

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления**, 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: с 7 до 11 лет.

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

Суточная потребность 2350 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). В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 потребность в пищевых веществах, энергии увеличены на 10%, соответственно составила 2585 ккал, при двухразовом питании 1551 ккал.

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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)". В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

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**).

- 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 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**).

- 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**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник 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 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 соответствие с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате. Указана температура подачи блюд и срок реализации.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм
	500	700
1 день	580	850
2 день	705	835
3 день	645	870
4 день	680	890
5 день	660	855
6 день	670	815
7 день	595	850
8 день	595	880
9 день	770	820
10 день	580	810
11 день	655	925
12 день	595	820
13 день	580	820
14 день	615	820
15 день	770	855
16 день	720	840
17 день	645	800
18 день	595	810
19 день	670	855
20 день	705	895
21 день	645	815

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

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

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №315 от 20 апреля 2021 г для питания детей в лагере дневного пребывания с 7 до 11 лет (завтрак, обед)

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г* мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед (+10%)	Фактически получено г, мл, **																					за 21 день, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполни я
				Дни																							
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
1	Хлеб ржаной	80	60	50	70	60	60	50	60	70	60	60	70	70	60	50	50	70	50	70	70	50	60	1260	60,0	100	
2	Хлеб пшеничный	150	105	118	112	106	100	111	110	100	111	90	107	90	90	110	79	84	100	105	80	101	117	100	2121	101,0	96
3	Мука пшеничная	15	8	0	0	16	0	0	2	10	24	3	7	2	14	10	15	0	6	20	6	0	7	33	175	8,3	101
4	Крупы, бобовые	45	32	70	21	0	68	45	0	29	10	58	25	34	73	6	45	25	38	0	68	35	15	6	671	32,0	101
5	Макаронные изделия	15	12	0	0	64	0	0	12	64	0	0	12	0	0	75	0	0	20	0	0	0	0	0	247	11,8	98
6	Картофель	187	122	75	250	35	138	252	75	50	182	112	75	229	50	82	45	112	75	236	43	206	118	80	2520	120,0	99
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	196	161	261	175	132	174	522	185	153	135	323	97	152	205	218	138	145	173	189	126	316	278	4259	202,8	103
8	Фрукты свежие	185	130	150	200	0	205	150	180	5	150	135	150	0	150	155	155	135	205	0	150	20	200	200	2695	128,3	99
9	Сухофрукты	15	10,5	0	25	0	20	0	0	25	0	20	0	25	0	20	30	0	25	25	0	0	15	0	230	11,0	104
10	Соки плодовоовощные, напитки	200	130	200	0	200	0	200	200	0	200	0	200	0	200	0	200	200	0	200	200	200	0	200	2600	123,8	95
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 используемой готовой пищевой продукции)	30	21	3	25	22	26	19	15	33	17	25	23	28	18	21	22	24	32	22	24	14	26	30	469	22,3	105
12	Кондитерские изделия	10	9	0	0	0	0	50	20	0	0	40	0	0	0	0	20	20	0	0	40	0	0	0	190	9,0	101
13	Какао	1	0,7	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	15	0,7	102
14	Кофейный напиток	2	1,4	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	5,0	0,0	0	30	1,4	102
15	Чай	1	0,6	0,0	0,0	1,0	1,0	0,0	1,0	1,0	0,0	1,0	0,0	0,0	1,0	1,0	1,0	0,0	1,0	0,0	1,0	0,0	1,0	1	12	0,6	95
16	Мясо 1 категории	70	49	76	105	128	0	24	81	78	24	24	0	0	79	24	85	24	119	0	24	0	0	79	974	46,4	95
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	29	40	0	0	134	0	40	0	0	0	100	70	52	0	40	0	0	40	0	24	60	40	640	30,5	105
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	9	0	0	0	0	0	0	0	0	110	0	0	0	0	0	0	0	0	74	0	0	0	184	8,8	97
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	43,5	0	0	0	100	87	0	0	84	0	0	126	0	105	0	119	0	105	0	87	126	0	939	44,7	103
20	Молоко	300	210	296	144	120	175	312	144	246	163	320	300	316	285	0	100	314	175	120	290	231	293	20	4364	207,8	99
21	Кисломолочная пищевая продукция	150	60	0	0	200	0	0	0	125	0	200	0	200	0	0	0	200	0	200	0	200	0	0	1325	63,1	105
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	36	0	0	172	0	0	0	0	172	0	0	0	0	0	184	0	0	141	0	0	0	120	789	37,6	104
23	Сметана	10	7	5	0	25	0	5	0	5	27	5	0	0	0	0	20	5	25	5	15	5	0	10	157	7,5	105
24	Сыр	10	8	0	15	15	20	15	0	0	15	0	0	15	15	6	15	0	0	15	0	0	15	15	176	8,4	105
25	Масло сливочное	30	23	28	16	13	18	33	6	33	18	24	26	28	16	34	20	23	25	28	16	33	24	21	483	23,0	102
26	Масло растительное	15	10,5	7	15	14	13	7	17	11	7	5	13	4	15	8	2	11	10	8	10	7	13	15	212	10,1	96
27	Яйцо, шт.	40	28	9	114	19	5	7	114	44	21	20	7	40	3	18	24	0	40	28	0	47	7	29	595	28,3	102
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,2	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0	
29	Крахмал	3	2,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0	
30	Специи	2	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	29	1,4	100	
31	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	44	2,1	100	

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

Меню № 315 от 20.04.2021
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 7 до 11 лет *

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	25 % от суточного рациона		35% от суточного рациона		60% от суточного рациона	
п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10% (2585 ккал)	646		905		1551	
1 день	628	24	892	35	1520	59
2 день	668	26	867	34	1535	59
3 день	680	26	942	36	1622	63
4 день	652	25	893	35	1545	60
5 день	642	25	929	36	1570	61
ИТОГО в среднем за неделю	654	25	905	35	1559	60
6 день	642	25	944	37	1587	61
7 день	655	25	906	35	1560	60
8 день	629	24	934	36	1563	60
9 день	663	26	894	35	1557	60
10 день	648	25	893	35	1541	60
ИТОГО в среднем за неделю	647	25	914	35	1562	60
11 день	618	24	908	35	1527	59
12 день	629	24	866	33	1495	58
13 день	623	24	890	34	1513	59
14 день	680	26	940	36	1621	63
15 день	681	26	933	36	1614	62
ИТОГО в среднем за неделю	646	25	908	35	1554	60
16 день	662	26	891	34	1553	60
17 день	680	26	948	37	1628	63
18 день	625	24	901	35	1526	59
19 день	630	24	919	36	1548	60
20 день	667	26	912	35	1579	61
21 день	667	26	867	34	1534	59
ИТОГО в среднем за неделю	655	25	906	35	1561	60
ИТОГО в среднем за день	651	25	908	35	1559	60

*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"

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

**Меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления с дневным пребыванием
(завтрак, обед)**

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

21 - ти дневное меню №315 от 20 апреля 2021 г

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			580	12,5	17,5	105,3	628	
Каша кукурузная жидкая			200	5,5	5,9	27,0	183	№311-2004
крупa кукурузная	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 315 от 20.04.2024

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 315 от 20.04.2021
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	10	10						
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок	5	5						
сахар	20	20						
молоко питьевое	100	100						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			850	25,9	30,4	128,6	892	
Салат из свежих помидоров			100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	99	97						
или помидоры свежие грунтовые	114	97						
масло растительное	5	5						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			250/15/5	5,3	5,8	12,2	122	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
капуста свежая белокочанная	28	22						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						

01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
морковь до 01.01 - 20%	11,3	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
лук репчатый	12	10						
огурцы соленые без уксуса	25	14						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты, биточки из мяса			100	12,4	12,6	15,8	226	№451-2004
говядина 1 категории или оленина	103	76						
или говядина полуфабрикат	90	76						
или фарш промышленного производства (говядина или оленина)	76	76						
хлеб пшеничный	18	18						
молоко питьевое	9	9						
лук репчатый	10,7	9						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	10	10						

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

масло растительное для смазки листа	2	2								
Каша гречневая вязкая отварная			180	4,8	6,1	29,2	191	№510-2004		
крупa гречневая	45	45								
вода питьевая	144	144								
масло сливочное	7	7								
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь		
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97			
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51			
ИТОГО:				38	48	234	1520			
2 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			705	24,8	27,6	80,3	668			
Омлет натуральный			150	14,0	13,9	1,8	188	№340-2004		
яйцо куриное	114	114								
молоко питьевое	44	44								
масло растительное для смазки листа	2	2								
Овощи на поджарнировку										
Кукуруза консервированная (после термической обработки)			167	100	100	1,5	0,3	6,8	36	№101-2004

Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
Фрукт в ассортименте			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			835	27,6	28,7	124,5	867	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			100	0,9	5,0	3,1	61	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50						
или помидоры свежие грунтовые	59	50						
огурцы свежие парниковые	46	45						
или огурцы свежие грунтовые	47	45						
масло растительное на полив при подаче	5	5						
Суп гороховый с мясом с гречками			250/15/20	9,9	6,7	31,8	227	№139-2004
говядина 1 категории или оленина	33	24						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

или говядина полуфабрикат	28	24						
горох	21	21						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
морковь до 01.01 - 20%	17,5	14						
с 01.01 - 25%	18,6	14						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	6	6						
гренки из пшеничного хлеба		20						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			250	14,2	15,9	29,9	320	№436-2004
говядина 1 категории или оленина	110	81						
или говядина полуфабрикат	96	81						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	81	81						
масса отварного мяса		50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	259	195						

01.11.-31.12. -30%	279	195						
01.01-29.02 - 35%	300	195						
01.03 - 40%	326	195						
морковь до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	8	8						
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
ИТОГО:				52	56	205	1535	
3 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			645	32,8	26,0	78,7	680	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180/20	18,1	12,8	26,1	292	№313-2013, Пермь
творог	173	172						автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»

автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	13	13						
вода питьевая для каши	43	43						
яйцо куриное	14	14						
сахар	7	7						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	7	7						
сухари пшеничные	7	7						
масло сливочное для смазки листа	5	5						
масса готовой запеканки		180						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
батон	30	30						
сыр	16	15						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			870	26,3	32,6	136,0	942	
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			250/15/5	6,1	7,2	7,8	120	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории или оленина	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
капуста свежая белокочанная	63	50						
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						
морковь до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло растительное	6	6						

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

сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из мяса, запеченная с соусом сметанным с томатом			90/30	12,5	13,2	8,6	203	№427-1996
говядина 1 категории или оленина	141	104						
или говядина полуфабрикат	123	104						
или фарш промышленного производства (говядина или оленина)	104	104						
вода питьевая	9	9						
чеснок	0,5	0,4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
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						
Макароны изделия отварные			180	4,2	5,9	44,2	247	№516-2004
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	8	8						

Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				59	59	215	1622	
4 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			680	10,5	17,3	113,9	652	
Суп молочный с крупой			250	5,9	8,9	25,8	207	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	175	175						
вода питьевая	75	75						
крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20	20						
сахар	5	5						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	1	1						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Фрукт в ассортименте			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			20	0,6	0,2	7,6	35	
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	76	
Обед			890	41,8	32,1	109,3	893	
Салат из свеклы с сыром			100	7,3	8,2	10,2	144	№55-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	99	79						
с 01.01 - 25%	105	79						
масса отварной свеклы		75						
сыр	21	20						
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			250/100	14,5	7,2	21,7	209	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	184	138						
01.11.-31.12. -30%	197	138						
01.01-29.02 - 35%	213	138						
01.03 - 40%	230	138						

морковь до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	6	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<u>фрикадельки:</u>								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	143	100						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	172	100						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	135	100						
или щекур неразделанный	*	*						
или пикша обезглавленная потрошенная	*	*						
*процент отходов щекура или пикши следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
лук репчатый	24	20						
яйцо куриное	5	5						
вода питьевая	7,5	7,5						
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			90	14,6	12,0	0,6	169	№494-2004
курица потрошенная 1 категории	150	134						
или грудка куриная на кости	141	134						

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

или бедро куриное	141	134						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
чеснок	0,5	0,4						
масло растительное	2	2						
Рис припущенный			150	3,1	3,8	25,4	148	№512-2004
крупa рисовая	53	53						
вода питьевая	110	110						
масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			200	0,6	0,0	18,7	77	№638-2004
курага	20	20						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
ИТОГО:				52	49	223	1545	
5 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			660	21,2	22,2	89,4	641,6	
Каша 5 злаков жидкая			200	5,1	6,1	26,0	179	№311-2004
крупa (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30						

молоко питьевое	183	183						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	8,0	3,2	13,6	115	
Ягоды свежие с сахаром			150/5	0,2	0,3	14,4	61	№688-1997
клюква или брусника свежемороженая	165	150						
или голубика или черника свежемороженая	167	150						
или смородина свежемороженая	158	150						
сахар	5	5						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	№501-2013, Пермь

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

Обед			855	30,0	28,1	138,9	929	
Салат картофельный с огурцами			100	2,0	5,1	15,1	114	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	110	83						
01.11.-31.12. -30%	119	83						
01.01-29.02 - 35%	128	83						
01.03 - 40%	139	83						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
или огурцы свежие парниковые	15,3	15						
или огурцы свежие грунтовые	15,8	15						
масло растительное	5	5						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			250/15/5	7,9	5,7	12,1	131	№111-2004
говядина 1 категории или оленина	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
свекла - до 01.01 -20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
капуста свежая белокочанная	28	22						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
01.11.-31.12. -30%	21	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15						

01.03 - 40%	25	15						
фасоль	15	15						
морковь до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло сливочное	6	6						
сахар	0,5	0,5						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный с маслом			100/5	13,6	10,3	10,1	188	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	131	87						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	158	87						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	117	87						
или щекур неразделанный	*	*						
или пикша обезглавленная потрошенная	*	*						
*процент отходов щекура или пикши следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
лук репчатый	25	21						
яйцо куриное	7	7						

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

сухари пшеничные	11	11						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
ИТОГО:				51	50	228	1570	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				51	52	221	1559	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:				77	79	335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%)*:				85	87	369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (60%):				51	52	221	1551	При 2-х разовом питании детей (завтрак, обед)

6 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			670	26,5	17,7	94,4	642	
Омлет натуральный			150	14,0	13,9	1,8	188	№340-2004
яйцо куриное	114	114						
молоко питьевое	44	44						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Овощи на поджарнировку								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	154	100	100	4,8	0,1	7,8	51	№101-2004
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Фрукт в ассортименте			180	2,7	0,8	31,7	145	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Обед			815	23,2	32,8	139,2	944	
Салат из моркови с кукурузой			100	2,2	5,1	9,2	91	№11-2001, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	79	63						
с 01.01 - 25%	84	63						
масса припущенной моркови		60						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	58	35						
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей			250/15	4,9	6,3	21,2	161	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	8	5						
01.03 - 40%	125	75						
макаронные изделия	12	12						
морковь до 01.01 - 20%	15,0	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	14	12						

масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой			250	12,8	19,9	21,4	316	№440-2004
говядина 1 категории или оленина	110	81						
или говядина полуфабрикат	96	81						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	81	81						
масса отварного мяса		50						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	10	10						
капуста свежая белокочанная	313	250						
морковь до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
мука пшеничная	2	2						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			70	1,4	0,7	30,8	135	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				50	50	234	1587	

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

7 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			595	21,3	27,7	80,2	655	
Каша "Дружба"			200	5,5	6,7	24,5	180	№260-2013, Пермь
крупa рисовая	17	17						
крупa пшено	12	12						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	1	1						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь

Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			850	29,2	32,7	123,7	906	
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Суп из овощей с мясом со сметаной			250/15/5	7,7	6,3	12,5	138	№135-2004
говядина 1 категории или оленина	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50						
01.11.-31.12. -30%	72	50						
01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
горошек зелёный консервированный	15	10						

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

овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	32	30						
или капуста свежая белокочанная	38	30						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Тефтели, запеченные в молочном соусе			100	14,0	14,4	10,5	227	№388-2013, Пермь
свинина мясная	63	54						
или говядина 1 категории или оленина	73	54						
или говядина полуфабрикат	64	54						
или фарш промышленного производства (говядина или оленина)	54	54						
хлеб пшеничный	10	10						
яйцо куриное	4	4						
молоко питьевое	14	14						
масло растительное	3	3						
лук репчатый	35	29						
масса прогретого с маслом лука		12						
мука пшеничная	6	6						
масса готовых тефтелей		80						
Соус молочный для запекания		50						№434-2013, Пермь

молоко питьевое	50	50						
мука пшеничная	4	4						
масло сливочное	4	4						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Макароны изделия отварные			180	4,2	5,9	44,2	247	№516-2004
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	8	8						
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
ИТОГО:				50	60	204	1560	
8 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			595	28,1	20,1	83,9	629	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180/20	18,1	12,8	26,1	292	№313-2013, Пермь
творог	173	172						

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

мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	13	13						
вода питьевая для каши	43	43						
яйцо куриное	14	14						
сахар	7	7						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	7	7						
сухари пшеничные	7	7						
масло сливочное для смазки листа	5	5						
масса готовой запеканки		180						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
батон	30	30						
сыр	16	15						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

Обед			880	35,0	26,5	139,2	934	
Салат из свежих помидоров			100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	99	97						
или помидоры свежие грунтовые	114	97						
масло растительное	5	5						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			250/15/5	7,9	5,8	15,5	146	№154-2013, Пермь
говядина 1 категории или оленина	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
капуста свежая белокочанная	40	32						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	37	28						
01.11.-31.12. -30%	40	28						
01.01-29.02 - 35%	43	28						
01.03 - 40%	47	28						
крупка перловая	10	10						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						

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

зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, с соусом сметанным с томатом			90/40	18,9	8,3	9,8	190	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	126	84						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	153	84						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	113	84						
или щекур неразделанный	*	*						
или пикша обезглавленная потрошенная	*	*						
*процент отходов щекура или пикши следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
хлеб пшеничный	14	14						
молоко питьевое	14	14						
яйцо куриное	7	7						
мука пшеничная	7	7						
масса готовых фрикаделек		90						
Соус сметанный с томатом		40						№601-2004
сметана	15	15						
мука пшеничная	3	3						
вода питьевая	25	25						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				63	47	223	1563	
9 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			770	21,4	23,5	91,4	663	
Каша манная жидкая			200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004
крупа манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						

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

соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			40	7,5	6,9	11,3	137	
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Фрукт в ассортименте			130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			820	30,8	28,4	128,9	894	
Салат из капусты белокочанной с морковью			100	1,6	5,0	9,7	90	№4-2013, Пермь
капуста белокочанная	106	85						
лимон (для сока)	12	5						
сахар	1	1						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
(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	5	5						

Суп картофельный с овощами с мясом со сметаной			250/15/5	7,2	5,9	19,9	162	№1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории или оленина	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	149	112						
01.11.-31.12. -30%	160	112						
01.01-29.02 - 35%	168	112						
01.03 - 40%	187	112						
морковь до 01.01 - 20%	18,8	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	9,5	8						
масло сливочное	6	6						
помидоры свежие парниковые	15,3	15						
или помидоры свежие грунтовые	17,7	15						
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			100	14,3	11,0	2,8	167	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	132	110						
масса отварной печени		75						

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

яйцо куриное	20	20						
соль йодированная	0,3	0,3						
Соус молочный		30						
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	2,6	2,6						
масло сливочное	2,6	2,6						
масло сливочное для смазки емкости	4,5	4,5						
Каша гречневая вязкая отварная			150	4,3	5,1	24,3	160	№510-2004
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	6	6						
Компот из кураги			200	0,6	0,0	18,7	77	№638-2004
курага	20	20						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			70	1,4	0,7	30,8	135	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				52	52	220	1557	
10 день								
Наименование блюда	Брутто г	Нетто г	Химический состав				№ рецептуры	

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Завтрак			580	14,5	19,3	104,3	648	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок	5	5						
сахар	20	20						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			810	24,4	33,9	122,5	893	

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

Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей			250/15	4,9	6,3	21,2	161	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	8	5						
01.03 - 40%	125	75						
макаронные изделия	12	12						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы запеченные, с маслом			90/5	11,4	15,2	11,2	227	№498-2004

филе куриное промышленного производства	63	60						
или филе грудки индейки	63	60						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	88	60						
хлеб пшеничный	17	17						
лук репчатый	9,5	8						
яйцо куриное	6,5	6,5						
молоко питьевое	18	18						
мука пшеничная	5,5	5,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
лук репчатый	11,9	10						
масло растительное	6	6						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						

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

Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
ИТОГО:				39	53	227	1541	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				51	52	221	1562	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:				77	79	335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%)*:				85	87	369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (60%):				51	52	221	1551	При 2-х разовом питании детей (завтрак, обед)
11 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			655	19,1	25,2	79,0	618	
Каша кукурузная жидкая			200	5,5	5,9	27,0	183	№311-2004
крупa кукурузная	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004

батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			925	44,1	37,3	99,0	908	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	60	0,5	0,1	0,9	6,5	№101-2004
или								
Овощи свежие (огурцы)			60	0,4	0,1	1,2	7,3	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
Уха с крупой			250/100	18,1	10,1	14,0	219	№152-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	172	120						

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

или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	206	120						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	167	124						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	217	126						
или щекур неразделанный	*	*						
или пикша обезглавленная потрошенная	*	*						
*процент отходов щекура или пикши следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
крупа рисовая или крупа пшено	9	9						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Курица, в соусе с томатом			100	14,1	15,6	1,8	204	№405-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	146	130						
или грудка куриная охлажденная	73	70						
или филе куриное или индейки промышленного производства	69	65						
масло растительное	4	4						

масса тушеной мякоти птицы		50						
лук репчатый	9,5	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
мука пшеничная	2	2						
чеснок свежий	1,2	0,9						
морковь до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
вода питьевая	50	50						
Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	

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

Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
ИТОГО:				63	62	178	1527	
12 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			595	17,3	15,1	106,3	629	
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
крупa пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
батон	30	30						
сыр	16	15						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						

Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			820	24,7	33,7	115,9	866	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			100	0,9	5,0	3,1	61	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50						
или помидоры свежие грунтовые	59	50						
огурцы свежие парниковые	46	45						
или огурцы свежие грунтовые	47	45						
масло растительное на полив при подаче	5	5						
Суп картофельный с клецками с курицей			250/20	6,5	6,4	12,8	135	№155-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	58	52						
или филе куриное промышленного производства	33	32						
или филе грудки индейки	33	32						
мука пшеничная	14	14						
масло сливочное	1	1						
яйцо куриное	3	3						
вода питьевая	14	14						
соль йодированная	0,13	0,13						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масса готовых клецек:		27						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50						
01.11.-31.12. -30%	72	50						
01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Гречка по-купечески с мясом			250	15,3	21,5	37,7	406	№4/8-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории или оленина	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
или свинина мясная	87	74						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		50						
крупа гречневая	48	48						
вода питьевая	150	150						
масло сливочное	10	10						

лук репчатый	14	12						
морковь до 01.01 - 20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
ИТОГО:				42	49	222	1495	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			580	12,0	16,3	107,0	623	
Макаронные изделия, запеченные с сыром			200	9,2	8,5	45,8	297	№296-2013, Пермь
макаронные изделия	75	75						
масло сливочное	5	5						
масса отварных макарон		215						
сыр	6,6	6						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						

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

масло сливочное	10	10						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	1	1						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			820	28,1	32,4	121,5	890	
Салат из свежих помидоров			100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	99	97						
или помидоры свежие грунтовые	114	97						
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с крупой с мясом			250/15	7,7	5,9	21,1	168	№138-2004
говядина 1 категории или оленина	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
крупы: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	6	6						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	116	75						

01.03 - 40%	125	75						
лук репчатый	12	10						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная запеченная, с маслом			100/5	13,9	16,3	7,6	233	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	142	105						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	158	105						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	191	105						
или щекур неразделанный	*	*						
или пикша обезглавленная потрошенная	*	*						
*процент отходов щекура или пикши следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
лук репчатый	9,5	8						
яйцо куриное	18	18						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное	3	3						
масло сливочное	5	5						
Овощи припущенные			150	2,2	3,8	20,3	124	№524-2004

Авт. 20,3ное учреждение 124юменской с
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

морковь до 01.01 - 20%	81	65						
с 01.01 - 25%	86	65						
или морковь свежемороженая	74	65						
или кабачки	112	75						
лук репчатый	18	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82						
01.11.-31.12. -30%	117	82						
01.01-29.02 - 35%	126	82						
01.03 - 40%	137	82						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			200	0,6	0,0	18,7	77	№638-2004
курага	20	20						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			70	1,4	0,7	30,8	135	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
ИТОГО:				40	49	229	1513	
14 день								
Наименование блюда	Брутто г	Нетто г	Химический состав				№ рецептуры	

сахар	15	15						
Обед			820	27,7	29,2	141,6	940	
Салат из моркови с изюмом			100	2,2	0,2	25,5	113	№10-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	88	70						
с 01.01 - 25%	93	70						
морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном								
изюм	31	30						
лимон (для сока)	12	5						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной			250/15/5	5,2	5,9	12,2	123	№.1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
свекла - до 01.01 -20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						
капуста свежая белокочанная	31	25						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25						
01.11.-31.12. -30%	36	25						
01.01-29.02 - 35%	39	25						
01.03 - 40%	42	25						

морковь до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета по-хлыновски			100	14,1	14,8	12,7	240	№454-2004
говядина 1 категории или оленина	116	85						
или говядина полуфабрикат	100	85						
или фарш промышленного производства (говядина или оленина)	85	85						
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						
лук репчатый	14	12						
яйцо куриное	9	9						
сухари	9	9						
масло растительное	2	2						

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

Рис припущенный с кукурузой			150	3,8	7,3	20,8	164	№44/3-2011, Екатеринбург
крупa рисовая	45	45						
масло сливочное	8	8						
кукуруза консервированная	58	35						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
ИТОГО:				57	51	235	1621	
15 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			770	18,2	18,1	111,3	681	
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
крупa пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004

батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок	5	5						
сахар	20	20						
молоко питьевое	100	100						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Фрукт в ассортименте			130	0,4	0,4	20,4	87	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			855	33,0	31,8	128,7	933	
Салат из капусты белокочанной			100	2,0	5,1	8,5	88	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	158	80						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый (бланшированный)	12	10						
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат								
или лук зелёный	12,5	10						
лимон (для сока)	12	5						
сахар	1	1						

Методические учреждения Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

масло растительное	5	5						
Суп картофельный с овощами с мясом со сметаной			250/15/5	7,2	5,9	19,9	162	№1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории или оленина	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	149	112						
01.11.-31.12. -30%	160	112						
01.01-29.02 - 35%	168	112						
01.03 - 40%	187	112						
морковь до 01.01 - 20%	18,8	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	9,5	8						
масло сливочное	6	6						
помидоры свежие парниковые	15,3	15						
или помидоры свежие грунтовые	17,7	15						
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба запечённая с маслом			100/5	17,5	13,9	3,1	208	№310-1996
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119						

или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113						
или щекур неразделанный	*	*						
или пикша обезглавленная потрошенная	*	*						
*процент отходов щекура или пикши следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
сухари	4	4						
масло растительное	6	6						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
ИТОГО:				51	50	240	1614	

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

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:			51	52	221	1554		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:			77	79	335	2350		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%)*:			85	87	369	2585		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (60%):			51	52	221	1551	При 2-х разовом питании детей (завтрак, обед)	
16 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			720	16,7	20,2	103,3	662	
Суп молочный с макаронными изделиями			250	7,5	7,4	23,8	191	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	175	175						
вода питьевая	75	75						
макаронные изделия	20	20						
соль йодированная	0,6	0,6						
сахар	2	2						
масло сливочное	2,5	2,5						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						

Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	1	1						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Фрукт в ассортименте			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			840	39,5	32,7	109,6	891	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			100	0,9	5,0	3,1	61	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50						
или помидоры свежие грунтовые	59	50						
огурцы свежие парниковые	46	45						
или огурцы свежие грунтовые	47	45						
масло растительное на полив при подаче	5	5						
Рассольник с мясом, со сметаной			250/15/5	7,5	5,7	12,5	131	№130-2004
говядина 1 категории или оленина	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						

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

01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Бефстроганов			120	24,0	15,7	5,6	260	№423-2004
говядина 1 категории или оленина	129	95						
или говядина полуфабрикат	112	95						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	95	95						
масса тушеного мяса		60						
масса соуса		60						
мука пшеничная	6	6						
сметана	20	20						
бульон	40	40						
лук репчатый	18	15						

масло растительное	5	5						
Каша гречневая вязкая отварная			150	4,3	5,1	24,3	160	№510-2004
крупa гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	6	6						
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
ИТОГО:				56	53	213	1553	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			645	28,8	27,4	79,6	680	
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным			180/20	14,1	14,2	39,8	343	№362-2004

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

сахар	12	12						
яйцо куриное	10	10						
изюм	25,2	25						
масло сливочное	8	8						
ванилин	0,01	0,01						
сухари	5	5						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готового пудинга		180						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
батон	30	30						
сыр	16	15						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Обед			800	28,5	33,0	134,1	948	

Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с фасолью с курицей			250/15	7,5	5,9	20,1	164	№145-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50						
01.11.-31.12. -30%	72	50						
01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
фасоль	22	22						
или фасоль консервированная натуральная	73	44						
морковь до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Котлета рыбная натуральная запеченная, с маслом			100/5	13,9	16,3	7,6	233	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	142	105						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	158	105						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	191	105						
или щекур неразделанный	*	*						
или пикша обезглавленная потрошенная	*	*						
*процент отходов щекура или пикши следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
лук репчатый	9,5	8						
яйцо куриное	18	18						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное	3	3						
масло сливочное	5	5						
Картофель отварной с маслом			180	3,2	4,4	21,5	138	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	247	186						
01.11.-31.12. -30%	266	186						
01.01-29.02 - 35%	286	186						
01.03 - 40%	311	186						
масло сливочное	6	6						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь

Хлеб пшеничный	70	1,4	0,7	30,8	135			
Хлеб ржаной	50	1,1	0,6	18,9	86			
ИТОГО:		57	60	214	1628			
18 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			595	12,6	11,0	119,1	625,0	
Каша рисовая жидкая			200	6,4	7,2	27,0	198	№311-2004
крупa рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства			40	2,1	0,4	37,0	160	№1, 2-2004
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Ягоды свежие с сахаром			150/5	0,2	0,3	14,4	61	№688-1997

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

клюква или брусника свежемороженая	165	150						
или голубика или черника свежемороженая	167	150						
или смородина свежемороженая	158	150						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			810	28,0	26,1	138,4	901	
Салат из свежих помидоров			100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	99	97						
или помидоры свежие грунтовые	114	97						
масло растительное	5	5						
Свекольник с мясом, со сметаной			250/15/5	7,7	6,3	21,0	172	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории или оленина	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
свекла до 01.01 -20%	80	64						
с 01.01 - 25%	85	64						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43						
01.11.-31.12. -30%	61	43						
01.01-29.02 - 35%	66	43						

01.03 - 40%	72	43						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	13	11						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3						
масло сливочное	6	6						
сахар	1	1						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень, тушеная в соусе			90	12,1	9,9	8,1	170	№401-2013, Пермь
печень говяжья	90	74						
мука пшеничная	3,5	3,5						
масло растительное	5	5						
масса тушеной печени		50						
соус сметанно-томатный		40						
сметана	10	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	2	2						
вода питьевая	30	30						

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

Каша пшеничная рассыпчатая			150	4,4	3,7	30,3	172	№302-2004
крупa пшеничная	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	5	5						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
ИТОГО:				41	37	257	1526	
19 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			670	22,2	27,3	74,0	630	
Каша молочная ассорти (пшенично - кукурузная)			200	6,0	6,0	22,5	168	№18/4-2011, Екатеринбург
крупa пшеничная	15	15						
крупa кукурузная	15	15						
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						

масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			855	28,2	28,8	136,6	919	
Салат Витаминный			100	1,3	5,0	9,5	88	№21(II)-2006, Москва
капуста свежая белокочанная	63	50						
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	29	20						
морковь до 01.01 - 20%	31,3	25						
с 01.01 - 25%	33,3	25						
сахар	1,2	1,2						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077202065117

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

масло растительное	5	5						
Рассольник ленинградский с курицей со сметаной			250/15/5	6,8	6,5	15,4	147	№132-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	69	52						
01.11.-31.12. -30%	74	52						
01.01-29.02 - 35%	80	52						
01.03 - 40%	87	52						
крупа перловая	5	5						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный с маслом			100/5	13,6	10,3	10,1	188	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	131	87						

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	158	87						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	117	87						
или щекур неразделанный	*	*						
или пикша обезглавленная потрошенная	*	*						
*процент отходов щекура или пикши следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
лук репчатый	25	21						
яйцо куриное	7	7						
сухари пшеничные	11	11						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97	№520-2004

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

Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
ИТОГО:				50	56	211	1548	
20 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			705	14,7	22,0	102,7	667	
Суп молочный с крупой			250	5,9	8,9	25,8	207	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	175	175						
вода питьевая	75	75						
крупa: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20	20						
сахар	5	5						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь

чай - заварка	1	1						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Фрукт в ассортименте			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	
Обед			895	38,1	37,6	105,3	912	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			100	0,9	5,0	3,1	61	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50						
или помидоры свежие грунтовые	59	50						
огурцы свежие парниковые	46	45						
или огурцы свежие грунтовые	47	45						
масло растительное на полив при подаче	5	5						
Уха рыбацкая			250/100	18,8	10,0	21,0	249	№30/2-2011г., Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	172	120						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	206	120						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	167	124						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	217	126						
или щекур неразделанный	*	*						
или пикша обезглавленная потрошенная	*	*						

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

*процент отходов щекура или пикши следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	157	118						
01.11.-31.12. -30%	169	118						
01.01-29.02 - 35%	182	118						
01.03 - 40%	197	118						
лук репчатый	21	18						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы запеченные, с маслом			90/5	11,4	15,2	11,2	227	№498-2004
филе куриное промышленного производства	63	60						
или филе грудки индейки	63	60						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	88	60						
хлеб пшеничный	17	17						
лук репчатый	9,5	8						
яйцо куриное	6,5	6,5						
молоко питьевое	18	18						
мука пшеничная	5,5	5,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						

Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
лук репчатый	11,9	10						
масло растительное	6	6						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Компот из изюма			200	0,3	0,0	15,1	62	№638-2004
изюм	15	15						
сахар	6	6						
Хлеб ржаной			50	1,2	0,7	18,8	86	
Хлеб пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97	
ИТОГО:				53	60	208	1579	
21 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			645	22,2	18,0	104,2	667	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			180/20	15,0	12,9	31,7	302,8	№10/5-2011, Екатеринбург

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

творог	123	120						
крупа манная	6	6						
яйцо куриное	24	24						
сахар	12	12						
крошка:		30						
сахар	6	6						
мука пшеничная	12	12						
масло сливочное	12	12						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готовой запеканки		180						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
батон	30	30						
сыр	16	15						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	1	1						
сахар	12	12						
Фрукт в ассортименте			200	0,3	0,7	37,5	158	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34	

Обед			815	28,4	30,7	119,2	867	
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Суп - лапша домашняя с курицей			250/15	6,4	5,7	10,1	117	№148-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
мука пшеничная	17,5	17,5						
мука пшеничная (на подпыл)	1,2	1,2						
яйцо куриное	5	5						
вода питьевая	3,5	3,5						
соль йодированная	0,5	0,5						
масса лапши домашней		20						
или лапша промышленного производства	20	20						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рагу из мяса			250	18,3	18,7	28,0	354	№6/8-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории или оленина	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						
масса тушеного мяса		50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	123	80						
01.03 - 40%	134	80						
морковь до 01.01 - 20%	73	58						
с 01.01 - 25%	77	58						
лук репчатый	38	32						
капуста белокочанная свежая	90	72						
масло растительное	10	10						
мука пшеничная	2,5	2,5						
сметана	10	10						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь

Хлеб ржаной	40	0,9	0,5	15,1	69	
Хлеб пшеничный	70	1,4	0,7	30,8	135	
ИТОГО:		51	49	223	1534	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		51	52	221	1561	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:		77	79	335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%)*:		85	87	369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (60%):		51	52	221	1551	При 2-х разовом питании детей (завтрак, обед)
*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)" СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",						

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