

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 г.

**ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
№20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года**

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

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

г. Тюмень, 2022г.



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: tocgsen@fguz-tyumen.ru, ОКПО 74757016, ОГРН 1057200617759, БИК 047102001,
ИНН/КПП 7203158959/720301001
Регистрационный номер аккредитованного лица RA.RU.710034

УТВЕРЖДАЮ



Главный врач (заместитель)
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в
Тюменской области»
А.А. Я. Фольмер

18 февраля 2021 г.

№ 11/Д

г. Тюмень

Экспертное заключение

- 1. Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/91 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 1 до 3 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/3590-20/91 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 1 до 3 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 (Перец. -1996).

- Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть — М.: Хлебпродинформ, 1999г (№рец. - 1999).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995 г. (№ рец. - 1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва: 2006г; (№ рец. - 2006, Москва).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. -2004).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 — М.: Хлебпродинформ, 2002г (№ рец. -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. (№ рец. -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 (№ рец. -2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец. -2011, Екатеринбург).

Представлена 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 1-3 лет (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и суточного 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 1-3 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 дневного меню № 20-ДС/3590-20/91 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 1 до 3 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

Шай

Д.Г. Шаева



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

Аннотация

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

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

- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г (**№рец.-1999**).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).

- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№рец.-2013, Пермь).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№рец.-2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец.-2011, Екатеринбург).

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

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

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

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

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

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

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года для питания детей с 1 до 3 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто*	Норма продуктов при 8-10 ч пребывания 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	40	28	30	30	30	30	30	20	30	30	10	25	30	30	20	30	30	20	30	40	30	30	555	28	99
2	Хлеб пшеничный	60	48	46	106	45	75	37	30	51	37	25	48	41	35	75	36	75	49	80	25	32	53	1002	50	104
3	Мука пшеничная	25	20	37	3	27	1	33	14	31	6	41	34	6	38	4	23	1	13	4	34	13	32	396	20	99
4	Крупы, бобовые	30	22,5	0	12	8	47	24	7	21	6	66	18	23	24	41	7	18	59	0	23	34	9	447	22	99
5	Макаронные изделия	8	6	12	0	24	0	0	0	36	12	0	0	0	0	0	0	0	12	0	24	0	0	120	6	100
6	Картофель	120	90	111	46	78	84	143	85	30	118	65	100	147	48	110	75	167	10	155	24	102	107	1805	90	100
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	134,82	134	227	117	105	73	319	127	71	56	209	54	121	121	154	57	106	144	122	53	181	2549	127	95
8	Фрукты свежие	95	71,25	155	10	20	135	30	20	135	30	132	25	130	25	135	25	152	5	30	150	8	0	1352	68	95
9	Сухофрукты	9	6,75	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	12	0	0	12	0	4	12	12	142	7	105
10	Соки фруктовые и овощные	100	75	0	100	150	0	100	100	0	0	0	100	150	100	0	100	0	100	100	150	100	100	1450	73	97
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой	25	19,25	15	16	24	14	21	20	23	20	20	26	15	22	17	27	18	20	18	23	19	24	401	20	104
12	Кондитерские изделия	12	9,36	0	0	15	0	0	15	7	50	15	0	50	15	0	0	15	0	0	15	0	0	197	10	105
13	Какао - порошок	0,5	0,375	4,5	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	8	0	100
14	Кофейный напиток	1	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	12	1	100
15	Чай	0,5	0,375	0,0	0,5	0,5	0,5	0,0	0,5	0,5	0,0	0,5	0,5	0,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,0	0,5	8	0	100
16	Мясо 1-й категории	50	37,5	0,0	81	102	0	32	49	64	32	32	0	45	48	32	43	32	81	32	32	0	0	737	37	98
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	15	39	0	0	0	0	39	0	0	0	74	0	24	0	24	0	0	0	0	39	50	289	14	96
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	14	0	0	0	59	0	0	0	0	66	0	45	0	0	0	59	0	0	46	0	0	275	14	98
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	24	67	0	0	40	52	0	0	40	0	0	62	0	62	0	0	0	62	0	52	63	500	25	104
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	292,5	290	180	87	255	427	250	304	360	323	359	239	355	245	286	349	336	180	213	374	316	5728	286	98
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	22,5	0	0	106	0	0	70	0	0	0	0	0	0	0	83	0	106	0	0	92	0	457	23	102
22	Сметана	9	6,75	5	0	19	0	15	0	5	18	5	6	0	13	15	13	12	4	0	8	5	0	142	7	105
23	Сыр	4	3,2	0	5	0	5	10	0	0	10	0	0	10	0	10	0	10	0	0	10	0	5	65	3	102
24	Масло сливочное	18	13,5	18	10	10	10	14	5	25	9	16	18	10	10	17	10	10	18	6	16	18	14	261	13	97
25	Масло растительное	9	6,75	5	8	9	10	5	13	2	5	3	8	5	9	3	6	7	6	7	6	5	11	132	7	98
26	Яйцо	40	30	3	80	26	42	6	84	6	4	15	57	6	10	40	61		13	92	7	11	7	570	28	95
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,32	0,7	0,0	1,4	0,0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,8	7	0	104
28	Крахмал	2	1,3	0	0	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	25	1	96
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	45	2	100

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

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



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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20% от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		75% от суточного рациона	
	280		70		490		210		1050	
1 день	267	19	71	5	475	34	211	15	1024	98
2 день	289	21	70	5	480	34	218	16	1057	101
3 день	267	19	69	5	500	36	215	15	1050	100
4 день	285	20	71	5	494	35	214	15	1063	101
5 день	293	21	70	5	500	36	218	16	1081	103
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	490	35	215	15	1055	100
6 день	295	21	70	5	483	34	205	15	1052	100
7 день	281	20	71	5	508	36	215	15	1074	102
8 день	283	20	69	5	481	34	217	15	1049	100
9 день	270	19	71	5	501	36	218	16	1059	101
10 день	269	19	70	5	476	34	226	16	1041	99
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	490	35	216	15	1055	100
11 день	292	21	71	5	515	37	212	15	1090	104
12 день	269	19	70	5	474	34	210	15	1022	97
13 день	278	20	71	5	512	37	214	15	1076	102
14 день	291	21	70	5	494	35	215	15	1070	102
15 день	269	19	71	5	483	34	197	14	1019	97
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	496	35	210	15	1055	101
16 день	277	20	70	5	508	36	204	15	1058	101
17 день	283	20	70	5	488	35	215	15	1055	101
18 день	284	20	71	5	483	34	217	15	1054	100
19 день	283	20	70	5	466	33	220	16	1039	99
20 день	277	20	70	5	512	37	220	16	1078	103
ИТОГО в среднем за неделю	281	20	70	5	491	35	215	15	1057	101
ИТОГО в среднем за день:	280	20	70	5	492	35	214	15	1056	101

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

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

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
		350	100	450
1 день	350	130	540	200
2 день	375	100	520	200
3 день	350	100	570	220
4 день	360	130	550	200
5 день	360	100	575	200
6 день	375	100	505	280
7 день	350	130	535	200
8 день	360	100	545	200
9 день	360	130	535	200
10 день	350	100	575	210
11 день	360	130	570	200
12 день	360	100	505	200
13 день	350	130	580	200
14 день	350	100	540	220
15 день	360	130	545	200
16 день	350	100	530	290
17 день	375	100	540	200
18 день	360	130	540	200
19 день	350	100	520	280
20 день	360	100	570	200

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

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

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

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

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

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

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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, второй завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет
(8-10 часов пребывания детей)

20-ти дневное меню №20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	7,7	10,3	35,9	267,1	
Суп молочный с макаронными изделиями			150	4,5	4,7	17,0	128	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 20-ДС/3590-20/91
АУ ТО «Центр технологического контроля»

	масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом				15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
	батон	15	15						
	масло сливочное	5	5						
Какао с молоком сгущенным				180	1,6	2,1	11,5	71	№694-2004
	какао - порошок	4,5	4,5						
	молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Второй завтрак					0,1	0,4	16,7	71	
Фрукт в ассортименте				130	0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва
ИЛИ									
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
Обед				540	16,6	15,5	67,5	475,5	
Свекла отварная с маслом растительным				40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
	свекла - до 01.01 -20%	51	41						
	с 01.01 - 25%	55	41						
	масса отварной свеклы		38						
	масло растительное на полив при подаче	3	3						

Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			150/15/5	3,7	3,1	7,1	71	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						
капуста белокочанная свежая	15	12						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	61	46						
01.11.-31.12. -30%	66	46						
01.01-29.02 - 35%	71	46						
01.03 - 40%	77	46						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	7	6						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Рыба запечённая			60	8,9	5,5	5,8	108	р.377-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	103	72						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	90	67						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	124	72						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное	1,5	1,5						
Овощи припущенные			120	1,9	2,9	16,5	100	№524-2004
морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
или морковь свежемороженая	57	50						
или кабачки	89	60						
лук репчатый	14	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
мука пшеничная	2	2						

масло сливочное	4	4						
Компот из свежих плодов			150	0,3	0,1	13,3	55	№507-2013, Пермь
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			25	0,5	0,3	11,0	48	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			25					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,6	7,0	31,4	211	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,9	4,1	29,0	165	
ИЛИ								
Булочка ванильная			50	2,9	4,1	29,0	165	№767-2004
мука пшеничная	35	35						
сахар	6	6						
масло сливочное	4	4						

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

яйцо куриное	2	2						
яйцо куриное-для смазки изделия	1	1						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
ванилин	0,03	0,03						
молоко питьевое	15	15						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
ИТОГО:				30	33	152	1024	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			375	13,7	14,5	26,0	289	
Омлет натуральный			105	10,2	9,9	1,4	136	№340-2004
яйцо куриное	80	80						
молоко питьевое	30	30						

масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			105	10,3	10,1	1,5	138	№279-1996
яйцо куриное	81	81						
молоко питьевое	40	40						
масло сливочное	4	4						
Овощи на поджаривание								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Бутерброд с маслом с сыром			30	2,5	4,4	9,9	89	№1,3-2004
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,2	0,0	1,3	20	

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

Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			520	17,0	13,8	72,0	480,0	
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп гороховый с гречками с мясом			150/10/20	6,3	2,8	10,4	92	№139-2004
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
горох	12	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	34						
01.11.-31.12.- 30%	49	34						
01.01-29.02 - 35%	52	34						

01.03 - 40%	57	34						
морковь - до 01.01 - 20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		10						
хлеб пшеничный	19	16						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Овощи тушеные с мясом отварным			150	8,8	7,3	24,2	198	(№301-2006, Москва)
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
горошек зелёный консервированный	23	15						
или перец свежий	20	15						
капуста белокочанная свежая	69	55						
или кабачки свежие	82	55						

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

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	16	12						
01.11.-31.12. -30%	17	12						
01.01-29.02 - 35%	18	12						
01.03 - 40%	20	12						
морковь - до 01.01 - 20%	41	33						
с 01.01 - 25%	47	33						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	4	4						
<u>соус:</u>		28						
мука пшеничная	2,8	2,8						
масло сливочное	2,4	2,4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,4	2,4						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4,3	3						
лук репчатый	3,6	3						
сахар	0,5	0,5						

бульон мясной	19	19						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			200	3,5	11,0	26,2	218	
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						

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

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 в ассортименте	155	150	150	2,7	3,7	2,4	54	№698-2004	
ИТОГО:			34	39	142	1057			
3 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			350	11,7	8,6	35,6	267		
Запеканка из творога с молоком сгущенным			140	8,9	7,2	9,5	138	№313-2013, Пермь	
творог	107	106							
мука пшеничная	9	9							
или крупа манная	8	8							

вода питьевая для каши	27	27						
яйцо куриное	10	10						
сахар	3,3	3,3						
ванилин	0,010	0,010						
сметана	4,4	4,4						
сухари пшеничные	4,4	4,4						
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						
масса готовой запеканки		110						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				0,2	0,0	16,9	69	

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

Отвар шиповника			100	0,2	0,0	16,9	69	№705-2004
шиповник	15	15						
сахар	3	3						
Обед			570	17,7	18,5	65,7	499,7	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			40	1,3	3,2	4,5	52	№74-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
масса отварного картофеля		18						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
масса отварной моркови		7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
яйцо куриное	8	8						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ								

Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом			150/20	5,5	4,0	4,7	77	№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	38	30						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов; без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147

масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом сметанным с томатом			60/30	7,1	8,2	5,9	126	№427-1996
говядина 1 категории	95	70						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	83	70						
вода питьевая	6	6						
чеснок	0,5	0,4						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	6	6						
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						
Макаронные изделия отварные с овощами			120	2,4	2,5	18,3	105	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	24	24						

масса отварных макарон		70						
морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	3	3						
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			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			30	0,8	0,3	11,3	51	
Полдник			220	3,6	3,5	42,3	215	
Шанежка с картофелем			70	3,2	3,3	21,8	130	№296-2004, Пермь
Масса дрожжевого теста:		37						

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

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						
или								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			70	3,2	3,3	21,8	130	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,4	0,2	20,5	85	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				33	31	160	1050	
4 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	9,8	12,0	34,5	285	
Суп молочный с крупой			150	2,7	3,8	14,5	103	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
крупя: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						
сахар	1,2	1,2						
соль йодированная	0,6	0,6						

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

	масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом				15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
	батон	15	15						
	масло сливочное	5	5						
Яйца вареные				40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Чай с лимоном				150	0,1	0,0	8,5	34	№686-2004
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	8	8						
	лимон	6	5						
Хлеб ржаной				10	0,3	0,1	3,8	17	
Второй завтрак					0,1	0,4	16,7	71	
Фрукт в ассортименте				130	0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва
ИЛИ									
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
Обед				550	16,8	19,2	63,5	494	
Салат из свеклы с сыром				40	1,9	4,1	2,8	56	№55-2013, Пермь
	свекла - до 01.01 -20%	45	36						
	с 01.01 - 25%	48	36						

масса отварной свеклы		33						
сыр	6	5						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			150/40	4,9	3,8	12,2	103	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	112	84						
01.11.-31.12. -30%	120	84						
01.01-29.02 - 35%	129	84						
01.03 - 40%	140	84						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<u>фрикадельки:</u>								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						

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

лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3,0	3,0						
Печень, тушеная с овощами			60	6,7	8,9	3,6	121	№439-2004
печень говяжья	71	59						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени с луком		40						
мука пшеничная	1,2	1,2						
морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
вода питьевая	10	10						
Рис припущенный			110	2,3	2,0	18,6	102	№512-2004
крупа рисовая	38	38						
вода питьевая	81	81						
масло сливочное	3	3						

Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник			200	4,5	7,2	32,7	214	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,8	3,7	27,0	149	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
ИТОГО:				31	39	147	1063	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	11,1	10,4	38,7	293	
Каша 5 злаков жидкая			150	4,5	5,8	16,9	138	№311-2004
крупы (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18						
молоко питьевое	140	140						

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

сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
ИЛИ								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	6,3	6,2	19,5	159	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				575	16,4	17,6	69,0	500
Салат картофельный с огурцами				40	0,7	3,0	5,9	53
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	47	35						
01.11.-31.12. - 30%	50	35						
01.01-29.02 - 35%	54	35						
01.03 - 40%	58	35						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной				150/20/5	5,1	3,8	7,2	83
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%	30	24						

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

с 01.01 - 25%	32	24						
капуста белокочанная свежая	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	8	6						
01.11.-31.12. -30%	9	6						
01.01-29.02 - 35%	9	6						
01.03 - 40%	10	6						
фасоль	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло сливочное	3	3						
сахар	0,2	0,2						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			60	6,2	4,6	7,5	96	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус молочный			30	1,0	2,1	2,6	34	№435-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						

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

Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	6,1	6,9	32,9	218	
Шанежка наливная			50	3,4	3,4	27,2	153	№550 -2013, Пермь
мука пшеничная	30	30						
сахар	2	2						
масло сливочное	2	2						
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							
ИЛИ									
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			70	3,2	3,3	21,8	130		
Кисломолочный напиток в ассортименте		155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
ИТОГО:				34	35	158	1081		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				32	35	152	1055		
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)				32	35	152	1050	При 8-10 часовом пребывании детей	
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400		
6 день									

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

Номер

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	номер рецептуры		
Завтрак			375	15,9	11,4	32,2	295			
Омлет натуральный			105	10,2	9,9	1,4	136	№340-2004		
яйцо куриное	80	80								
молоко питьевое	30	30								
масло растительное для смазки листа	1	1								
ИЛИ										
Яичная кашка натуральная			105	10,3	10,1	1,5	138	№279-1996		
яйцо куриное	81	81								
молоко питьевое	40	40								
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			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004		
батон	15	15								
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15								

Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			505	14,1	20,8	59,7	483	
Салат из моркови с кукурузой			40	0,7	3,0	3,5	44	№11-2001, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
масса припущенной моркови		24						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с курицей			150/15	3,8	3,8	15,7	112	№149-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						

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

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						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
масло сливочное	3	3						
бульон куриный	105	105						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой			150	8,6	13,5	14,2	213	№440-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	6	6						

капуста белокочанная свежая	188	150						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			15					
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник			280	11,6	7,7	22,3	205	
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным			130	8,9	4,8	19,9	158	№323-2013, Пермь
творог	72	70						
морковь - до 01.01 - 20%	29	23						

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

с 01.01 - 25%	31	23						
масло сливочное	1,5	1,5						
крупа манная	6,5	6,5						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
мука пшеничная	12,5	12,5						
масло растительное для смазки листа	2,5	2,5						
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004

ИТОГО:				42	40	132	1052	
---------------	--	--	--	-----------	-----------	------------	-------------	--

7 день

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

крупя пшено	9	9						
молоко питьевое	135	135						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,1	0,4	16,7	71	
Фрукт в ассортименте			130	0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			120	0,4	0,9	17,2	1,2	По рекомендации производителя

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

Обед			535	15,7	17,1	72,7	508	
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте			40	0,0	0,0	2,2	9	№101-2004
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)	42	40						
ИЛИ								
Нарезка из свеклы отварной			40	0,6	0,0	2,5	12	№50 - 2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						
Суп из овощей с мясом со сметаной			150/20/5	4,1	3,9	7,5	82	№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%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01:01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						

горошек зелёный консервированный	8	5						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18						
или капуста свежая белокочанная	23	18						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Тефтели, запеченные в соусе томатном с овощами			60	8,1	10,9	7,7	161	№388-2013, Пермь
свинина мясная	37	32						
или говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
хлеб пшеничный	6	6						
яйцо куриное	2	2						
молоко питьевое	8	8						
масло сливочное	1,7	1,7						
лук репчатый	20	17						
масса прогретого с маслом лука		8						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых тефтелей		50						

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

Соус томатный с овощами для запекания		30						№454-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
морковь - до 01.01 - 20%	22,5	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
лук репчатый	12	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	2,5	2,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Макаронные изделия отварные			110	2,2	1,7	22,5	114	№516-2004
макаронные изделия	36	36						
масло сливочное	3	3						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,0	7,8	31,2	215	

Булочка "Пермская"			50	2,3	4,3	25,5	150	№554-2013, Пермь
мука пшеничная	25	25						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	11	11						
повидло или джем (без искусственных ароматизаторов и красителей)	7	7						
сахарная пудра	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						

или

Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			70	3,2	3,3	21,8	130	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
ИТОГО:				27	34	165	1074	

8 день

Наименование блюда

Единица

Нетто

Административное управление
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Номер

наименование блюда		грунт, г	нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры
Завтрак				360	11,1	9,3	38,8	283,3	
Суп молочный с макаронными изделиями				150	4,5	4,7	17,0	128	№165-2013, Пермь
	молоко питьевое	105	105						
	вода питьевая	45	45						
	макаронные изделия	12	12						
	соль йодированная	0,4	0,4						
	сахар	1,2	1,2						
	масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с сыром				20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
	батон	20	20						
	сыр	10,5	10						
Кофейный напиток				180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3	3						
	сахар	8	8						
	молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак					0,2	0,0	16,9	69	

Отвар шиповника			100	0,2	0,0	16,9	69	№705-2004
	шиповник	15	15					
	сахар	3	3					
Обед			545	17,5	16,0	66,7	481	
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	39	38					
	или помидоры свежие грунтовые	45	38					
	масло растительное на полив при подаче	3	3					
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
	огурцы соленые без уксуса	64	35					
	лук репчатый	3,6	3					
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зелёный)								
	или лук зелёный	3,8	3					
	масло растительное на полив при подаче	3	3					
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			150/20/5	5,6	3,8	7,7	87	№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	23	18						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	21	16						
01.11.-31.12. -30%	23	16						
01.01-29.02 - 35%	25	16						
01.03 - 40%	27	16						
крупа перловая	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			60	7,8	5,1	10,5	119	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
хлеб пшеничный	7	7						
молоко питьевое	11	11						
яйцо куриное	4	4						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых фрикаделек		50						
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						

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

01:03 - 40%	170	102						
молоко-питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,3	11,0	24,1	217	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,2	7,2	18,0	142	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	150	4,1	3,8	6,1	75	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				34	36	147	1049	
9 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	5,4	5,5	49,7	270	

Каша манная жидкая			150	3,9	5,3	22,8	155	№311-2004
	крупa манная	15	15					
	молоко питьевое	140	140					
	сахар	2	2					
	соль йодированная	0,6	0,6					
	масло сливочное	3	3					
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
	батон	15	15					
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15					
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5					
	сахар	10	10					
Второй завтрак				0,1	0,4	16,7	71	
Фрукт в ассортименте			130	0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
Обед			535	17,9	17,8	67,2	501	
Салат из капусты белокачанной с морковью			40	0,6	3,0	3,8	45	№4-2013, Пермь

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

капуста белокочанная свежая	43	34						
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			150/20/5	5,6	4,3	11,2	106	№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%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						

лук репчатый	4,8	4						
масло сливочное	3	3						
помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			60	7,6	6,6	1,7	97	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	79	66						
масса отварной печени		45						
яйцо куриное	15	15						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		15						
молоко питьевое	15	15						
мука пшеничная	1,3	1,3						
масло сливочное	1,3	1,3						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
Каша гречневая рассыпчатая			110	34	3,7	28,0	159	№237-2013 Пермь

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

крупa гречневая	51	51						
вода питьевая	74	74						
масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
Полдник			200	5,5	7,0	33,2	218	
Булочка с сахаром			50	2,8	3,5	27,5	153	№772-2004
мука пшеничная	40	40						
сахар	2,5	2,5						
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						

или

Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			70	3,2	3,3	21,8	130	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
ИТОГО:			29	31	167	1059		

10 день

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

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

Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004	
	батон	15	15						
	масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004	
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	10	10						
	лимон	6	5						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70		
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				575	16,0	16,7	65,5	476	
Яйца вареные				40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Кукуруза консервированная (после термической обработки)		67	40	40	0,8	0,1	3,5	18	№101-2004
Суп - пюре из картофеля с курицей				150/15	3,7	3,8	14,9	109	№159-2013, Пермь
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
	или филе куриное промышленного производства	25	24						
	или филе из 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%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	53	53						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			60	6,8	7,3	4,5	111	№498-2004
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе из грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	7	7						

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

масло растительное для смазки листа	2	2						
Капуста тушеная			120	3,5	4,9	12,2	107	№423-2004
капуста белокочанная свежая	158	126						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						
масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					

Хлеб ржаной			25	0,6	0,3	9,4	43			
Полдник			210	5,7	8,9	30,7	226			
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								
ИЛИ										
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			70	3,2	3,3	21,8	130			
Кисломолочный напиток в ассортименте			155	150	150	2,7	3,3	2,7	51	№698-2004
ИТОГО:				30	35	151	1041			
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				32	35	154	1055			

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

Норма в пищевых веществах и энергии (75%)	32	35	152	1050	При 8-10 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *	42	47	203	1400	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	10,7	9,0	42,1	292	
Каша кукурузная жидкая			150	4,1	4,4	20,3	137	№311-2004
	крупa кукурузная	18	18					
	молоко питьевое	140	140					
	сахар	2	2					
	соль йодированная	0,7	0,7					
	масло сливочное	3	3					
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
	батон	20	20					
	сыр	10,5	10					
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3	3					

сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				0,1	0,4	16,7	71	
Фрукт в ассортименте			130	0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
Обед			570	20,1	20,7	62,1	515,1	
Салат из свеклы с огурцами			40	0,5	3,0	2,6	39	№53-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
масса отварной свеклы		32						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Уха с крупой			150/50	8,9	5,9	8,9	124	№152-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						

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

или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупа рисовая или крупа пшено	5	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель из говядины			60	7,2	7,8	7,1	127	№451-2004
говядина 1 категории	61	45						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	53	45						
хлеб пшеничный	11	11						
молоко питьевое	5	5						
лук репчатый	6,0	5						

яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01.-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	2,5	7,7	33,2	212	

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

Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,2	7,7	21,0	162	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	12,2	50	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				33,4	37,8	154,1	1090,2	

12 день

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

чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			505	16,6	18,5	60,3	474	
Салат из отварных овощей с маслом растительным			40	1,0	3,0	5,5	53	№29/1-2011, Екатеринбург
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
масса отварного картофеля		15						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с клецками с курицей			150/15	3,9	3,8	8,7	85	№155-2004

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

курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						
мука пшеничная	5	5						
масло сливочное	0,5	0,5						
яйцо куриное	1,3	1,3						
вода питьевая	8	8						
соль йодированная	0,1	0,1						
масса готовых клецек:		15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						

Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			150	10,5	11,1	13,5	196	№372-2013, Пермь
говядина 1 категории	65	48						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48						
крупа рисовая	6	6						
масса отварного риса		17						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	4	4						
капуста белокочанная свежая	90	72						
масса отварной капусты		67						
масло растительное для смазки листа	2,5	2,5						
выход готовых голубцов 120г	2шт/60г							
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Компот из свежих ягод			150	0,1	0,0	12,5	50	№634-2004

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

клубника свежемороженая	28	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			200	4,4	9,0	27,8	209,8	
Булочка "К чаю"			50	1,7	5,5	18,1	129	№788-2004
мука пшеничная	31	31						
сахар	4	4						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	2,4	2,4						
молоко сухое	13	13						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	12	12						
ванилин	0,03	0,03						
соль йодированная	0,4	0,4						

яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						

или

Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			70	3,2	3,3	21,8	130	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	9,7	81	№698-2004
ИТОГО:				27	34	151	1022	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,2	9,4	42,2	278	
Каша гречневая вязкая			150	4,5	5,9	24,3	168	№248-2013, Пермь
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	38	38						
молоко питьевое	95	95						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						

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

Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
	батон	15	15					
	масло сливочное	5	5					
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
	чай - заварка	0,5	0,5					
	сахар	10	10					
	лимон	6	5					
Второй завтрак				0,1	0,4	16,7	71	
Фрукт в ассортименте			130	0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
Обед			580	23,5	20,0	59,8	512	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	39	38					
	или помидоры свежие грунтовые	45	38					
	масло растительное на полив при подаче	3	3					

			или					
Салат из свеклы с зеленым горошком			40	0,7	3,0	2,9	41	№58-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с крупой с мясом			150/20	5,9	3,6	12,5	106	№138-2004
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%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупы: перловая, овсяная, пшеничная, пшено	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						

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

	с 01.01 - 25%	6,7	5						
	лук репчатый	7	6						
	масло сливочное	3	3						
	зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная, в сметане				60	8,9	5,5	1,5	91	№338-2013, Пермь
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
	масса припущенной рыбы		50						
	сметана	15	15						
	мука пшеничная	1,5	1,5						
	масло сливочное	1,5	1,5						
Овощи припущенные				120	1,9	2,9	16,5	100	№524-2004
	морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
	с 01.01 - 25%	67	50						
	или морковь свежемороженая	57	50						
	или кабачки	89	60						

лук репчатый	14	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			200	4,2	8,0	31,4	214	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
ИТОГО:			34	38	150	1076		

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

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	13,0	9,2	39,1	291	
Суфле творожное			100	7,8	4,5	14,1	128	№365-2004
творог	84	83						
сметана	8	8						
яйцо куриное	8	8						
сахар	3	3						
мука пшеничная	8	8						
или крупа манная	7	7						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
Соус молочный сладкий			40	0,9	2,1	4,5	41	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	40	40						
мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	1,6	1,6						
сахар	4	4						

	ванилин	0,02	0,02						
Бутерброд с сыром				20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
	батон	20	20						
	сыр	10,5	10						
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	10	10						
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				540	16,7	21,1	59,2	494	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи				40	0,3	2,5	2,1	32	№679-2002
	капуста цветная	79	38						
	или капуста цветная свежемороженая	44	42						
	или капуста брокколи свежемороженая	44	42						
	молоко питьевое	7	7						
	масло сливочное	3	3						
ИЛИ									

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

Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ								
Салат из моркови с кукурузой			40	0,7	3,0	3,5	44	№11-2001, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
масса припущенной моркови		24						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной			150/15/5	3,8	4,8	7,2	87	№1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						

с 01.01 - 25%	32	24						
капуста белокочанная свежая	18	14						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты по - хлыновски			60	6,2	8,8	8,4	137	№454-2004
говядина 1 категории	58	43						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	51	43						
или фарш промышленного производства	43	43						

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

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	17	13						
01.11.-31.12. -30%	19	13						
01.01-29.02 - 35%	20	13						
01.03 - 40%	22	13						
лук репчатый	10	8,4						
яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное для смазки листа	2,4	2,4						
Овощи, запеченные с яйцом			120	5,2	4,5	12,5	111	№7.55.-1995, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	64	48						
01.11.-31.12. -30%	69	48						
01.01-29.02 - 35%	74	48						
01.03 - 40%	80	48						
масса отварного картофеля		45						
морковь - до 01.01 - 20%	59	47						
с 01.01 - 25%	63	47						
масса отварной моркови		45						

молоко питьевое	17	17						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	2	2						
Компот из свежих плодов			150	0,3	0,1	13,3	55	№507-2013, Пермь
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			220	6,0	7,9	29,9	215	
Блинчики с молоком сгущенным			50/20	3,3	5,0	27,5	168	№531-2013, Пермь
мука пшеничная	21	21						
молоко питьевое	52	52						
яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5						

соль йодированная	0,4	0,4							
масса теста:		75							
масло растительное	2	2							
масса запеченных блинчиков		50							
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20							
ИЛИ									
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			70	3,3	5,0	27,5	168		
Кисломолочный напиток в ассортименте		155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
ИТОГО:				36	38	146	1070		
15 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
ЗАВТРАК			360	6,3	6,8	45,6	269		
Каша пшеничная жидкая			150	3,5	5,4	19,5	141	№311-2004	
крупа пшено	18	18							
молоко питьевое	140	140							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,6	0,6							

масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				0,1	0,4	16,7	71	
Фрукт в ассортименте			130	0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
Обед			545	16,4	20,3	58,6	482,7	
Салат из капусты белокочанной			40	0,6	3,0	2,8	41	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32						
морковь - до 01.01 - 20%	5,0	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4						

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

или лук зелёный	5	4					
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)							
лимон (для сока)	5	2					
сахар	0,4	0,4					
масло растительное на полив при подаче	3	3					
ИЛИ							
Салат из квашеной капусты с луком			40	0,7	3,0	1,7	37
№48-2013, Пермь							
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34					
лук репчатый	4,8	4					
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зелёный)							
или лук зелёный	5	4					
сахар	0,4	0,4					
масло растительное на полив при подаче	3	3					
ИЛИ							
Свекла отварная с маслом растительным			40	0,6	3,2	2,5	41
№56-2006, Москва							
свекла - до 01.01 -20%	51	41					
с 01.01 - 25%	55	41					

масса отварной свеклы		38						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			150/20/5	5,6	4,3	11,2	106	№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%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	4,8	4						
масло сливочное	3	3						
помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Печень говяжья по - строгановски			60	6,7	8,9	1,6	113	№431-2004
печень говяжья	71	59						
масло растительное	4	4						
масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						

	крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				10					
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник				200	6,2	1,8	39,0	197	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				50	2,5	0,5	34,3	152	
Кисломолочный напиток в ассортименте		155	150	150	3,7	1,3	4,7	45	№698-2004
ИТОГО:					29	29	160	1019	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ					32	35	152	1055	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)					32	35	152	1050	При 8-10 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *					42	47	203	1400	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,6	8,4	43,7	277	
Суп молочный с макаронными изделиями			150	4,5	4,7	17,0	128	№165-2013, Пермь
молоко питьевое		105	105					

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

вода питьевая	45	45						
макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			530	17,8	19,7	65,0	508	
Винегрет овощной			40	0,6	3,0	4,5	47	№71-2004

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10						
01.11.-31.12. -30%	14	10						
01.01-29.02 - 35%	15	10						
01.03 - 40%	17	10						
масса отварного картофеля		7						
свекла - до 01.01 -20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной свеклы		10						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зелёный	2,5	2						
масло растительное на полив при подаче	3	3						

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

Суп-пюре из капусты с мясом			150/20	6,2	5,6	6,0	99	№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	58	55						
или капуста свежая белокочанная	69	55						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4	3						
мука пшеничная	2,5	2,5						
молоко питьевое	45	45						
яйцо куриное	3	3						
сливки или сметана 10 %	6	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Гуляш			60	6,7	7,0	1,9	97	№437-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
масло растительное	3	3						
лук репчатый	10	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
Каша гречневая рассыпчатая			110	3,4	3,7	28,0	159	№237-2013 Пермь
крупа гречневая	51	51						
вода питьевая	74	74						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник			290	11,6	10,7	15,2	203,5	

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

Запеканка из творога с молоком сгущенным				140	8,9	7,2	9,5	138	№313-2013, Пермь
	творог	107	106						
	мука пшеничная	9	9						
	или крупа манная	8	8						
	вода питьевая для каши	27	27						
	яйцо куриное	10	10						
	сахар	3,3	3,3						
	ванилин	0,010	0,010						
	сметана	4,4	4,4						
	сухари пшеничные	4,4	4,4						
	масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						
	масса готовой запеканки		110						
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток в ассортименте		155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
ИТОГО:					36	39	141	1058	
17 день									
Наименование блюда		Брутто. г	Нетто. г	Химический состав				Номер	

			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры		
Завтрак			375	15,5	12,9	26,1	283			
Омлет натуральный			105	10,2	9,9	1,4	136	№340-2004		
	яйцо куриное	80	80							
	молоко питьевое	30	30							
	масло растительное для смазки листа	1	1							
ИЛИ										
Яичная кашка натуральная			105	10,3	10,1	1,5	138	№279-1996		
	яйцо куриное	81	81							
	молоко питьевое	40	40							
	масло сливочное	4	4							
Овощи на поджаривание										
Кукуруза консервированная (после термической обработки)			100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004		
	батон	20	20							
	сыр	10,5	10							

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

Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004	
чай - заварка	0,5	0,5							
сахар	10	10							
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70		
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			540	16,7	17,5	65,9	488		
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург	
огурцы свежие парниковые	40	39							
или огурцы свежие грунтовые	41	39							
масло растительное на полив при подаче	3	3							
ИЛИ									
Салат из соленых огурцов с луком			40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004	
огурцы соленые без уксуса	64	35							
лук репчатый	3,6	3							
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)									
или лук зелёный	3,8	3							
масло растительное на полив при подаче	3	3							

Суп картофельный с фасолью с мясом			150/20	5,9	4,3	13,2	115	№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%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
фасоль	12	12						
или фасоль консервированная натуральная	45	27						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная запеченная			60	7,5	7,2	5,6	117	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						

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

или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
лук репчатый	5	4						
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	2,5	2,5						
Картофель отварной с маслом			120	1,9	2,4	14,3	86	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125						
01.11.-31.12. -30%	179	125						
01.01-29.02 - 35%	193	125						
01.03 - 40%	209	125						
масло сливочное	3	3						
Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					

Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	4,7	4,0	40,1	215	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	0,7	0,5	35,0	147	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	150	4,0	3,5	5,1	68	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				37,1	34,4	149,4	1055,4	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	7,6	6,8	46,4	284	
Каша рисовая жидкая			150	4,8	5,4	20,3	156	№311-2004
крупa рисовая	23	23						
молоко питьевое	143	143						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,9	0,9						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004

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

	батон	15	15						
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком				180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,5	0,5						
	молоко питьевое	40	40						
	сахар	8	8						
Второй завтрак					0,1	0,4	16,7	71	
Фрукт в ассортименте				130	0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва
ИЛИ									
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
Обед				540	14,5	17,6	66,5	482,8	
Салат из свежих помидоров				40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	39	38						
	или помидоры свежие грунтовые	45	38						
	масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ									
Салат из моркови и яблок				40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь

морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп-пюре из разных овощей с мясом			150/20	3,8	3,1	8,0	75	№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%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
капуста белокочанная свежая	16	13						
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						
лук репчатый	7	6						

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

масло сливочное	3	3						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	23	23						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень, тушенная в соусе			60	6,4	8,2	4,0	115	№401-2013, Пермь
печень говяжья	56	46						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
масса тушеной печени		30						
соус сметано - томатный		30						
сметана	7,5	7,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
мука пшеничная	1,2	1,2						
вода питьевая	22,5	22,5						
Макаронны отварные с овощами			120	2,4	2,5	18,3	105	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	24	24						
масса отварных макарон		70						

морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	3	3						
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			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	2,0	5,2	40,5	216,8	
Булочка с изюмом (р.11/12-2011, Екатеринбург)			50	1,7	5,2	22,5	144	№11/12-2011, Екатеринбург
мука пшеничная	28	28						
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5						

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

Завтрак			350	8,8	10,7	37,9	283	
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)			150	4,8	5,2	18,6	140	№19/4-2011, Екатеринбург
	крупa пшеничная	11	11					
	крупa кукурузная	11	11					
	молоко питьевое	77	77					
	вода питьевая	53	53					
	сахар	2	2					
	соль йодированная	0,6	0,6					
	масло сливочное	3	3					
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
	батон	15	15					
	масло сливочное	5	5					
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3	3					
	сахар	8	8					
	молоко питьевое	75	75					

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

Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			520	14,1	16,1	66,2	466	
Салат Витаминный			40	0,5	3,0	3,7	44	№21(II)-2006, Москва
капуста белокочанная свежая	25	20						
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	11	8						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
сахар	0,4	0,4						
(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 на полив при подаче	3	3						
Суп-пюре из птицы			150	3,9	4,5	11,5	102	№173-2004
кураца потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						
масса отварной мякоти птицы		15						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						

с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	6	5						
молоко питьевое	23	23						
мука пшеничная	6	6						
яйцо куриное	2	2						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			60	6,2	4,6	7,5	96	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						

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

01.11.-31.12: -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5		0,5	0,3	8,5	38,5	
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
<i>Полдник</i>			280	11,6	7,1	27,4	220	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущённым			130	8,9	4,2	25,0	173	№321-2013, Пермь
творог	93	92						
крупа манная	12	12						
яйцо куриное	4,5	4,5						
сахар	4	4						

ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	7	7						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
ИТОГО:				35	34	149	1039	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	7,6	10,2	38,6	277	
Суп молочный с крупой			150	2,7	3,8	14,5	103	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
крупы: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						

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

	сахар	1,2	1,2						
	соль-йодированная	0,6	0,6						
	масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом с сыром				30	3,3	5,1	9,9	99	№1,3-2004
	батон	20	20						
	масло сливочное	5	5						
	сыр	6	5						
Чай с молоком				180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,5	0,5						
	молоко питьевое	40	40						
	сахар	8	8						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				10					
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед				570	17,2	20,9	63,7	512	
Салат картофельный с огурцами				40	0,7	3,0	5,9	53	№75-2013, Пермь

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						
01.11.-31.12. -30%	50	35						
01.01-29.02 - 35%	54	35						
01.03 - 40%	58	35						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Уха рыбацкая			150/50	5,1	5,2	12,6	118	№30/2-2011, Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						

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

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

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

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

или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20						
молоко питьевое	14	14						
яйцо куриное	1,4	1,4						
ванилин	0,02	0,02						
яйцо куриное для смазки	1	1						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
ИЛИ								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,2	5,7	23,7	155	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
ИТОГО:				30	40	149	1078	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				32	35	152	1057	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)				32	35	152	1050	При 8-10 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	

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