
мука пшеничная	31	31						
сахар	4	4						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	2,4	2,4						
молоко сухое	13	13						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	12	12						
ванилин	0,03	0,03						
соль йодированная	0,4	0,4						

яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,7	13,7	130	№698-2004
ИТОГО:				39	47	187	1331	
13 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	7,9	14,2	51,5	365,4	
Каша гречневая вязкая			200	6,0	7,1	31,1	212	№248-2013, Пермь
крупa гречневая	50	50						
вода питьевая	50	50						
молоко питьевое	125	125						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						

Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			700	27,9	24,5	77,0	640,5	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Салат из свежих помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из свеклы с зеленым горошком			50	0,9	4,0	3,7	54	№58-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	41	33						
с 01.01 - 25%	44	33						
масса отварной свеклы		30						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	28	18						

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

масло растительное	4	4						
Суп картофельный с крупой с мясом			180/20	6,4	4,2	15,2	124	№138-2004
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
крупы: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	4	4						
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						
лук репчатый	8	7						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная, в сметане			80	11,9	7,3	2,5	123	№338-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	146	80						

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	112	83						
масса припущенной рыбы		65						
сметана	20	20						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
Овощи припущенные			150	2,2	3,8	20,3	124	№524-2004
морковь до 01.01 - 20%	81	65						
с 01.01 - 25%	86	65						
или морковь свежемороженая	74	65						
или кабачки свежие	112	75						
лук репчатый	18	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82						
01.11.-31.12. -30%	117	82						
01.01-29.02 - 35%	126	82						
01.03 - 40%	137	82						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	5	5						

Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			25	0,6	0,3	9,4	43	
Полдник			250	5,1	11,5	39,5	282	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
ИТОГО:				41	51	189	1377	
14 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	17,5	11,5	49,5	371,5	
Суфле творожное			130	11,9	6,2	20,1	184	№365-2004
творог	111	110						
сметана	11	11						
яйцо куриное	11	11						

сахар	4,5	4,5						
мука пшеничная	10	10						
или крупа манная	9	9						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готового суфле		130						
Соус молочный сладкий			50	1,3	2,7	6,9	57	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	50	50						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
сахар	5	5						
ванилин	0,02	0,02						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

21,8
 91
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			660	21,2	25,9	80,0	637,7	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи			50	0,4	3,1	2,6	40	№679-2002
капуста цветная	98	47						
или капуста цветная свежемороженная	55	52						
или капуста брокколи свежемороженная	55	52						
молоко питьевое	8	8						
масло сливочное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	4	4						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной			180/15/5	4,2	4,9	8,8	96	№.1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
свекла до 01.01 -20%	38	30						

с 01.01 - 25%	40	30	.					
капуста белокочанная свежая	21	17						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17						
01.11.-31.12. -30%	24	17						
01.01-29.02 - 35%	26	17						
01.03 - 40%	28	17						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты по - хлыновски			80	8,8	10,1	11,2	171	№454-2004
говядина 1 категории	78	57						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	67	57						
или фарш промышленного производства	57	57						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17						

01.11.-31.12. -30%	24	17																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
--------------------	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

масло растительное	3,5	3,5						
Компот из свежих плодов			180	0,4	0,1	18,0	75	№507-2013, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32						
или вишня	33,9	32						
или слива	35,5	32						
или абрикосы	37,4	32						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,6	15,1	69	
Полдник			270	5,7	9,5	41,5	274	
Блинчики с джемом или повидлом			50/20	2,1	3,1	31,0	160	№531-2013, Пермь
мука пшеничная	21	21						
молоко питьевое	52	52						
яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5						
соль йодированная	0,4	0,4						
масса теста:		75						

масло растительное	2	2						
масса запеченных блинчиков		50						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
ИТОГО:				45	47	193	1375	

15 день

15 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	9,9	8,9	59,0	355,7	
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
крупa пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						

джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,6	0,6						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89,2	
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			665	22,6	24,5	84,3	647,7	
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 зелёный	6,3	5						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						

или								
Салат из квашеной капусты с луком			50	0,8	4,0	2,5	49	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	59	42						
лук репчатый	6	5						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	6,3	5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			180/20/5	5,7	4,5	14,3	121	№.1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	106	80						
01.11.-31.12. - 30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	120	80						
01.03 - 40%	134	80						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						

лук репчатый	6,0	5						
масло сливочное	4	4						
помидоры свежие парниковые	10,2	10						
или помидоры свежие грунтовые	12	10						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски			80	11,2	10,4	2,9	150	№431-2004
печень говяжья	90	75						
масло растительное	5	5						
масса готовой печени		50						
мука пшеничная	2	2						
сметана	10	10						
вода питьевая	20	20						
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						

молоко питьевое	24	24	.						
масло сливочное	5	5							
Кисель из свежих ягод				180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24							
сахар	10	10							
крахмал	6	6							
Хлеб пшеничный				25	0,5	0,3	11,0	48	
Хлеб ржаной				50	1,1	0,7	18,9	86	
Полдник				250	7,5	3,8	48,3	257,4	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				50	2,5	0,5	34,3	152	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	5,0	3,3	14,0	106		№698-2004
ИТОГО:				40	38	213	1350		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				41	45	196	1357		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				41	45	196	1350	При 12 часовом пребывании детей	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				54	60	261	1800		
16 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		

Завтрак			410	8,1	13,3	50,4	353,3	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			25	0,5	0,3	11,0	48	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91,0	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь

Обед			640	23,8	25,0	85,4	661,8	
Винегрет овощной			60	1,2	4,0	5,7	64	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
масса отварного картофеля		12						
свекла до 01.01 -20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной свеклы		16						
морковь до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						
огурцы соленные без уксуса	20	11						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зелёный	2,5	2						

масло растительное	4	4						
Суп-пюре из капусты с мясом			180/20	6,7	6,6	6,4	112	№1.35-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста цветная свежемороженая	68	65						
или капуста свежая белокочанная	81	65						
морковь до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	55	55						
яйцо	4	4						
сливки или сметана 10 %	7	7						
масло сливочное	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						

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

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						
Каша гречневая рассыпчатая			130	4,1	4,4	32,1	184	№237-2013, Пермь
крупa гречневая	67	67						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	6	6						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			360	15,9	13,7	22,8	278,4	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180	12,7	9,2	15,9	197	№313-2013, Пермь
творог	144	143						

мука пшеничная	12	12						
или крупа манная	11	11						
вода питьевая для каши	36	36						
яйцо куриное	12	12						
сахар	6	6						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	6	6						
сухари пшеничные	6	6						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		150						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	186	180	180	3,2	4,5	6,9	81	№698-2004
ИТОГО:				48	52	180	1384	
17 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	17,0	13,9	44,8	371,6	

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

Омлет натуральный			110	10,7	10,6	1,5	144	№340-2004
яйцо куриное	84	84						
молоко питьевое	32	32						
масло растительное для смазки листа	1	1						
или								
Яичная кашка натуральная			110	11,0	11,2	1,7	151	№279-1996
яйцо куриное	85	85						
молоко питьевое	42	42						
масло сливочное	4	4						
Овощи на поджаривание								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)			70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	

Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь	
Обед				660	20,9	25,6	78,3	627,4	
Салат из огурцов с маслом				50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47							
или огурцы свежие грунтовые	49	47							
масло растительное	4	4							
или									
Салат из соленых огурцов с луком				50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
огурцы соленые без уксуса	80	44							
лук репчатый	4,8	4							
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)									
или лук зелёный	5	4							
масло растительное	4	4							
Суп картофельный с фасолью с мясом				180/20	6,3	4,8	14,5	126	№145-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32							
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32							

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 сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная, запеченная			80	10,2	12,2	6,1	175	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	16	16						

мука пшеничная	4	4	.					
масло растительное	3	3						
Картофель отварной с маслом			150	2,7	3,8	17,9	117	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			260	6,6	6,0	48,4	274	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			60	0,8	1,0	39,0	168	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	5,0	9,4	106	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				45	46	193	1364	

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

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	9,7	8,7	62,3	366,3	
Каша рисовая жидкая			200	6,4	7,2	27,0	198	№311-2004
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,6	0,6						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						

мука пшеничная	4	4						
масло растительное	3	3						
Картофель отварной с маслом			150	2,7	3,8	17,9	117	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			260	6,6	6,0	48,4	274	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			60	0,8	1,0	39,0	168	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	5,0	9,4	106	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				45	46	193	1364	

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

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	9,7	8,7	62,3	366,3	
Каша рисовая жидкая			200	6,4	7,2	27,0	198	№311-2004
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,6	0,6						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						

Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			660	21,6	21,8	86,2	627,2	
Салат из свежих помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное	4	4						
или								
Салат из моркови и яблок			50	0,7	4,1	5,7	63	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп-пюре из разных овощей с мясом			180/20	5,9	3,9	9,6	97	№168-2004
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						

морковь до 01.01 - 20%	14	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
капуста белокочанная свежая	19	15						
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						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
мука пшеничная	4	4						
молоко питьевое	28	28						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень, тушеная в соусе			80	10,1	8,8	7,7	150	№401-2013, Пермь
печень говяжья	71	59						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени		40						
соус сметанно-томатный		40						

сметана	10	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	2	2						
вода питьевая	30	30						
Макароны отварные с овощами			150	3,1	4,1	27,5	159	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	39	39						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	5	5						
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						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	1,9	5,2	50,5	256,4	
Булочка с изюмом			50	1,7	5,2	22,5	144	№11/12-2011, Екатеринбург
мука пшеничная	28	28						
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5						
сахар	5	5						
масло сливочное	7	7						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки изделия	3	3						
изюм	4,4	4						
дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33						
соль йодированная	0,2	0,2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,2	0,0	28,0	113	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				33	36	220	1339	

19 день

19 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	11,0	15,8	48,3	379,4	
Каша молочная ассорти (пшенично - кукурузная)			200	6,0	6,0	22,5	168	№19/4-2011, Екатеринбург
крупa пшеничная	15	15						
крупa кукурузная	15	15						
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	4,5	4,5						

сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			640	20,2	19,7	88,8	613	
Салат Витаминный			50	0,6	4,0	4,6	57	№21(II)-2006, Москва
капуста белокочанная свежая	31	25						
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	14	10						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
сахар	0,7	0,7						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	4	4						
Суп-пюре из птицы			180	4,5	5,1	15,5	126	№173-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	54	47						
грудка куриная филе	30	29						
или филе грудки индейки	30	29						

масса отварной мякоти птицы		18						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						
молоко питьевое	28	28						
мука пшеничная	7	7						
яйцо куриное	3	3						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			80	8,5	5,3	8,1	114	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						
лук репчатый	20	17						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			30	2,4	0,3	11,4	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,6	15,1	69	
Полдник			330	12,7	9,7	34,9	277,86	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			150	9,5	5,2	32,0	213	№321-2013, Пермь
творог	112	110						
крупа манная	15	15						
яйцо куриное	5	5						

сахар	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	8	8						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готовых сырников (2 шт. по 60 г)		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	186	180	180	3,2	4,5	2,9	65	№698-2004

ИТОГО:

44

45

194

1361

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			450	9	12	49	342	
Суп молочный с крупой			200	3,1	4,4	19,0	128	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16						

сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с маслом с сыром			50	4,1	6,2	10,7	115	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	5	5						
сыр	16	15						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,6	0,6						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			680	21,6	25,6	76,6	624	
Салат картофельный с огурцами			50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59	44						
01.11.-31.12. -30%	63	44						

01.01-29.02 - 35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	4	4						
Уха рыбацкая			180/50	5,9	6,2	15,1	140	№30/2-2011г., Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	113	85						
01.11.-31.12. -30%	122	85						
01.01-29.02 - 35%	131	85						
01.03 - 40%	142	85						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						

Автономное учреждение государственной службы
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Биточки рубленые из птицы припущенные			70	8,9	8,5	5,9	136	№498-2004
филе куриное промышленного производства	61	58						
или филе грудки индейки	61	58						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	6	6						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
лук репчатый	11,9	10						
масло растительное	6	6						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						

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	5,1	10,2	42,5	282	
Булочка "Российская"			50	2,2	5,7	23,7	155	№778-2004
мука пшеничная	30	30						
мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8						
сахар	8	8						
сахар для отделки	1,5	1,5						
масло сливочное	4	4						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20						
яйцо куриное	1,4	1,4						
молоко питьевое	14	14						
соль йодированная	0,6	0,6						
ванилин	0,02	0,02						

яйцо куриное для смазки	1	1						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	2,9	4,5	18,8	127	№698-2004
ИТОГО:				36	48	190	1339	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				41	45	196	1358	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				41	45	196	1350	При 12 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				54	60	261	1800	

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