

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 12 лет и старше.

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 2720 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 2992 ккал, при трехразовом питании 1795 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 блюд по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюд 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 рецептов:

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

- 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 соответствии 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 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

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 12 лет и старше (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм
	550	800
1 день	695	870
2 день	710	885
3 день	670	930
4 день	695	890
5 день	745	895
6 день	670	865
7 день	660	920
8 день	665	930
9 день	840	870
10 день	645	850
11 день	700	985
12 день	640	870
13 день	615	870
14 день	680	870
15 день	840	895
16 день	735	870
17 день	680	870
18 день	645	870
19 день	735	890
20 день	710	935
21 день	670	865

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

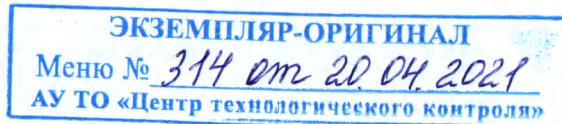
¹ Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 314 от 20 апреля 2021 г для питания детей в лагере дневного пребывания с 12 лет и старше (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,	% выполнения
				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	120	78	80	80	80	80	60	80	80	80	60	90	80	80	60	70	60	100	80	80	80	80	100	1640	78	100	
2	Хлеб пшеничный	200	130	144	142	148	140	142	140	132	136	100	152	130	130	130	101	86	150	116	120	122	168	90	2719	129	100	
3	Мука пшеничная	20	10	0	0	18	0	0	2	12	29	3	10	2	14	12	18	0	6	22	8	0	8	36	199	9	95	
4	Крупы, бобовые	50	37,5	77	21	0	79	53	0	37	10	70	32	41	90	6	54	32	45	0	84	45	15	7	798	38	101	
5	Макаронные изделия	20	14	0	0	85	0	0	12	85	0	0	12	0	0	80	0	0	20	0	0	0	0	0	294	14	100	
6	Картофель	187	130,9	75	290	35	138	269	75	50	199	112	75	246	50	100	49	112	75	236	43	223	118	90	2660	127	97	
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	224	163	270	175	137	179	581	192	153	135	366	137	160	210	226	138	145	175	190	130	356	314	4534	216	96	
8	Фрукты свежие	185	129,5	200	200	0	205	150	180	5	200	135	150	0	150	155	155	155	205	0	150	20	200	200	2815	134	104	
9	Сухофрукты	20	12	0	25	0	25	0	0	25	0	25	0	25	0	25	30	0	25	28	0	0	15	0	248	12	98	
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	124	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)	35	22,75	4	25	23	26	20	15	34	18	26	24	29	19	21	25	25	32	23	25	15	26	33	488	23	102	
12	Кондитерские изделия	15	12	0	0	0	0	80	20	0	0	60	0	0	0	0	30	20	0	0	40	0	0	0	250	12	99	
13	Какао	1,2	0,72	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	1	99	
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	5,0	0,0	5,0	0,0	0	30	1	102		
15	Чай	2	1,2	0,0	0,0	2,0	2,0	0,0	2,0	2,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	2,0	2,0	0,0	2,0	0,0	2,0	0,0	2,0	2	24	1	95	
16	Мясо 1 категории	78	54,6	92	121	140	0	24	97	92	24	24	0	0	95	24	102	24	119	0	24	0	0	95	1097	52	96	
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	53	37,1	40	0	0	149	0	40	0	0	0	121	182	52	0	40	0	0	40	0	40	67	40	811	39	104	
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10,4	0	0	0	0	0	0	0	0	134	0	0	0	0	0	0	0	0	112	0	0	0	246	12	113	
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	53,9	0	0	0	100	104	0	0	115	0	0	126	0	126	0	143	0	126	0	104	126	0	1070	51	95	
20	Молоко	350	227,5	345	144	120	175	362	144	296	170	373	352	366	332	0	100	364	180	130	338	260	295	20	4866	232	102	
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	63	0	0	200	0	0	0	125	0	200	0	200	0	0	0	200	0	200	0	200	0	0	1325	63	100	
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	42	0	0	192	0	0	0	0	192	0	0	0	0	0	220	0	0	180	0	0	0	133	917	44	104	
23	Сметана	10	7,5	5	0	26	0	5	0	5	28	5	0	0	0		25	5	25	0	18	5	0	12	163	8	103	
24	Сыр	15	10,5	0,0	20,0	20,0	20	20,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	20,0	20,0	12	20,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	20,0	20	232	11	105	
25	Масло сливочное	35	24,5	33	16	16	24	33	6	40	19	26	31	28	18	41	23	23	31	30	17	38	24	24	541	26	105	
26	Масло растительное	18	10,8	8	17	14	13	7	19	12	7	5	15	5	16	8	3	11	10	8	13	7	14	20	232	11	102	
27	Яйцо, шт.	40	30	11	114	22	5	8	114	45	26	24	8	40	3	22	29	0	40	33	0	48	7	32	631	30	100	
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,3	0,21	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	4	2,8	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	1,4	29	1	100	
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	74	4	100	

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа.



Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 12 лет и старше *

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2720 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 % (2992 ккал)	748		1047		1795	
1 день	769	26	1008	34	1777	59
2 день	730	24	1009	34	1739	58
3 день	760	25	1091	36	1850	62
4 день	718	24	1075	36	1792	60
5 день	769	26	1052	35	1821	61
ИТОГО в среднем за неделю	749	25	1047	35	1796	60
6 день	711	24	1027	34	1737	58
7 день	738	25	1060	35	1798	60
8 день	751	25	1081	36	1832	61
9 день	776	26	1012	34	1788	60
10 день	762	25	1062	35	1824	61
ИТОГО в среднем за неделю	748	25	1048	35	1796	60
11 день	735	25	1058	35	1794	60
12 день	726	24	1011	34	1737	58
13 день	730	24	1030	34	1760	59
14 день	784	26	1090	36	1875	63
15 день	777	26	1053	35	1830	61
ИТОГО в среднем за неделю	750	25	1049	35	1799	60
16 день	747	25	1012	34	1758	59
17 день	787	26	1062	35	1848	62
18 день	722	24	1092	36	1813	61
19 день	742	25	1042	35	1784	60
20 день	762	25	1033	35	1795	60
21 день	775	26	1046	35	1820	61
ИТОГО в среднем за неделю	756	25	1048	35	1803	60
ИТОГО в среднем за день	751	25	1048	35	1798	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"

Управление образования
Тюменской области
Центр санитарно-эпидемиологического 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 12 лет и старше

21 - ти дневное меню № 314 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			695	17,2	24,8	119,4	769	
Каша кукурузная жидкая			250	9,5	10,4	36,5	278	№311-2004
крупa кукурузная	32	32						
молоко питьевое	234	234						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 314 от 20.04.2021

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 314 от 20.04.2021
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	15	15						
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25,0	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок	5	5						
сахар	20	20						
молоко питьевое	100	100						
Фрукт в ассортименте			200	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			870	29,3	33,4	147,5	1008	
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			120	14,9	15,1	18,9	271	№451-2004
говядина 1 категории или оленина	125	92						
или говядина полуфабрикат	109	92						
или фарш промышленного производства (говядина или оленина)	92	92						
хлеб пшеничный	22	22						
молоко питьевое	11	11						
лук репчатый	13,1	11						
яйцо куриное	11	11						
сухари пшеничные	12	12						

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

масло растительное для смазки листа	3	3						
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			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				46	58	267	1777	
2 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			710	27,4	28,8	90,3	730	
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			60	6,5	10,7	11,9	170	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	21	20						
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	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			885	33,7	35,1	139,8	1009	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			100	0,9	5,0	3,1	61,0	№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 гренками			250/15/20	9,9	6,7	31,8	227	№139-2004

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

говядина 1 категории или оленина	33	24						
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			300	19,9	22,0	37,0	426	№436-2004
говядина 1 категории или оленина	132	97						
или говядина полуфабрикат	114	97						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	97	97						
масса отварного мяса		60						

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	313	235						
01.11.-31.12. -30%	336	235						
01.01-29.02 - 35%	362	235						
01.03 - 40%	392	235						
морковь до 01.01 - 20%	43	34						
с 01.01 - 25%	45	34						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	10	10						
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			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				61	64	230	1739	
3 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			670	36,0	28,2	90,4	760	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			200/20	20,1	14,2	29,0	324	№313-2013, Пермь
творог	193	192						Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»

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

мука пшеничная	16	16						
или крупа манная	15	15						
вода питьевая для каши	48	48						
яйцо куриное	16	16						
сахар	8	8						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готовой запеканки		200						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
батон	30	30						
сыр	21	20						
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	2	2						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						

Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Обед			930	30,5	36,0	161,2	1091	
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			100/30	13,9	14,7	9,6	226	№427-1996
говядина 1 категории или оленина	158	116						
или говядина полуфабрикат	137	116						
или фарш промышленного производства (говядина или оленина)	116	116						
вода питьевая	10	10						
чеснок	0,6	0,5						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	10	10						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Макаронны изделия отварные			230	6,1	7,4	52,1	299	№516-2004
макаронные изделия	85	85						
масло сливочное	10	10						

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			80	1,8	1,0	30,2	137	
ИТОГО:				67	64	252	1850	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			695	11,4	20,2	122,9	718	
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			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						
масло сливочное	15	15						

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	2	2						
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			50	1,0	0,5	22,0	95	
Обед			890	46,0	37,2	139,1	1075	
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"			100	17,2	16,0	0,7	216	№494-2004
курица потрошенная 1 категории	167	149						
или грудка куриная на кости	157	149						

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

или бедро куриное	157	149						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
чеснок	0,6	0,5						
масло растительное	2	2						
Рис припущенный			180	3,5	4,4	30,5	176	№512-2004
крупа рисовая	64	64						
вода питьевая	132	132						
масло сливочное	6	6						
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				57	57	262	1792	
5 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			745,00	29,2	29,3	97,2	768,7	
Каша 5 злаков жидкая			250	8,8	7,6	29,1	220	№311-2004
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	38	38						

молоко питьевое	230	230						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом с сыром			60	6,5	10,7	11,9	170	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	21	20						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			80	10,1	7,8	17,1	179	
Ягоды свежие 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			

Обед			895	34,8	30,7	159,3	1052	
Салат картофельный с огурцами			100	2	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			120/5	16,3	12,2	12,1	224	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	156	104						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	189	104						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	140	104						
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	30	25						
яйцо куриное	8	8						

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

сухари пшеничные	12	12						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	227	171						
01.11.-31.12. -30%	245	171						
01.01-29.02 - 35%	263	171						
01.03 - 40%	286	171						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				64	60	256	1821	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				59	61	253	1796	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:				99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (60%):				59	61	253	1795	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	27,4	18,2	109,8	711	
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						
Фрукт в ассортименте			180	2,7	0,8	30,7	141	№458-2006, Москва
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	2	2						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»

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

Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	76	
Обед			865	25,9	36,8	147,9	1027	
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	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			300	15,4	23,9	25,7	379	№440-2004
говядина 1 категории или оленина	132	97						
или говядина полуфабрикат	114	97						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	97	97						
масса отварного мяса		60						
лук репчатый	21	18						
масло растительное	12	12						
капуста свежая белокочанная	375	300						
морковь до 01.01 - 20%	48	38						
с 01.01 - 25%	51	38						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
мука пшеничная	2,4	2,4						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:			53	55	258	1737		

автономное учреждение
 «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			660	23,3	32,1	89,0	738	
Каша "Дружба"			250	6,9	8,4	28,7	218	№260-2013, Пермь
крупа рисовая	22	22						
крупа пшено	15	15						
молоко питьевое	228	228						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,5	1,5						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						
масло сливочное	15	15						
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	2	2						
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 ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Обед			920	34,6	37,4	146,3	1060	
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			120	16,8	17,3	12,6	273	№388-2013, Пермь
свинина мясная	80	68						
или говядина 1 категории или оленина	92	68						
или говядина полуфабрикат	80	68						
или фарш промышленного производства (говядина или оленина)	68	68						
хлеб пшеничный	12	12						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	18	18						
масло растительное	4	4						
лук репчатый	43	36						
масса прогретого с маслом лука		15						
мука пшеничная	8	8						
масса готовых тефтелей		100						
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			230	6,1	7,4	52,1	299	№516-2004
макаронные изделия	85	85						
масло сливочное	10	10						
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			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				58	70	235	1798	
8 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			665	32,2	22,6	104,9	751	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			200/20	20,1	14,2	29,0	324	№313-2013, Пермь
творог	193	192						

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

мука пшеничная	16	16						
или крупа манная	15	15						
вода питьевая для каши	48	48						
яйцо куриное	16	16						
сахар	8	8						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готовой запеканки		200						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
батон	30	30						
сыр	21	20						
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			930	41,7	32,7	155,1	1081	
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						

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

сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, с соусом сметанным с томатом			120/40	24,0	14,1	15,5	285	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	173	115						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	209	115						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	155	115						
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	18	18						
молоко питьевое	18	18						
яйцо куриное	10	10						
мука пшеничная	10	10						
масса готовых фрикаделек		120						
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			200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171						
01.11.-31.12. -30%	245	171						
01.01-29.02 - 35%	263	171						
01.03 - 40%	286	171						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				74	55	260	1832	
9 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			840	25,8	28,5	104,1	776,1	
Каша манная жидкая			250	7,3	9,8	35,0	257	№311-2004
крупа манная	25	25						
молоко питьевое	238	238						

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

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

сахар	4	4						
соль йодированная	1,5	1,5						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			60	9,7	9,2	17,0	190	
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	2	2						
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			870	34,7	31,8	147,0	1012	
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			120	17,2	13,2	3,3	201	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	161	134						

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

масса отварной печени		90						
яйцо куриное	24	24						
соль йодированная	0,4	0,4						
Соус молочный		35						
молоко питьевое	35	35						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	3	3						
масло сливочное для смазки емкости	5	5						
Каша гречневая вязкая отварная			180	4,8	6,1	29,2	191	№510-2004
крупа гречневая	45	45						
вода питьевая	144	144						
масло сливочное	7	7						
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				60	60	251	1788	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			645	17,3	24,1	119,1	762	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			250	9,4	9,6	32,5	254	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32						
молоко питьевое	228	228						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						
масло сливочное	15	15						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25,0	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок	5	5						
сахар	20	20						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	Автоматное учреждение Тюменской области Центр технологического контроля

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			850	33,0	39,3	144,2	1062	
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			120/5	18,2	18,9	13,1	295	№498-2004
филе куриное промышленного производства	85	81						
или филе грудки индейки	85	81						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	119	81						
хлеб пшеничный	22	22						
лук репчатый	14	12						
яйцо куриное	8	8						
молоко питьевое	24	24						
мука пшеничная	8	8						
масло растительное для смазки листа	3	3						
масло сливочное	5	5						
Капуста тушеная			180	5,5	7,4	16,8	156	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	238	190						
морковь до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
лук репчатый	14,3	12						
масло растительное	7	7						

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

мука пшеничная	2	2						
сахар	0,4	0,4						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				50	63	263	1824	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				59	61	253	1796	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:				99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (60%):				59	61	253	1795	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			700	25,3	30,7	89,7	735	
Каша кукурузная жидкая			250	9,5	10,4	36,5	278	№311-2004
крупа кукурузная	32	32						
молоко питьевое	234	234						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						

масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом с сыром			60	6,5	10,7	11,9	170	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	21	20						
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			985	49,5	41,2	122,5	1058	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004
или								
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						

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

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						
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						
крупa рисовая или крупa пшено	9	9						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Курица, в соусе с томатом			120	16,9	18,7	1,8	243	№405-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	204	182						
или грудка куриная охлажденная	102	98						

или филе куриное или индейки	95	90						
масло растительное	5	5						
масса тушеной мякоти птицы		70						
лук репчатый	9,5	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	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			200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171						
01.11.-31.12. -30%	245	171						
01.01-29.02 - 35%	263	171						
01.03 - 40%	286	171						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	7	7						
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						

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

сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				75	72	212	1794	
12 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			640	21,6	18,9	117,5	726	
Каша пшенная жидкая			250	9,9	10,5	30,5	256	№311-2004
крупa пшено	32	32						
молоко питьевое	232	232						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,4	1,4						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
батон	30	30						
сыр	21	20						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	2	2						

молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Обед			870	28,8	37,3	140,2	1011	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			100	0,9	5,0	3,1	61,0	№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						

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

вода питьевая	14	14						
соль йодированная	0,13	0,13						
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			300	18,4	24,5	41,2	459	№4/8-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории или оленина	129	95						
или говядина полуфабрикат	112	95						
или свинина мясная	104	89						
масло растительное	5	5						
масса тушеного мяса		60						
крупа гречневая	58	58						

вода питьевая	180	180						
масло сливочное	12	12						
лук репчатый	18	15						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
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:				50	56	258	1737	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			615	15,7	23,1	114,7	730	
Макаронные изделия, запеченные с сыром			220	12,2	12,5	48,9	357	№296-2013, Пермь
макаронные изделия	80	80						
масло сливочное	6	6						
масса отварных макарон		230						
сыр	12,5	12						
масло сливочное для смазки листа	3	3					Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»	

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

Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						
масло сливочное	15	15						
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	2	2						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			870	30,9	37,0	143,6	1030	
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			120/5	15,5	19,7	9,2	276	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	170	126						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	189	126						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	229	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								
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	22	22						
мука пшеничная	8	8						
масло растительное	3	3						

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

масло сливочное	5	5						
Овощи припущенные			180	2,6	4,7	24,4	150	№524-2004
морковь до 01.01 - 20%	94	75						
с 01.01 - 25%	100	75						
или морковь свежемороженая	86	75						
или кабачки	134	90						
лук репчатый	21	18						
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						
мука пшеничная	3,5	3,5						
масло сливочное	6	6						
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				47	60	258	1760	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			680	34,4	25,2	105,0	784	
Суфле творожное с джемом или повидлом			250/30	24,0	17,5	43,2	426	№365-2004
творог	222	220						
сметана	20	20						
яйцо куриное	18	18						
сахар	10	10						
мука пшеничная	18	18						
или крупа манная	17	17						
масло сливочное для смазки листа	7	7						
масса готового суфле		250						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	30,2	30						
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
батон	30	30						
сыр	21	20						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь

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

чай - заварка	2	2						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Обед			870	31,8	34,2	163,7	1090	
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 (№1.78-1995, Картоотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург)			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			120	16,9	17,8	15,2	288	№454-2004
говядина 1 категории или оленина	139	102						
или говядина полуфабрикат	120	102						
или фарш промышленного производства	102	102						
или фарш промышленного производства (говядина или оленина)	102	102						
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	18	15						

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

яйцо куриное	11	11						
сахари	11	11						
масло растительное	3	3						
Рис припущенный с кукурузой			180	4,2	8,9	24,0	193	№44/3-2011, Екатеринбург
крупа рисовая	54	54						
масло сливочное	10	10						
кукуруза консервированная	67	40						
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			70	1,6	0,9	26,4	120	
ИТОГО:				66	59	269	1875	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			840	21,6	21,3	124,7	777	
Каша пшенная жидкая			250	9,9	10,5	30,5	256	№311-2004
крупа пшено	32	32						
молоко питьевое	232	232						
сахар	4	4						

соль йодированная	1,4	1,4						
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	25,0	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			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			895	38,1	36,2	144,0	1053	
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 1марта овощи нового урожая или другой салат								

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

или лук зелёный	12,5	10						
лимон (для сока)	12	5						
сахар	1	1						
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			120/5	20,7	17,7	4,4	260	№310-1996
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136						
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 пшеничные	6	6						
масло растительное	6	6						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171						
01.11.-31.12. -30%	245	171						
01.01-29.02 - 35%	263	171						
01.03 - 40%	286	171						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:		60	57	269	1830	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ :		59	61	253	1799	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:		99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (60%):		59	61	253	1795	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			735	17,8	23,2	116,7	747	
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						

Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						
масло сливочное	15	15						
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Фрукт в ассортименте			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			870	41,1	34,3	134,6	1012	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			100	0,9	5,0	3,1	61,0	№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						

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

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						
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
огурцы консервированные без уксуса	27	15						
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			180	4,8	6,1	29,2	191	№510-2004
крупa гречневая	45	45						
вода питьевая	144	144						
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			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			80	1,8	1,0	30,2	137	
ИТОГО:				59	58	251	1758	
17 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			680	33,4	33,3	88,3	787	
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным			200/30	17,9	19,5	48,5	441	№362-2004
творог	181	180						

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

мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	12	12						
сахар	13	13						
яйцо куриное	11	11						
изюм	28,2	28						
масло сливочное	9	9						
ванилин	0,01	0,01						
сухари	6	6						
сметана	6	6						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готового пудинга		200						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
батон	30	30						
сыр	21	20						
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			870	31,0	36,9	151,4	1062	
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						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная, запеченная, с маслом			120/5	15,5	19,7	9,2	276	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	170	126						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	189	126						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	229	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								
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	22	22						
мука пшеничная	8	8						
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			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			80	1,8	1,0	30,2	137	
ИТОГО:				64	70	240	1848	
18 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			645	16,1	15,1	130,5	721,7	
Каша рисовая жидкая			250	9,8	11,2	34,0	276	№311-2004
крупа рисовая	38	38						
молоко питьевое	238	238						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			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	2	2						
молоко питьевое	100	100						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

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

сахар	15	15						
Ягоды свежие 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						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			870	36,1	32,9	163,0	1092	
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 (34-2004, Пермь)			250/15/5	7,7	6,3	21,0	172	6,6
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			120	18,2	15,2	8,5	244	№401-2013, Пермь
печень говяжья	136	112						
мука пшеничная	5,0	5,0						
масло растительное	8	8						
масса тушеной печени		75						
соус сметанно-томатный		50						
сметана	12,5	12,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						

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

мука пшеничная	2,5	2,5						
вода питьевая	37,5	37,5						
Каша пшеничная рассыпчатая			180	5,5	4,7	37,5	214	№302-2004
крупа пшеничная	46	46						
вода питьевая	144	144						
масло сливочное	6	6						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				52	48	293	1813	

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			735	26,4	32,9	85,3	742	
Каша молочная ассорти (пшенично - кукурузная)			250	9,5	8,8	29,2	234	№18/4-2011, Екатеринбург
крупа пшеничная	20	20						
крупа кукурузная	20	20						
молоко питьевое	128	128						
вода питьевая	88	88						

соль йодированная	1,4	1,4						
сахар	4	4						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон	30	30						
масло сливочное	15	15						
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 ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			890	33,0	31,4	157,0	1042	
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						

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

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)								
масло растительное	5	5						
Рассольник ленинградский с курицей со сметаной			250/15/5	6,8	6,5	15,4	147	№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						
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						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						

зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный с маслом			120/5	16,3	12,2	12,1	224	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	156	104						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	189	104						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	140	104						
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	30	25						
яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	12	12						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171						
01.11.-31.12. -30%	245	171						
01.01-29.02 - 35%	263	171						
01.03 - 40%	286	171						
молоко питьевое	32	32						

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

масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				59	64	242	1784	
20 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			710	17,8	23,5	120,3	762	
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 с сыром			60	6,5	10,7	11,9	170	№1,3-2004
батон	30	30						

масло сливочное	10	10						
сыр	21	20						
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	2	2						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Фрукт в ассортименте			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	76	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			935	41,2	40,9	125,1	1033	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			100	0,9	5,0	3,1	61,0	№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						

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

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%	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 (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы запеченные, с маслом			100/5	12,7	16,9	12,4	252	№498-2004
филе куриное промышленного производства	71	67						
или филе грудки индейки	71	67						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	98	67						
хлеб пшеничный	18	18						
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	7	7						

молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	5,5	5,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
Капуста тушеная			180	5,5	7,4	16,8	156	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	238	190						
морковь до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
лук репчатый	14,3	12						
масло растительное	7	7						
мука пшеничная	2	2						
сахар	0,4	0,4						
Компот из изюма			200	0,3	0,0	15,1	62	№638-2004
изюм	15	15						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			80	1,8	1,0	30,2	137	
ИТОГО:				59	64	245	1795	

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

21 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			670	28,5	25,0	109,1	775	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			200/20	20,5	19,3	36,5	402	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	135	133						
крупа манная	7	7						
яйцо куриное	27	27						
сахар	14	14						
крошка:		33						
сахар	7	7						
мука пшеничная	14	14						
масло сливочное	14	14						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		200						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
батон	30	30						
сыр	21	20						

Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	12	12						
Фрукт в ассортименте			200	0,3	0,7	37,5	158	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			865	34,8	39,4	138,2	1046	
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						

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

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						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рагу из мяса			300	24,0	27,0	35,0	479	№6/8-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории или оленина	129	95						
или говядина полуфабрикат	112	95						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	95	95						
масса тушеного мяса		60						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	120	90						
01.11.-31.12. -30%	129	90						
01.01-29.02 - 35%	139	90						
01.03 - 40%	150	90						
морковь до 01.01 - 20%	88	70						
с 01.01 - 25%	93	70						
лук репчатый	45	38						

капуста белокочанная свежая	113	90						
масло растительное	15	15						
мука пшеничная	3,0	3,0						
сметана	12	12						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
ИТОГО:				63	64	247	1820	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				59	61	253	1803	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:				99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (60%):				59	61	253	1795	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",								