



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)  
Юридический адрес: г. Тюмень, ул. Холодильная, д.57, телефон, факс: 8(3452) 20-50-06, 56-79-90  
Email: [toegsen@fguz-tyumen.ru](mailto:toegsen@fguz-tyumen.ru). ОКПО 74757016, ОГРН 1057200617759, БИК 047102001,  
ИНН/КПП 7203158959/720301001  
Регистрационный номер аккредитованного лица RA.RU.710034

УТВЕРЖДАЮ

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



№

4/20

«13» 2021 г.

г. Тюмень

### Экспертное заключение

- 1. Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 1 до 3 лет.
- 2. Заявитель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, 107/1; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
- 3. Получатель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, 107/1; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
- 4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:**  
На основании заявки № 110558 от 21.12.2020г рассмотрено представленное примерное 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/86 09 декабря 2020 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 1 до 3 лет.  
Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», просчитано по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.  
При составлении меню использованы:
  - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г (№реп. -1996).
  - Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть — М.: Хлебпродинформ, 1999г (№реп. -1999).



- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995 г. (№ рец. - 1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва: 2006г; (№ рец. - 2006, Москва).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. -2004).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 — М.: Хлебпродинформ, 2002г (№ рец. -2002).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№ рец. -2013, Пермь).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ- интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г. (№ рец. -2001, Пермь).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№ рец. -2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№ рец. -2011, Екатеринбург).

Представлена аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню, накопительная ведомость, таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах – не менее).

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

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

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

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

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин. На долю завтрака приходится (в среднем за 20 дней) 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, второго завтрака- 5%, обеда- 35%, полдника-15% и ужина-25%, что соответствует п. 8.1.2.3 (приложение 10 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

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

#### Заключение

Представленное примерное 20 дневное меню № 20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 1 до 3 лет, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены

детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков

*Шаев* Д.Г. Шаева



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

## Аннотация

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

**Возрастная категория детей:** 1-3 лет.

**Часы пребывания:** 11-12 часов.

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, 2 завтрак, обед, полдник, ужин.**

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

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

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

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

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

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

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

- Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г (**№рец.-1999**).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).

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

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

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

В целях профилактики гиповитаминозов в 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**.

**НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 20-ДС/3590-20/86 от 09.12.2020 г для питания детей с 1 до 3 лет**

Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11-12 ч пребывания детей (90-100%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **																				за 20 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения
			Дни																						
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
Хлеб ржаной	40	40	45	50	30	40	40	40	40	40	40	40	40	40	50	40	50	40	40	50	40	40	835	42	104
Хлеб пшеничный	60	60	69	116	48	94	37	45	41	101	40	48	54	25	85	45	111	45	80	29	92	53	1259	63	105
Мука пшеничная	25	24	36	3	36	4	35	20	36	15	41	26	0	45	4	31	0	55	4	36	11	34	471	24	99
Крупы, бобовые	30	30	38	12	0	47	24	25	21	38	103	31	32	36	48	32	18	28	12	51	22	9	627	31	104
Макаронные изделия	8	7,6	0	0	39	0	28	0	39	0	0	7	0	0	0	0	0	12	0	28	0	0	153	8	101
Картофель	120	114	116	178	158	84	143	40	134	118	76	45	229	48	212	73	118	10	155	24	102	209	2272	114	100
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	162	116	215	156	175	116	367	139	116	104	218	153	121	140	152	110	106	144	116	173	181	3117	156	96
Фрукты свежие	95	95	160	140	20	105	30	120	105	130	2	155	100	125	5	25	122	105	80	220	8	100	1857	93	98
Сухофрукты	9	8,55	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	12	24	0	12	0	4	12	12	166	8,3	97
Соки фруктовые и овощные	100	100	100	100	150	0	100	100	100	150	100	100	150	100	100	100	100	100	100	150	100	100	2100	105	105
Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой)	25	25	24	21	32	14	31	28	23	22	29	29	25	26	27	29	18	40	26	23	25	32	525	26	105
Кондитерские изделия	12	12	10	0	15	0	40	15	7	0	25	0	50	15	0	0	15	0	0	15	50	0	257	12,9	105
Какао - порошок	0,5	0,5	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	10	0,5	100
Кофейный напиток	1	1,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	3,0	0,0	18	0,9	95
Чай	0,5	0,5	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,0	0,8	0,4	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,4	0,8	10	0,5	100
Мясо 1-й категории	50	48	93	49	95	40	16	81	32	63	52	0	38	48	61	36	37	65	0	41	63	0	910	46	96
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	19	26	0	0	0	55	26	0	0	0	76	38	26	0	26	0	0	26	0	24	50	373	19	98
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	14	0	0	0	59	0	0	0	0	66	0	0	0	45	0	0	0	46	0	59	275	14	98	
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	30,4	0	52	0	40	52	0	62	40	0	0	62	0	62	0	46	0	62	0	52	63	593	30	98
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	370,5	300	263	191	313	447	281	354	285	363	493	256	565	264	466	373	370	438	269	384	335	7010	350	95
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	30	0	0	106	0	0	70	0	106	0	70	0	92	0	83	0	103	0	0	0	0	630	32	105
Сметана	9	8,55	5	0	32	7	17	0	5	22	5	8	4	17	15	13	5	0	0	8	0	7	170	8,5	99
Сыр	4	4	0	5	0	13	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	3	8	5	84	4,2	105
Масло сливочное	18	17,1	22	14	13	11	19	7	29	10	18	22	15	12	27	14	10	20	9	21	22	18	329	16	96
Масло растительное	9	9,0	11	12	10	13	7	18	5	8	5	8	15	8	5	6	11	6	7	8	8	15	184	9,2	102
Яйцо	40	36	18	71	30	65	17	104	18	14	22	20	29	14	45	60	28	12	72	10	26	7	682	34	95
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,4	0,7	0,0	1,4	0,0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	1,3	0,0	0,8	8	0,4	103
Крахмал	2	1,9	0	0	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	25	1,3	66
Соль пищевая поваренная йодированная	3	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	60	3	100

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

Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

Мучное изделие промышленного производства в 2,4,8,13,15,17,19 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

**ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ**  
 Меню № 20-ДС/3590-20/86 от 09.12.2020  
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Ужин, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20% от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		25% от суточного рациона		95-100% от суточного рациона	
	<b>280</b>		<b>70</b>		<b>490</b>		<b>210</b>		<b>350</b>		<b>1330/1400</b>	
1 день	275	20	70	5	494	35	211	15	356	25	1405	100
2 день	295	21	70	5	477	34	210	15	352	25	1404	100
3 день	267	19	69	5	487	35	215	15	344	25	1381	99
4 день	285	20	70	5	503	36	215	15	350	25	1422	102
5 день	293	21	70	5	490	35	218	16	347	25	1418	101
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>283</b>	<b>20</b>	<b>70</b>	<b>5</b>	<b>490</b>	<b>35</b>	<b>214</b>	<b>15</b>	<b>350</b>	<b>25</b>	<b>1406</b>	<b>100</b>
6 день	278	20	70	5	495	35	205	15	345	25	1393	99
7 день	281	20	70	5	491	35	215	15	351	25	1408	101
8 день	293	21	69	5	491	35	219	16	341	24	1412	101
9 день	283	20	70	5	483	35	218	16	354	25	1408	101
10 день	269	19	70	5	492	35	212	15	359	26	1402	100
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>281</b>	<b>20</b>	<b>70</b>	<b>5</b>	<b>490</b>	<b>35</b>	<b>214</b>	<b>15</b>	<b>350</b>	<b>25</b>	<b>1404</b>	<b>100</b>
11 день	292	21	70	5	497	35	212	15	336	24	1407	100
12 день	269	19	70	5	466	33	210	15	345	25	1360	97
13 день	278	20	70	5	494	35	214	15	358	26	1414	101
14 день	291	21	70	5	502	36	215	15	360	26	1437	103
15 день	269	19	70	5	489	35	216	15	354	25	1397	100
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>280</b>	<b>20</b>	<b>70</b>	<b>5</b>	<b>490</b>	<b>35</b>	<b>213</b>	<b>15</b>	<b>350</b>	<b>25</b>	<b>1403</b>	<b>100</b>
16 день	277	20	70	5	474	34	215	15	350	25	1385	99
17 день	278	20	70	5	484	35	220	16	354	25	1405	100
18 день	284	20	70	5	495	35	203	14	352	25	1403	100
19 день	283	20	70	5	483	35	214	15	361	26	1411	101
20 день	277	20	70	5	512	37	220	16	336	24	1414	101
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>280</b>	<b>20</b>	<b>70</b>	<b>5</b>	<b>490</b>	<b>35</b>	<b>214</b>	<b>15</b>	<b>350</b>	<b>25</b>	<b>1404</b>	<b>100</b>
<b>ИТОГО в среднем за день:</b>	<b>281</b>	<b>20</b>	<b>70</b>	<b>5</b>	<b>490</b>	<b>35</b>	<b>214</b>	<b>15</b>	<b>350</b>	<b>25</b>	<b>1404</b>	<b>100</b>

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

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

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
	<b>350</b>	<b>100</b>	<b>450</b>	<b>200</b>	<b>400</b>
1 день	350	100	515	200	440
2 день	350	100	500	200	450
3 день	350	100	535	220	420
4 день	360	100	550	200	450
5 день	360	100	565	200	400
6 день	350	100	500	280	410
7 день	350	100	515	200	460
8 день	350	100	535	200	400
9 день	360	100	525	200	400
10 день	350	100	530	200	410
11 день	360	100	565	200	400
12 день	360	100	500	200	410
13 день	350	100	530	200	400
14 день	350	100	525	220	410
15 день	360	100	525	200	440
16 день	350	100	520	200	430
17 день	350	100	530	200	400
18 день	360	100	510	200	480
19 день	350	100	520	200	400
20 день	360	100	570	200	430

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) <sup>1</sup>	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
<b>гречневая каша:</b>		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
<b>пшеничная каша:</b>		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
<b>рисовая каша:</b>		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
<b>перловая каша:</b>		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
<b>овсяная каша вязкая</b>	40	—
<b>манная каша вязкая</b>	45	—
<b>кукурузная каша:</b>		
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

<sup>1</sup> Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.

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

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

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

## МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет  
(11-12 часов пребывания детей)

20-ти дневное меню №20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020 года

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

### 1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>7,5</b>	<b>9,4</b>	<b>40,3</b>	<b>275,4</b>	
Каша манная жидкая с вареньем			150	3,9	3,6	15,7	111	№6.2.-1995, Екатеринбург
крупа манная	15	15						
молоко питьевое	84	84						
вода питьевая	57	57						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 20-ДС/3590-20/86 от 09.12.2020  
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	3	3						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>	<b>№1-2004</b>
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
<b>Какао с молоком сгущенным</b>			<b>180</b>	<b>1,6</b>	<b>2,1</b>	<b>11,5</b>	<b>71</b>	<b>№694-2004</b>
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>15</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>5,7</b>	<b>26</b>	
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	<b>№518-2013, Пермь</b>
<b>Обед</b>				<b>515</b>	<b>15,0</b>	<b>18,7</b>	<b>66,4</b>	<b>494</b>
<b>Свекла отварная с маслом растительным</b>			<b>40</b>	<b>0,6</b>	<b>3,2</b>	<b>2,5</b>	<b>41</b>	<b>№56-2006, Москва</b>
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						
<b>Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной</b>			<b>150/10/5</b>	<b>3,0</b>	<b>2,8</b>	<b>7,1</b>	<b>66</b>	<b>№131-2004</b>
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						

или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
капуста свежая белокочанная	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	61	46						
01.11.-31.12. -30%	66	46						
01.01-29.02 - 35%	71	46						
01.03 - 40%	77	46						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	7	6						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Котлеты, биточки из говядины</b>			<b>50</b>	<b>6,0</b>	<b>6,5</b>	<b>5,9</b>	<b>106</b>	<b>№451-2004</b>
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						

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

хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Каша гречневая вязкая отварная, с соусом молочным</b>			<b>110</b>	<b>4,0</b>	<b>5,5</b>	<b>16,9</b>	<b>133</b>	№510-2004
крупа гречневая	23	23						
вода питьевая	74	74						
масло сливочное	3	3						
Соус молочный		17						№435-2013, Пермь
молоко питьевое	17	17						
мука пшеничная	1,1	1,1						
масло сливочное	1,1	1,1						
<b>Компот из свежих плодов</b>			<b>150</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>13,3</b>	<b>55</b>	№507-2013, Пермь
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						

	или слива	27,8	25						
	или абрикосы	29,3	25						
	сахар	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>				<b>30</b>	<b>0,6</b>	<b>0,3</b>	<b>13,2</b>	<b>58</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>				<b>20</b>	<b>0,5</b>	<b>0,3</b>	<b>7,5</b>	<b>34</b>	
<b>Полдник</b>				<b>200</b>	<b>5,6</b>	<b>7,0</b>	<b>31,4</b>	<b>211</b>	
<b>Булочка ванильная</b>				<b>50</b>	<b>2,9</b>	<b>4,1</b>	<b>29,0</b>	<b>165</b>	№767-2004
	мука пшеничная	35	35						
	сахар	6	6						
	масло сливочное	4	4						
	яйцо куриное	2	2						
	яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
	соль йодированная	0,5	0,5						
	дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
	ванилин	0,03	0,03						
	молоко питьевое	15	15						

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



масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>440</b>	<b>10,2</b>	<b>14,8</b>	<b>45,4</b>	<b>356</b>	
<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b>			110	1,9	4,0	6,3	69	№73-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70						
01.11.-31.12. -30%	100	70						
01.01-29.02 - 35%	108	70						
01.03 - 40%	117	70						
<b>масса отварного картофеля</b>		<b>68</b>						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	35	21						
морковь - до 01.01 - 20%	24	19						
с 01.01 - 25%	25	19						
<b>масса отварной моркови</b>		<b>17</b>						
масло растительное	4	4						
<b>Пудинг из говядины</b>			<b>50</b>	<b>7,4</b>	<b>10,3</b>	<b>0,9</b>	<b>126</b>	№472-2004
говядина 1 категории	76	56						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	66	56						
масло сливочное	2,5	2,5						

яйцо куриное	10	10						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Чай с лимоном</b>			<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>8,5</b>	<b>34</b>	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>130</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>21,5</b>	<b>90</b>	№458-2006, Москва
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>								
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>	
<b>ИТОГО:</b>				<b>38</b>	<b>50</b>	<b>201</b>	<b>1405</b>	

**2 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>13,9</b>	<b>14,6</b>	<b>26,9</b>	<b>295</b>	
<b>Омлет натуральный</b>			<b>80</b>	<b>7,3</b>	<b>7,3</b>	<b>1,0</b>	<b>99</b>	№340-2004
яйцо куриное	60	60						

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

молоко питьевое	23	23						
масло растительное для смазки листа	1	1						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Яичная кашка натуральная</b>			<b>80</b>	<b>7,4</b>	<b>7,5</b>	<b>1,1</b>	<b>102</b>	<b>№279-1996</b>
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
<b>Овощи на подгарнировку</b>								
<b>Кукуруза консервированная (после термической обработки)</b>	100	60	<b>60</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>4,1</b>	<b>22</b>	<b>№101-2004</b>
<b>Бутерброд с маслом с сыром</b>			<b>30</b>	<b>3,3</b>	<b>5,1</b>	<b>9,9</b>	<b>99</b>	<b>№1,3-2004</b>
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						
<b>Кофейный напиток</b>			<b>180</b>	<b>2,4</b>	<b>2,0</b>	<b>11,9</b>	<b>75</b>	<b>№501-2013, Пермь</b>
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>500</b>	<b>13,5</b>	<b>15,6</b>	<b>70,6</b>	<b>477</b>	
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
<b>(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)</b>								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп гороховый на мясном бульоне с гренками			150/10	2,9	2,2	10,4	73	№139-2004
горох	12	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	34						
01.11.-31.12. -30%	49	34						
01.01-29.02 - 35%	52	34						
01.03 - 40%	57	34						
морковь - до 01.01 - 20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						

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

лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
<b>гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)</b>		<b>10</b>						
хлеб пшеничный	19	16						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Жаркое по - домашнему</b>			<b>150</b>	<b>8,5</b>	<b>9,6</b>	<b>19,0</b>	<b>196</b>	<b>№436-2004</b>
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	154	116						
01.11.-31.12. -30%	166	116						
01.01-29.02 - 35%	179	116						
01.03 - 40%	194	116						
морковь - до 01.01 - 20%	20	16						
с 01.01 - 25%	21	16						
лук репчатый	10	8						

масло растительное	4	4						
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,7</b>	<b>52</b>	<b>№508-2013, Пермь</b>
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>	
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>4,6</b>	<b>5,8</b>	<b>34,9</b>	<b>210</b>	
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>			<b>50</b>	<b>1,9</b>	<b>2,9</b>	<b>32,5</b>	<b>164</b>	
<b>ИЛИ</b>								
<b>Ватрушка с джемом</b>			<b>50</b>	<b>1,9</b>	<b>2,9</b>	<b>32,5</b>	<b>164</b>	<b>№541-2013, Пермь</b>
<b>Тесто дрожжевое</b>		<b>38</b>						
мука пшеничная	25	25						
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7						
молоко питьевое	9	9						
сахар	1,4	1,4						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	4	4						

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

дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
соль йодированная	0,4	0,4						
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3	25						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>2,9</b>	<b>2,4</b>	<b>47</b>	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>450</b>	<b>8,9</b>	<b>10,2</b>	<b>56,2</b>	<b>352</b>	
<b>Винегрет овощной</b>			<b>110</b>	<b>1,5</b>	<b>4,0</b>	<b>12,5</b>	<b>92</b>	№71-2004
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						
масса отварного картофеля		25						
свекла до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		25						

морковь - до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		20						
огурцы соленые без уксуса	33	18						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	20	13						
лук репчатый (бланшированный)	6,0	5						
<b>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую</b>								
или лук зеленый	6,3	5						
масло растительное	4	4						
<b>Суфле рыбное</b>			<b>60</b>	<b>6,5</b>	<b>5,7</b>	<b>5,5</b>	<b>99</b>	<b>№400-2004</b>
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	72	53						
<b>масса отварной рыбы</b>		<b>44</b>						
<b>Соус молочный густой (р.598-2004):</b>		<b>16</b>						
молоко питьевое	15	15						
масло сливочное	2,6	2,6						

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



мука пшеничная	2,6	2,6							
яйцо куриное	11	11							
масло сливочное для смазки листа	3	3							
<b>Чай с сахаром</b>			<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>8,5</b>	<b>34</b>		№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	8	8							
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>130</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>21,5</b>	<b>90</b>		№458-2006, Москва
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>									
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>		
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>		
<b>ИТОГО:</b>				<b>41</b>	<b>46</b>	<b>206</b>	<b>1404</b>		
<b>3 день</b>									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>11,7</b>	<b>8,6</b>	<b>35,6</b>	<b>267</b>		
<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b>			<b>140</b>	<b>8,9</b>	<b>7,2</b>	<b>9,5</b>	<b>138</b>		№313-2013, Пермь
творог	107	106							

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

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

ТР

	сахар	8	8						
<b>Второй завтрак</b>					<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>16,9</b>	<b>69</b>	
<b>Отвар шиповника</b>				<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>16,9</b>	<b>69</b>	№705-2004
	шиповник	15	15						
	сахар	3	3						
<b>Обед</b>				<b>535</b>	<b>13,1</b>	<b>17,1</b>	<b>70,1</b>	<b>487</b>	
<b>Салат картофельный с морковью и зеленым горошком</b>				<b>40</b>	<b>1,3</b>	<b>3,2</b>	<b>4,5</b>	<b>52</b>	№74-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						
	01.11.-31.12. -30%	29	20						
	01.01-29.02 - 35%	31	20						
	01.03 - 40%	33	20						
	масса отварного картофеля		18						
	морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
	с 01.01 - 25%	12	9						
	масса отварной моркови		7						
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
	яйцо куриное	8	8						

масло растительное	3	3						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Салат из огурцов с маслом</b>			<b>40</b>	<b>0,4</b>	<b>3,0</b>	<b>1,3</b>	<b>34</b>	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
<b>Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной</b>			<b>150/5</b>	<b>1,3</b>	<b>3,9</b>	<b>4,7</b>	<b>59</b>	№142-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	38	30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						

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

сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом сметанным с томатом</b>			<b>50/30</b>	<b>6,6</b>	<b>7,4</b>	<b>5,7</b>	<b>116</b>	<b>№427-1996</b>
говядина 1 категории	79	58						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	68	58						
вода питьевая	5	5						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	3	3						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Соус сметанный с томатом</b>		<b>30</b>						<b>№601-2004</b>
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						
<b>Макаронны изделия отварные</b>			<b>110</b>	<b>3,0</b>	<b>2,2</b>	<b>31,1</b>	<b>156</b>	<b>№516-2004</b>
макаронные изделия	39	39						

масло сливочное	3	3						
<b>Кисель из свежих ягод</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>12,2</b>	<b>51</b>	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>7,5</b>	<b>34</b>	
<b>Полдник</b>			<b>220</b>	<b>3,6</b>	<b>3,5</b>	<b>42,3</b>	<b>215</b>	
<b>Шанежка с картофелем</b>			<b>70</b>	<b>3,2</b>	<b>3,3</b>	<b>21,8</b>	<b>130</b>	№296-2004, Пермь
<b>Масса дрожжевого теста:</b>		<b>37</b>						
мука пшеничная	25	25						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,1	1,1						
яйцо куриное	1,2	1,2						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35						

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

молоко питьевое	10	10						
<b>Масса картофельного фарша:</b>		<b>51</b>						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	2,3	2,3						
масло сливочное	1,2	1,2						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
сметана для смазки изделия	2,2	2,2						
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>20,5</b>	<b>85</b>	№518-2013, Пермь
<b>Ужин</b>			<b>420</b>	<b>11,4</b>	<b>13,6</b>	<b>44,0</b>	<b>344</b>	
<b>Шницель из говядины</b>			<b>50</b>	<b>6,0</b>	<b>6,5</b>	<b>5,9</b>	<b>106</b>	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Овощи, припущенные в сметане</b>			<b>120</b>	<b>2,2</b>	<b>3,8</b>	<b>11,8</b>	<b>90</b>	<b>№210-2004</b>
морковь - до 01.01 - 20%	100	80						
с 01.01 - 25%	106	80						
лук репчатый	10	8						
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						
сметана	8	8						
масло сливочное	3	3						

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



Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
	чай - заварка	0,4	0,4					
	сахар	8	8					
Йогурт молочный для детского питания в ассортименте		100	100	100	2,8	3,2	14,0	96
Хлеб ржаной				10	0,3	0,1	3,8	17
<b>ИТОГО:</b>					<b>40</b>	<b>43</b>	<b>209</b>	<b>1381</b>

### 4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>360</b>	<b>9,8</b>	<b>12,0</b>	<b>34,5</b>	<b>285</b>	
Суп молочный с крупой			150	2,7	3,8	14,5	103	№164-2013, Пермь
	молоко питьевое	105	105					
	вода питьевая	45	45					
	крупы: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9					
	или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12					
	сахар	1,2	1,2					
	соль йодированная	0,6	0,6					

	масло сливочное	1,5	1,5						
<b>Бутерброд с маслом</b>				<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>	<b>№1-2004</b>
	батон	15	15						
	масло сливочное	5	5						
<b>Яйца вареные</b>				<b>40</b>	<b>5,1</b>	<b>4,6</b>	<b>0,3</b>	<b>63</b>	<b>№300-2013, Пермь</b>
<b>Чай с лимоном</b>				<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>8,5</b>	<b>34</b>	<b>№686-2004</b>
	чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	8	8						
	лимон	6	5						
<b>Хлеб ржаной</b>				<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>	
<b>Второй завтрак</b>					<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>	
<b>Фрукт в ассортименте</b>				<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>	<b>№458-2006, Москва</b>
<b>Обед</b>				<b>550</b>	<b>17,0</b>	<b>19,3</b>	<b>65,2</b>	<b>503</b>	
<b>Салат из свеклы с сыром</b>				<b>40</b>	<b>1,9</b>	<b>4,1</b>	<b>2,8</b>	<b>56</b>	<b>№55-2013, Пермь</b>
	свекла - до 01.01 -20%	45	36						
	с 01.01 - 25%	48	36						
	масса отварной свеклы		33						

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 4077203065147  
ИНН 7203208134

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

лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3,0	3,0						
<b>Печень говяжья по - строгановски</b>			<b>60</b>	<b>6,7</b>	<b>8,9</b>	<b>1,6</b>	<b>113</b>	<b>№431-2004</b>
печень говяжья	71	59						
масло растительное	4	4						
масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
<b>Рис припущенный</b>			<b>110</b>	<b>2,3</b>	<b>2,0</b>	<b>18,6</b>	<b>102</b>	<b>№512-2004</b>
крупа рисовая	38	38						
вода питьевая	81	81						
масло сливочное	3	3						
<b>Компот из кураги</b>			<b>150</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>14,3</b>	<b>58</b>	<b>№638-2004</b>
курага	12	12						
сахар	5	5						

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

Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>5,4</b>	<b>7,3</b>	<b>31,8</b>	<b>215</b>	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,7	3,8	26,1	149	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>450</b>	<b>11,6</b>	<b>13,6</b>	<b>45,2</b>	<b>350</b>	
Кнели из говядины			50	6,2	6,5	7,6	114	№379-2013, Пермь
говядина 1 категории	54	40						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	47	40						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	16	16						
яйцо куриное	3	3						
масло сливочное для смазки емкости	1	1						
Капуста, запеченная в молочном соусе с сыром			120	3,5	4,5	9,2	91	№7.40-1995, Екатеринбург
капуста цветная замороженная	121	115						
или капуста свежая белокочанная	134	107						
<b>масса отварной капусты</b>		<b>96</b>						
молоко питьевое	22	22						

мука пшеничная	3	3							
соль йодированная	0,6	0,6							
яйцо куриное	20	20							
масса соуса		40							
сыр	10	8							
масло растительное	3	3							
<b>Какао с молоком сгущенным</b>			<b>180</b>	<b>1,6</b>	<b>2,1</b>	<b>11,5</b>	<b>71</b>		№694-2004
какао - порошок	1,5	1,5							
молоко сгущенное с сахаром	20	20							
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>		
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>12,5</b>	<b>54</b>		№458-2006, Москва
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>									
<b>ИТОГО:</b>			<b>44</b>	<b>53</b>	<b>193</b>	<b>1422</b>			
<b>5 день</b>									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>360</b>	<b>11,1</b>	<b>10,4</b>	<b>38,7</b>	<b>293</b>		
<b>Каша 5 злаков жидкая</b>			<b>150</b>	<b>4,5</b>	<b>5,8</b>	<b>16,9</b>	<b>138</b>		№311-2004
крупы (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18							

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

молоко питьевое	140	140							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,8	0,8							
масло сливочное	3	3							
<b>Бутерброд с сыром</b>			<b>20/10</b>	<b>4,2</b>	<b>2,6</b>	<b>9,9</b>	<b>80</b>	<b>№3-2004</b>	
батон	20	20							
сыр	10,5	10							
<b>Кофейный напиток</b>			<b>180</b>	<b>2,4</b>	<b>2,0</b>	<b>11,9</b>	<b>75</b>	<b>№501-2013, Пермь</b>	
кофейный напиток	3	3							
сахар	8	8							
молоко питьевое	75	75							
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>		
<b>Сок в ассортименте</b>		<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	<b>№518-2013, Пермь</b>
<b>Обед</b>			<b>565</b>	<b>14,8</b>	<b>17,2</b>	<b>69,0</b>	<b>490</b>		
<b>Салат картофельный с огурцами</b>			<b>40</b>	<b>0,7</b>	<b>3,0</b>	<b>5,9</b>	<b>53</b>	<b>№75-2013, Пермь</b>	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35							
01.11.-31.12. -30%	50	35							

01.01-29.02 - 35%	54	35						
01.03 - 40%	58	35						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное	3	3						
<b>Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной</b>			<b>150/10/5</b>	<b>3,5</b>	<b>3,4</b>	<b>7,2</b>	<b>73</b>	<b>№111-2004</b>
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
капуста свежая белокочанная	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	8	6						
01.11.-31.12. -30%	9	6						
01.01-29.02 - 35%	9	6						
01.03 - 40%	10	6						
фасоль	6	6						

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



морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло сливочное	3	3						
сахар	0,2	0,2						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Шницель рыбный натуральный</b>			<b>60</b>	<b>6,2</b>	<b>4,6</b>	<b>7,5</b>	<b>96</b>	<b>№391-2004</b>
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Соус молочный</b>			<b>30</b>	<b>1,0</b>	<b>2,1</b>	<b>2,6</b>	<b>34</b>	<b>№435-2013, Пермь</b>
молоко питьевое	30	30						

	мука пшеничная	1,5	1,5						
	масло сливочное	1,5	1,5						
<b>Пюре картофельное</b>				<b>120</b>	<b>2,4</b>	<b>3,5</b>	<b>15,1</b>	<b>102</b>	№520-2004
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102						
	01.11.-31.12. -30%	146	102						
	01.01-29.02 - 35%	157	102						
	01.03 - 40%	170	102						
	молоко питьевое	19	19						
	масло сливочное	4	4						
<b>Компот из свежих яблок</b>				<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>15,0</b>	<b>61</b>	№631-2004
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
	сахар	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>				<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>				<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>11,3</b>	<b>52</b>	
<b>Полдник</b>				<b>200</b>	<b>6,1</b>	<b>6,9</b>	<b>32,9</b>	<b>218</b>	
<b>Шанежка наливная</b>				<b>50</b>	<b>3,4</b>	<b>3,4</b>	<b>27,2</b>	<b>153</b>	№550 -2013, Пермь
	мука пшеничная	30	30						
	сахар	2	2						

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

масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	1	1						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2						
молоко питьевое	12,5	12,5						
сметана	10	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						
сахар	0,5	0,5						
масса фарша:		12						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>3,5</b>	<b>5,7</b>	<b>65</b>	<b>№698-2004</b>
<b>Ужин</b>			<b>400</b>	<b>15,1</b>	<b>9,5</b>	<b>50,2</b>	<b>347</b>	
<b>Суфле из птицы</b>			<b>60</b>	<b>9,7</b>	<b>6,5</b>	<b>6,5</b>	<b>123</b>	<b>№193-2001, Пермь</b>
филе куриное промышленного производства	58	55						
или филе из грудки индейки	58	55						

масса отварного филе		40						
яйцо куриное	11	11						
Соус молочный для запекания		20						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
сметана для смазки изделий	2	2						
масло растительное для смазки листа	1,8	1,8						
<b>Макаронны отварные с овощами</b>			<b>120</b>	<b>2,4</b>	<b>2,5</b>	<b>18,3</b>	<b>105</b>	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	28	28						
масса отварных макарон		80						
морковь - до 01.01 - 20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
масса готовых овощей		40						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,6</b>	<b>43</b>	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						

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

94

сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства (вафли с фруктовой начинкой)			40	2,6	0,4	11,0	58	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
<b>ИТОГО:</b>			<b>47</b>	<b>44</b>	<b>208</b>	<b>1418</b>		
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ</b>			<b>42</b>	<b>47</b>	<b>203</b>	<b>1406</b>		
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (95%)</b>			<b>40</b>	<b>45</b>	<b>193</b>	<b>1330</b>	При 12 часовом пребывании детей	
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *</b>			<b>42</b>	<b>47</b>	<b>203</b>	<b>1400</b>		

### 6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>13,2</b>	<b>8,9</b>	<b>36,2</b>	<b>278</b>	
Омлет натуральный			80	7,3	7,3	1,0	99	№340-2004
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	23	23						
масло растительное для смазки листа	1	1						
<b>ИЛИ</b>								
Яичная кашка натуральная			80	7,4	7,5	1,1	102	№279-1996
яйцо куриное	60	60						

молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
<b>Овощи на поджаривание</b>								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	60	2,9	0,1	4,7	31	№101-2004
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
<b>Чай с молоком</b>			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>			10	0,2	0,1	4,4	19	
<b>Второй завтрак</b>				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			500	13,7	20,7	63,5	495	
<b>Салат из моркови с кукурузой</b>			40	0,7	3,0	3,5	44	№11-2001, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	33	26						

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

с 01.01 - 25%	35	26						
масса припущенной моркови		24						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
масло растительное	3	3						
<b>Суп пюре из крупы перловой с курицей</b>			<b>150/10</b>	<b>3,1</b>	<b>3,5</b>	<b>13,5</b>	<b>98</b>	№160-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
крупя перловая	12	12						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	3	3						
молоко питьевое	38	38						
бульон куриный	105	105						
зелень сушеная	0,1	0,1						

<b>Говядина, тушенная с капустой</b>			<b>150</b>	<b>8,6</b>	<b>13,5</b>	<b>14,2</b>	<b>213</b>	<b>№440-2004</b>
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	6	6						
капуста свежая белокочанная	188	150						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
<b>Кисель из свежих ягод</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>12,2</b>	<b>51</b>	<b>№505-2013, Пермь</b>
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	<b>Автономное учреждение Пермской области «Центр технологического контроля»</b>

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



Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52		
<b>Полдник</b>			<b>280</b>	<b>11,6</b>	<b>7,7</b>	<b>22,3</b>	<b>205</b>		
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным			130	8,9	4,8	19,9	158	№323-2013, Пермь	
	творог	72	70						
	морковь - до 01.01 - 20%	29	23						
	с 01.01 - 25%	31	23						
	масло сливочное	1,5	1,5						
	крупа манная	6,5	6,5						
	яйцо куриное	4	4						
	сахар	4	4						
	мука пшеничная	12,5	12,5						
	масло растительное для смазки листа	2	2						
	масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>410</b>	<b>10,4</b>	<b>16,4</b>	<b>39,0</b>	<b>345</b>		
Салат овощной			110	5,1	8,2	4,6	113	№69-2013, Пермь	
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						

01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
<b>масса отварного картофеля</b>		<b>38</b>						
морковь - до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
<b>масса отварной моркови</b>		<b>10</b>						
огурцы соленые без уксуса	18,2	10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15,4	10						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	4	4						
<b>"Ежики" из мяса с рисом</b>			<b>50</b>	<b>4,8</b>	<b>7,7</b>	<b>5,7</b>	<b>111</b>	<b>№390-2013, Пермь</b>
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
крупа рисовая	6	6						
вода питьевая	12	12						
масса готового рассыпчатого риса		17						

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

лук репчатый	19	16						
масло сливочное	2	2						
масса прогретого с маслом лука		8						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>8,5</b>	<b>34</b>	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>	№458-2006, Москва
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>								
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>	
<b>ИТОГО:</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>178</b>	<b>1393</b>	

### 7 день

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

крупa пшено	9	9						
молоко питьевое	135	135						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
<b>Чай с лимоном</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>515</b>	<b>12,2</b>	<b>15,5</b>	<b>75,7</b>	<b>491</b>	
<b>Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте</b>			<b>40</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>2,2</b>	<b>9</b>	№101-2004
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)	42	40						

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

			или					
<b>Нарезка из свеклы отварной</b>			<b>40</b>	<b>0,6</b>	<b>0,0</b>	<b>2,5</b>	<b>12</b>	№50 - 2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						
<b>Суп из овощей со сметаной</b>			<b>150/5</b>	<b>1,2</b>	<b>3,2</b>	<b>7,5</b>	<b>64</b>	№135-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						
горошек зелёный консервированный	8	5						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18						
или капуста свежая белокочанная	23	18						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						

зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Тефтели, запеченные в молочном соусе</b>			<b>60</b>	<b>6,9</b>	<b>9,6</b>	<b>6,5</b>	<b>140</b>	№388-2013, Пермь
свинина мясная	37	32						
или говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
хлеб пшеничный	6	6						
яйцо куриное	2	2						
молоко питьевое	8	8						
масло сливочное	1,7	1,7						
лук репчатый	20	17						
масса прогретого с маслом лука		8						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых тефтелей		50						
Соус молочный для запекания		30						№434-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	2,5	2,5						
масло сливочное	2,5	2,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						

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

<b>Макаронны изделия отварные</b>			<b>110</b>	<b>3,0</b>	<b>2,2</b>	<b>31,1</b>	<b>156</b>	<b>№516-2004</b>
макаронные изделия	39	39						
масло сливочное	3	3						
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,7</b>	<b>52</b>	<b>№508-2013, Пермь</b>
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>11,3</b>	<b>52</b>	
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>5,0</b>	<b>7,8</b>	<b>31,2</b>	<b>215</b>	
<b>Булочка "Пермская"</b>			<b>50</b>	<b>2,3</b>	<b>4,3</b>	<b>25,5</b>	<b>150</b>	<b>№554-2013, Пермь</b>
мука пшеничная	25	25						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	11	11						

повидло или джем (без искусственных ароматизаторов и красителей)	7	7						
сахарная пудра	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>460</b>	<b>11,7</b>	<b>12,9</b>	<b>47,0</b>	<b>351</b>	
<b>Котлета рыбная натуральная запеченная</b>			<b>60</b>	<b>7,5</b>	<b>7,2</b>	<b>5,6</b>	<b>117</b>	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
лук репчатый	5	4						
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	2,5	2,5						
<b>Картофель тушеный</b>			<b>120</b>	<b>2,2</b>	<b>3,1</b>	<b>13,6</b>	<b>91</b>	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	138	104						
01.11.-31.12. -30%	149	104						
01.01-29.02 - 35%	160	104						
01.03 - 40%	174	104						

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



морковь - до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
лук репчатый	18	15						
масло сливочное	4	4						
<b>Какао с молоком сгущенным</b>			<b>180</b>	<b>1,6</b>	<b>2,1</b>	<b>11,5</b>	<b>71</b>	<b>№694-2004</b>
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>12,5</b>	<b>54</b>	<b>№458-2006, Москва</b>
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>								
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>	
<b>ИТОГО:</b>			<b>36</b>	<b>45</b>	<b>216</b>	<b>1408</b>		

### 8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>15,5</b>	<b>11,8</b>	<b>31,3</b>	<b>293</b>	
<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b>			<b>140</b>	<b>8,9</b>	<b>7,2</b>	<b>9,5</b>	<b>138</b>	<b>№313-2013, Пермь</b>
творог	107	106						
мука пшеничная	9	9						

или крупа манная	8	8						
вода питьевая для каши	27	27						
яйцо куриное	10	10						
сахар	3,3	3,3						
ванилин	0,010	0,010						
сметана	4,4	4,4						
сухари пшеничные	4,4	4,4						
масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						
масса готовой запеканки		110						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
<b>Бутерброд с сыром</b>			<b>20/10</b>	<b>4,2</b>	<b>2,6</b>	<b>9,9</b>	<b>80</b>	<b>№3-2004</b>
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
<b>Кофейный напиток</b>			<b>180</b>	<b>2,4</b>	<b>2,0</b>	<b>11,9</b>	<b>75</b>	<b>№501-2013, Пермь</b>
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

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

<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>16,9</b>	<b>69</b>	
<b>Отвар шиповника</b>				<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>16,9</b>	<b>69</b> №705-2004
	шиповник	15	15					
	сахар	3	3					
<b>Обед</b>				<b>535</b>	<b>16,0</b>	<b>15,8</b>	<b>71,1</b>	<b>491</b>
<b>Салат из свежих помидоров</b>				<b>40</b>	<b>0,7</b>	<b>3,0</b>	<b>2,7</b>	<b>41</b> №22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	39	38					
	или помидоры свежие грунтовые	45	38					
	масло растительное	3	3					
<b>ИЛИ</b>								
<b>Салат из соленых огурцов с луком</b>				<b>40</b>	<b>0,4</b>	<b>3,0</b>	<b>2,1</b>	<b>37</b> №17-2004
	огурцы соленые без уксуса	64	35					
	лук репчатый	3,6	3					
<b>лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зелёный)</b>								
	или лук зелёный	3,8	3					
	масло растительное	3	3					

<b>Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной</b>			<b>150/10/5</b>	<b>3,9</b>	<b>3,5</b>	<b>7,7</b>	<b>78</b>	<b>№154-2013, Пермь</b>
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
капуста свежая белокочанная	23	18						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	21	16						
01.11.-31.12. -30%	23	16						
01.01-29.02 - 35%	25	16						
01.03 - 40%	27	16						
крупa перловая	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом</b>			<b>60</b>	<b>7,8</b>	<b>5,1</b>	<b>10,5</b>	<b>119</b>	<b>№157-2001, Пермь</b>
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						

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

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

01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
<b>Компот из свежих яблок</b>			<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>15,0</b>	<b>61</b>	<b>№631-2004</b>
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>11,3</b>	<b>52</b>	
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>5,8</b>	<b>9,0</b>	<b>28,6</b>	<b>219</b>	
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>			<b>50</b>	<b>1,7</b>	<b>5,2</b>	<b>22,5</b>	<b>144</b>	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	150	4,1	3,8	6,1	75	№260-2001, Пермь
<b>Ужин</b>			<b>400</b>	<b>7,7</b>	<b>6,2</b>	<b>63,5</b>	<b>340,6</b>	
<b>Плов из говядины</b>			<b>150</b>	<b>6,9</b>	<b>5,5</b>	<b>22,8</b>	<b>168</b>	<b>№443-2004</b>
говядина 1 категории	64	47						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	55	47						
масло растительное	3	3						
<b>масса тушеного мяса</b>		<b>30</b>						
крупа рисовая	32	32						

Автономное учреждение Тюменской области  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1017203065147  
 ИНН 7203208134

морковь - до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	12	10						
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>20,5</b>	<b>85</b>	№518-2013, Пермь
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>	№458-2006, Москва
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>								
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>	
<b>ИТОГО:</b>				<b>45</b>	<b>43</b>	<b>211</b>	<b>1412</b>	

### 9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>360</b>	<b>6,7</b>	<b>6,7</b>	<b>48,9</b>	<b>283</b>	
<b>Каша манная жидкая</b>			<b>150</b>	<b>3,9</b>	<b>5,3</b>	<b>22,8</b>	<b>155</b>	№311-2004
крупа манная	15	15						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						

масло сливочное	3	3						
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>			<b>15/15</b>	<b>1,4</b>	<b>0,2</b>	<b>16,3</b>	<b>73</b>	№2-2004
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
<b>Чай с молоком</b>			<b>180</b>	<b>1,4</b>	<b>1,2</b>	<b>9,8</b>	<b>56</b>	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>525</b>	<b>16,4</b>	<b>17,2</b>	<b>65,7</b>	<b>483</b>	
<b>Салат из капусты белокочанной с морковью</b>			<b>40</b>	<b>0,6</b>	<b>3,0</b>	<b>3,8</b>	<b>45</b>	№4-2013, Пермь
капуста белокочанная	43	34						
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						

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



<b>(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)</b>								
масло растительное	3	3						
<b>Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной</b>			<b>150/10/5</b>	<b>3,5</b>	<b>3,9</b>	<b>11,2</b>	<b>94</b>	<b>№1.72-1995, Екатеринбург</b>
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	4,8	4						
масло сливочное	3	3						
помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

<b>Суфле из печени</b>			<b>60</b>	<b>7,6</b>	<b>6,6</b>	<b>1,7</b>	<b>97</b>	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	79	66						
масса отварной печени		45						
яйцо куриное	15	15						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		15						
молоко питьевое	15	15						
мука пшеничная	1,3	1,3						
масло сливочное	1,3	1,3						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
<b>Каша гречневая вязкая отварная</b>			<b>110</b>	<b>3,3</b>	<b>3,1</b>	<b>14,6</b>	<b>100</b>	№510-2004
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	3	3						
<b>Компот из кураги</b>			<b>150</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>14,3</b>	<b>58</b>	№638-2004
курага	12	12						
сахар	5	5						

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

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52		
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>5,5</b>	<b>7,0</b>	<b>33,2</b>	<b>218</b>		
Булочка с сахаром			50	2,8	3,5	27,5	153	№772-2004	
	мука пшеничная	40	40						
	сахар	2,5	2,5						
	масло сливочное	1,2	1,2						
	дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15						
	соль йодированная	0,6	0,6						
	сахар для отделки	0,5	0,5						
	молоко питьевое	18	18						
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>400</b>	<b>11,4</b>	<b>12,6</b>	<b>48,8</b>	<b>354</b>		
Салат из моркови			40	0,4	0,0	4,0	18	№7-2013, Пермь	
	морковь - до 01.01 - 20%	51	41						
	с 01.01 - 25%	55	41						

масса отварной моркови		39						
сахар	1	1						
<b>Котлеты по - хлыновски</b>			<b>50</b>	<b>5,2</b>	<b>7,3</b>	<b>7,0</b>	<b>115</b>	<b>№454-2004</b>
говядина 1 категории	49	36						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	42	36						
или фарш промышленного производства	36	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	15	11						
01.11.-31.12. -30%	16	11						
01.01-29.02 - 35%	17	11						
01.03 - 40%	18	11						
лук репчатый	8	7						
яйцо куриное	7	7						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Пюре из гороха с маслом</b>			<b>120</b>	<b>5,0</b>	<b>3,0</b>	<b>18,5</b>	<b>121</b>	<b>№417,418-2013, Пермь</b>
горох	60	60						
вода питьевая	122	122						

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

масса пюре из гороха		116						
масло сливочное	4	4						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,6</b>	<b>43</b>	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
<b>Кондитерское изделие промышленного производства (конфеты)</b>			<b>10</b>	<b>0,4</b>	<b>2,2</b>	<b>4,9</b>	<b>41</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>	
<b>ИТОГО:</b>			<b>40</b>	<b>44</b>	<b>214</b>	<b>1408</b>		

### 10 день

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

масло сливочное	3	3						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
<b>Чай с лимоном</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>530</b>	<b>15,8</b>	<b>16,6</b>	<b>69,8</b>	<b>492</b>	
<b>Кукуруза консервированная (после термической обработки)</b>	67	40	40	0,8	0,1	3,5	18	№101-2004
<b>Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей</b>			<b>150/10</b>	<b>3,2</b>	<b>3,5</b>	<b>13,5</b>	<b>98</b>	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						

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

01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
макаронные изделия	7	7						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Биточки рубленные из птицы припущенные</b>			<b>60</b>	<b>6,8</b>	<b>7,3</b>	<b>4,5</b>	<b>111</b>	<b>№498-2004</b>
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе из грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						

<b>Капуста тушеная</b>			<b>120</b>	<b>3,5</b>	<b>4,9</b>	<b>12,2</b>	<b>107</b>	<b>№423-2004</b>
капуста свежая белокочанная	158	126						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						
масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
<b>Кисель из свежих ягод</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>12,2</b>	<b>51</b>	<b>№505-2013, Пермь</b>
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>	
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>5,5</b>	<b>8,4</b>	<b>28,7</b>	<b>212</b>	
<b>Пирог "Вечерний"</b>			<b>50</b>	<b>2,8</b>	<b>5,5</b>	<b>26,3</b>	<b>166</b>	<b>№120-1999</b>
мука пшеничная	25	25						

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



сахар	5	5						
яйцо куриное	8	8						
сметана	5	5						
молоко сгущенное с сахаром	10	10						
двууглекислый натрий	0,3	0,3						
какао - порошок	2	2						
масло сливочное	4	4						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>2,9</b>	<b>2,4</b>	<b>47</b>	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>410</b>	<b>12,9</b>	<b>14,2</b>	<b>44,8</b>	<b>359</b>	
<b>Пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным</b>			<b>130</b>	<b>8,5</b>	<b>10,1</b>	<b>17,2</b>	<b>194</b>	№318-2013, Пермь
творог	71	70						
яйцо куриное	7	7						
сахар	4	4						
крупа рисовая	13	13						
вода питьевая	24	24						
масса рисовой каши		33						

масло сливочное	3	3						
сметана	3,4	3,4						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готового пудинга		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	158	150	<b>150</b>	<b>4,1</b>	<b>3,8</b>	<b>6,1</b>	<b>75</b>	№260-2001, Пермь
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>130</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>21,5</b>	<b>90</b>	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
<b>ИТОГО:</b>				<b>42</b>	<b>49</b>	<b>198</b>	<b>1402</b>	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ</b>				<b>42,49</b>	<b>46,7</b>	<b>203,5</b>	<b>1404</b>	
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (95%)</b>				<b>40</b>	<b>45</b>	<b>193</b>	<b>1330</b>	При 12 часовом пребывании детей
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *</b>				<b>42</b>	<b>47</b>	<b>203</b>	<b>1400</b>	

### 11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>360</b>	<b>10,7</b>	<b>9,0</b>	<b>42,1</b>	<b>292</b>	
Каша кукурузная жидкая			150	4,1	4,4	20,3	137	№311-2004
крупя кукурузная	18	18						

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

молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	3	3						
<b>Бутерброд с сыром</b>			<b>20/10</b>	<b>4,2</b>	<b>2,6</b>	<b>9,9</b>	<b>80</b>	<b>№3-2004</b>
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
<b>Кофейный напиток</b>			<b>180</b>	<b>2,4</b>	<b>2,0</b>	<b>11,9</b>	<b>75</b>	<b>№501-2013, Пермь</b>
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>	
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>	<b>№458-2006, Москва</b>
<b>Обед</b>			<b>565</b>	<b>19,5</b>	<b>19,8</b>	<b>60,1</b>	<b>497</b>	
<b>Салат из свеклы с огурцами</b>			<b>40</b>	<b>0,5</b>	<b>3,0</b>	<b>2,6</b>	<b>39</b>	<b>№53-2013, Пермь</b>
свекла - до 01.01 -20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						

масса отварной свеклы		32						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	3	3						
<b>Уха с крупой</b>			<b>150/50</b>	<b>8,9</b>	<b>5,9</b>	<b>8,9</b>	<b>124</b>	<b>№152-2013, Пермь</b>
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупя рисовая или крупя пшено	5	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						

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

зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Фрикадельки из кур припущенные, с маслом</b>			<b>50/5</b>	<b>6,6</b>	<b>6,9</b>	<b>5,1</b>	<b>109</b>	<b>№410-2013, Пермь</b>
филе куриное промышленного производства	40	38						
или филе из грудки индейки	40	38						
хлеб пшеничный	8	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	10	10						
масло сливочное	5	5						
<b>Пюре картофельное</b>			<b>120</b>	<b>2,4</b>	<b>3,5</b>	<b>15,1</b>	<b>102</b>	<b>№520-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,7</b>	<b>52</b>	<b>№508-2013, Пермь</b>
сухофрукты	12	12						

	сахар	5	5						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52	
<b>Полдник</b>				<b>200</b>	<b>2,5</b>	<b>7,7</b>	<b>33,2</b>	<b>212</b>	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте				50	2,2	7,7	21,0	162	
Сок в ассортименте		150	150	150	0,3	0,0	12,2	50	№518-2013, Пермь
<b>Ужин</b>				<b>400</b>	<b>11,2</b>	<b>13,2</b>	<b>43,1</b>	<b>336</b>	
Запеканка овощная				160	4,1	7,8	25,5	189	№234-2013, г. Пермь
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						
капуста белокочанная		44	35						
морковь - до 01.01 - 20%		66	53						
с 01.01 - 25%		70	53						
лук репчатый		19	16						
масло растительное		8	8						

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

крупа манная	9	9						
яйцо куриное	7	7						
сметана	4	4						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Зразы рубленные из говядины, паровые</b>			<b>60</b>	<b>6,7</b>	<b>5,3</b>	<b>3,2</b>	<b>87</b>	<b>№457-2004</b>
говядина 1 категории	52	38						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	45	38						
хлеб пшеничный	8	8						
молоко питьевое	12	12						
котлетная масса		56						
яйцо куриное отварное для фарша	17	17						
масло растительное для смазки емкости	1,5	1,5						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,6</b>	<b>43</b>	<b>№685-2004</b>
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>	
<b>ИТОГО:</b>				<b>44,0</b>	<b>50,1</b>	<b>194,9</b>	<b>1407</b>	

## 12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>360</b>	<b>6,3</b>	<b>6,8</b>	<b>45,6</b>	<b>269</b>	
<b>Каша пшенная жидкая</b>			<b>150</b>	<b>3,5</b>	<b>5,4</b>	<b>19,5</b>	<b>141</b>	№311-2004
	крупа пшено	18	18					
	молоко питьевое	140	140					
	сахар	2	2					
	соль йодированная	0,6	0,6					
	масло сливочное	3	3					
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>			<b>15/15</b>	<b>1,4</b>	<b>0,2</b>	<b>16,3</b>	<b>73</b>	№2-2004
	батон	15	15					
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15					
<b>Чай с молоком</b>			<b>180</b>	<b>1,4</b>	<b>1,2</b>	<b>9,8</b>	<b>56</b>	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,4	0,4					
	молоко питьевое	40	40					
	сахар	8	8					

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



<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>		
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	№518-2013, Пермь	
<b>Обед</b>				<b>500</b>	<b>15,9</b>	<b>18,2</b>	<b>59,7</b>	<b>466</b>	
<b>Салат из отварных овощей</b>				<b>40</b>	<b>1,0</b>	<b>3,0</b>	<b>5,5</b>	<b>53</b>	№29/1-2011, Екатеринбург
свекла - до 01.01 -20%	34	27							
с 01.01 - 25%	36	27							
масса отварной свеклы		24							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18							
01.11.-31.12. -30%	26	18							
01.01-29.02 - 35%	28	18							
01.03 - 40%	30	18							
масса отварного картофеля		15							
масло растительное	3	3							
<b>Суп картофельный с клецками с курицей</b>				<b>150/10</b>	<b>3,2</b>	<b>3,5</b>	<b>8,7</b>	<b>79</b>	№155-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26							
или филе куриное промышленного производства	17	16							
или филе из грудки индейки	17	16							

мука пшеничная	5	5						
масло сливочное	0,5	0,5						
яйцо куриное	1,3	1,3						
вода питьевая	8	8						
соль йодированная	0,1	0,1						
<b>масса готовых клецек:</b>		<b>15</b>						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом</b>			<b>150</b>	<b>10,5</b>	<b>11,1</b>	<b>13,5</b>	<b>196</b>	№372-2013, Пермь
говядина 1 категории	65	48						

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

88

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48						
крупа рисовая	6	6						
масса отварного риса		17						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	4	4						
капуста свежая белокочанная	90	72						
масса отварной капусты		67						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>выход готовых голубцов 120г</b>	<b>2шт/60г</b>							
<b>Соус сметанный с томатом</b>		<b>30</b>						<b>№601-2004</b>
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						
<b>Компот из свежих ягод</b>			<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,5</b>	<b>50</b>	<b>№634-2004</b>
клюква свежемороженая	28	25						

	сахар	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>				<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>				<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>	
<b>Полдник</b>				<b>200</b>	<b>4,4</b>	<b>9,0</b>	<b>27,8</b>	<b>209,8</b>	
<b>Булочка "К чаю"</b>				<b>50</b>	<b>1,7</b>	<b>5,5</b>	<b>18,1</b>	<b>129</b>	№788-2004
	мука пшеничная	31	31						
	сахар	4	4						
	масло сливочное	2	2						
	яйцо куриное	2,4	2,4						
	молоко сухое	13	13						
	дрожжи хлебопекарные	1	1						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
	молоко питьевое	12	12						
	ванилин	0,03	0,03						
	соль йодированная	0,4	0,4						
	яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						

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

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	9,7	81	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>410</b>	<b>15,2</b>	<b>12,0</b>	<b>44,1</b>	<b>345</b>	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			130	9,9	5,8	19,2	169	№321-2013, Пермь
творог	93	92						
крупа манная	12	12						
яйцо куриное	4,5	4,5						
сахар	4	4						
ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	7	7						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
<b>ИТОГО:</b>				<b>42</b>	<b>46</b>	<b>195</b>	<b>1360</b>	

## 13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>6,2</b>	<b>9,4</b>	<b>42,2</b>	<b>278</b>	
<b>Каша гречневая вязкая</b>			<b>150</b>	<b>4,5</b>	<b>5,9</b>	<b>24,3</b>	<b>168</b>	№248-2013, Пермь
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	38	38						
молоко питьевое	95	95						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
<b>Чай с лимоном</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						

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

	ЛИМОН	6	5						
<b>Второй завтрак</b>					<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>				<b>530</b>	<b>17,0</b>	<b>15,6</b>	<b>71,4</b>	<b>494</b>	
Салат из свежих помидоров				<b>40</b>	<b>0,7</b>	<b>3,0</b>	<b>2,7</b>	<b>41</b>	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые		39	38						
или помидоры свежие грунтовые		45	38						
масло растительное		3	3						
<b>ИЛИ</b>									
Салат из свеклы с зеленым горошком				<b>40</b>	<b>0,7</b>	<b>3,0</b>	<b>2,9</b>	<b>41</b>	№58-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%		34	27						
с 01.01 - 25%		36	27						
масса отварной свеклы			24						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		23	15						
масло растительное		3	3						
Суп картофельный с крупой с мясом				<b>150/10</b>	<b>3,9</b>	<b>3,5</b>	<b>12,5</b>	<b>97</b>	№138-2004
говядина 1 категории		22	16						

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупя: перловая, овсяная, пшеничная, пшено	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Рыба припущенная, в сметане</b>			<b>60</b>	<b>8,9</b>	<b>5,5</b>	<b>1,5</b>	<b>91</b>	<b>№338-2013, Пермь</b>
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
масса припущенной рыбы		50						
сметана	15	15						
мука пшеничная	1,5	1,5						

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



	масло сливочное	1,5	1,5						
<b>Овощи припущенные</b>				<b>120</b>	<b>1,9</b>	<b>2,9</b>	<b>16,5</b>	<b>100</b>	№524-2004
	морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
	с 01.01 - 25%	67	50						
	или морковь свежемороженая	57	50						
	или кабачки	89	60						
	лук репчатый	14	12						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
	01.11.-31.12. -30%	93	65						
	01.01-29.02 - 35%	100	65						
	01.03 - 40%	109	65						
	мука пшеничная	2	2						
	масло сливочное	4	4						
<b>Компот из кураги</b>				<b>150</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>14,3</b>	<b>58</b>	№638-2004
	курага	12	12						
	сахар	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>				<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>				<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>	

<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>4,2</b>	<b>8,0</b>	<b>31,4</b>	<b>214</b>	
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>			<b>50</b>	<b>1,5</b>	<b>5,1</b>	<b>29,0</b>	<b>168</b>	
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>2,9</b>	<b>2,4</b>	<b>47</b>	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>400</b>	<b>15,7</b>	<b>14,6</b>	<b>40,9</b>	<b>358</b>	
<b>Яйца вареные</b>			<b>40</b>	<b>5,1</b>	<b>4,6</b>	<b>0,3</b>	<b>63</b>	№300-2013, Пермь
<b>Запеканка из печени с рисом</b>			<b>60</b>	<b>7,8</b>	<b>6,4</b>	<b>11,1</b>	<b>133</b>	№482-2004
печень говяжья	54	45						
крупа рисовая	7	7						
вода питьевая	16	16						
масса рассыпчатого риса		21						
лук репчатый	18	15						
масло сливочное	6	6						
масса прогретого с маслом лука		7						
яйцо куриное	3	3						
яйцо куриное для смазки листа	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Пюре картофельное</b>			<b>120</b>	<b>2,4</b>	<b>3,5</b>	<b>15,1</b>	<b>102</b>	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						

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

01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,6</b>	<b>43</b>	<b>№685-2004</b>
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>	
<b>ИТОГО:</b>			<b>43</b>	<b>48</b>	<b>203</b>	<b>1414</b>		

### 14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>13,0</b>	<b>9,2</b>	<b>39,1</b>	<b>291</b>	
<b>Суфле творожное</b>			<b>100</b>	<b>7,8</b>	<b>4,5</b>	<b>14,1</b>	<b>128</b>	<b>№365-2004</b>
творог	84	83						
сметана	8	8						
яйцо куриное	8	8						

сахар	3	3						
мука пшеничная	8	8						
или крупа манная	7	7						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
<b>Соус молочный сладкий</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>2,1</b>	<b>4,5</b>	<b>41</b>	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	40	40						
мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	1,6	1,6						
сахар	4	4						
ванилин	0,02	0,02						
<b>Бутерброд с сыром</b>			<b>20/10</b>	<b>4,2</b>	<b>2,6</b>	<b>9,9</b>	<b>80</b>	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,6</b>	<b>43</b>	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	№518-2013, Пермь

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

<b>Обед</b>			<b>525</b>	<b>15,4</b>	<b>19,6</b>	<b>66,0</b>	<b>502,0</b>	
<b>Пюре из цветной капусты или капусты брокколи</b>			<b>40</b>	<b>0,3</b>	<b>2,5</b>	<b>2,1</b>	<b>32</b>	<b>№679-2002</b>
капуста цветная	79	38						
или капуста цветная свежемороженая	44	42						
или капуста брокколи свежемороженая	44	42						
молоко питьевое	7	7						
масло сливочное	3	3						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Салат из огурцов с маслом</b>			<b>40</b>	<b>0,4</b>	<b>3,0</b>	<b>1,3</b>	<b>34</b>	<b>№14/1-2011г, Екатеринбург</b>
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
<b>Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной</b>			<b>150/10/5</b>	<b>3,1</b>	<b>4,5</b>	<b>7,2</b>	<b>82</b>	<b>№1.78-1995, Екатеринбург</b>
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						

с 01.01 - 25%	32	24						
капуста свежая белокочанная	18	14						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Котлеты по - хлыновски</b>			<b>50</b>	<b>5,2</b>	<b>7,3</b>	<b>7,0</b>	<b>115</b>	<b>№454-2004</b>
говядина 1 категории	49	36						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	42	36						
или фарш промышленного производства	36	36						

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

картофель - 01.09.-31.10. -25%	15	11						
01.11.-31.12. -30%	16	11						
01.01-29.02 - 35%	17	11						
01.03 - 40%	18	11						
лук репчатый	8	7						
яйцо куриное	7	7						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Овощи, запеченные с яйцом</b>			<b>120</b>	<b>5,2</b>	<b>4,5</b>	<b>12,5</b>	<b>111</b>	<b>№7.55.-1995, Екатеринбург</b>
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	64	48						
01.11.-31.12. -30%	69	48						
01.01-29.02 - 35%	74	48						
01.03 - 40%	80	48						
масса отварного картофеля		45						
морковь - до 01.01 - 20%	59	47						
с 01.01 - 25%	63	47						
масса отварной моркови		45						

молоко питьевое	17	17						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	2	2						
<b>Компот из свежих плодов</b>			<b>150</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>13,3</b>	<b>55</b>	№507-2013, Пермь
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>	
<b>Полдник</b>			<b>220</b>	<b>6,0</b>	<b>7,9</b>	<b>29,9</b>	<b>215</b>	
<b>Блинчики с молоком сгущенным</b>			<b>50/20</b>	<b>3,3</b>	<b>5,0</b>	<b>27,5</b>	<b>168</b>	№531-2013, Пермь
мука пшеничная	21	21						
молоко питьевое	52	52						
яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5						

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



соль йодированная	0,4	0,4						
<b>масса теста:</b>		75						
масло растительное	2	2						
масса запеченных блинчиков		50						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>2,9</b>	<b>2,4</b>	<b>47</b>	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>410</b>	<b>8,3</b>	<b>9,5</b>	<b>60,2</b>	<b>360</b>	
<b>Плов вегетарианский с сухофруктами</b>			<b>130</b>	<b>3,0</b>	<b>3,3</b>	<b>35,3</b>	<b>183</b>	№271-2013, Пермь
крупа рисовая	32	32						
вода питьевая	192	192						
масса вареного риса		87						
изюм	13	12						
масса вареного изюма		19						
курага	12,5	12						
масса вареной кураги		22						
сахар	2,5	2,5						
масло сливочное	4	4						

Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
<b>ИТОГО:</b>				<b>43</b>	<b>46</b>	<b>213</b>	<b>1437</b>	

### 15 день

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

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

<b>Чай с молоком</b>			<b>180</b>	<b>1,4</b>	<b>1,2</b>	<b>9,8</b>	<b>56</b>	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>525</b>	<b>13,6</b>	<b>16,9</b>	<b>70,7</b>	<b>489,3</b>	
<b>Салат из капусты белокочанной</b>			<b>40</b>	<b>0,6</b>	<b>3,0</b>	<b>2,8</b>	<b>41</b>	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32						
морковь - до 01.01 - 20%	5,0	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4						
или лук зеленый	5,0	4						
<b>(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)</b>								
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						

ИЛИ									
<b>Салат из квашеной капусты с луком</b>				<b>40</b>	<b>0,7</b>	<b>3,0</b>	<b>1,7</b>	<b>37</b>	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34							
лук репчатый	4,8	4							
<b>лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)</b>									
или лук зеленый	5	4							
сахар	0,4	0,4							
масло растительное	3	3							
<b>Суп картофельный с мелкошинкованными овощами со сметаной</b>				<b>150/5</b>	<b>1,7</b>	<b>3,6</b>	<b>11,2</b>	<b>84</b>	№1.72-1995, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65							
01.11.-31.12. -30%	93	65							
01.01-29.02 - 35%	98	65							
01.03 - 40%	109	65							
морковь - до 01.01 - 20%	9	7							
с 01.01 - 25%	9,3	7							
лук репчатый	4,8	4							
масло сливочное	3	3							

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

помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7,1	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Зразы рыбные рубленые, запеченные</b>			<b>60</b>	<b>7,6</b>	<b>6,1</b>	<b>9,3</b>	<b>123</b>	<b>№344-2013, Пермь</b>
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	69	46						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	84	46						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	62	46						
хлеб пшеничный	5	5						
яйцо куриное	3	3						
вода питьевая	5	5						
лук репчатый	3,0	2,5						
рыбная котлетная масса		59						
масса фарша		12						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,6	1,2						
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						

масса отварной натертой на мелкой терке моркови		12						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Пюре картофельное</b>			<b>120</b>	<b>2,4</b>	<b>3,5</b>	<b>15,1</b>	<b>102</b>	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
<b>Кисель из свежих ягод</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>12,2</b>	<b>51</b>	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>11,3</b>	<b>52</b>	
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>5,2</b>	<b>7,5</b>	<b>31,8</b>	<b>216</b>	
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>			<b>50</b>	<b>2,5</b>	<b>4,0</b>	<b>26,1</b>	<b>150</b>	

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>440</b>	<b>10,2</b>	<b>14,8</b>	<b>44,9</b>	<b>354</b>	
<b>Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом растительным</b>			<b>110</b>	<b>2,0</b>	<b>5,6</b>	<b>7,5</b>	<b>88</b>	№32/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	70	53						
01.11.-31.12. -30%	76	53						
01.01-29.02 - 35%	82	53						
01.03 - 40%	89	53						
масса отварного картофеля		50						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
огурцы соленые (без уксуса)	27	15						
яйцо куриное	20	20						
масло растительное	4	4						
<b>Котлеты, биточки из говядины</b>			<b>50</b>	<b>6,0</b>	<b>6,5</b>	<b>5,9</b>	<b>106</b>	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						

сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Какао с молоком сгущенным</b>			<b>180</b>	<b>1,6</b>	<b>2,1</b>	<b>11,5</b>	<b>71</b>	<b>№694-2004</b>
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>12,5</b>	<b>54</b>	<b>№458-2006, Москва</b>
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>								
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>7,5</b>	<b>34</b>	
<b>ИТОГО:</b>				<b>35</b>	<b>46</b>	<b>210</b>	<b>1397</b>	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ</b>				<b>42</b>	<b>47</b>	<b>203</b>	<b>1403</b>	
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (95%)</b>				<b>40</b>	<b>45</b>	<b>193</b>	<b>1330</b>	<b>При 12 часовом пребывании детей</b>
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *</b>				<b>42</b>	<b>47</b>	<b>203</b>	<b>1400</b>	

### 16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>6,6</b>	<b>8,4</b>	<b>43,7</b>	<b>277</b>	
<b>Суп молочный с макаронными изделиями</b>			<b>150</b>	<b>4,5</b>	<b>4,7</b>	<b>17,0</b>	<b>128</b>	<b>№165-2013, Пермь</b>
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						

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

105



макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
<b>Чай с лимоном</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>				<b>520</b>	<b>16,1</b>	<b>19,2</b>	<b>59,2</b>	<b>474</b>
<b>Винегрет овощной</b>			<b>40</b>	<b>0,6</b>	<b>3,0</b>	<b>4,5</b>	<b>47</b>	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10						

01.11.-31.12. -30%	14	10						
01.01-29.02 - 35%	15	10						
01.03 - 40%	17	10						
масса отварного картофеля		7						
свекла - до 01.01 -20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной свеклы		10						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
<b>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую</b>								
или лук зеленый	2,5	2						
масло растительное	3	3						
<b>Суп-пюре из капусты с мясом</b>			<b>150/10</b>	<b>4,2</b>	<b>5,5</b>	<b>6,0</b>	<b>90</b>	№1.35-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	22	16						

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

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
капуста цветная свежемороженая	58	55						
или капуста свежая белокочанная	69	55						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4	3						
мука пшеничная	2,5	2,5						
молоко питьевое	45	45						
яйцо куриное	3	3						
сливки 10 %	6	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Гуляш</b>			<b>60</b>	<b>6,7</b>	<b>7,0</b>	<b>1,9</b>	<b>97</b>	<b>№437-2004</b>
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
масло растительное	3	3						

лук репчатый	10	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
<b>Каша гречневая вязкая отварная</b>			<b>110</b>	<b>3,3</b>	<b>3,1</b>	<b>14,6</b>	<b>100</b>	№510-2004
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	3	3						
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,7</b>	<b>52</b>	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>	
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>6,1</b>	<b>7,4</b>	<b>30,9</b>	<b>215</b>	
<b>Булочка домашняя</b>			<b>50</b>	<b>3,4</b>	<b>4,5</b>	<b>28,5</b>	<b>168</b>	№564-2013, Пермь
мука пшеничная	34	34						
сахар	5,5	5,5						
сахар (для отделки)	1,6	1,6						
масло сливочное	5,5	5,5						



яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,9	0,9						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,23	0,23						
молоко питьевое	14	14						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>2,9</b>	<b>2,4</b>	<b>47</b>	<b>№698-2004</b>
<b>Ужин</b>			<b>430</b>	<b>18,6</b>	<b>7,9</b>	<b>51,1</b>	<b>350</b>	
<b>Вареники ленивые</b>			<b>130</b>	<b>17,1</b>	<b>4,8</b>	<b>19,3</b>	<b>189</b>	<b>№325-2013, Пермь</b>
творог	105	103						
мука пшеничная	15	15						
яйцо куриное	8	8						
сахар	4	4						
<b>Соус молочный сладкий</b>			<b>50</b>	<b>1,3</b>	<b>2,7</b>	<b>6,9</b>	<b>57</b>	<b>№440-2013, Пермь</b>
молоко питьевое	50	50						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						

	сахар	5	5						
	ванилин	0,02	0,02						
<b>Чай с сахаром</b>				<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>8,5</b>	<b>34</b>	<b>№685-2004</b>
	чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	8	8						
<b>Фрукт в ассортименте</b>				<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>	<b>№458-2006, Москва</b>
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>									
<b>ИТОГО:</b>				<b>48</b>	<b>43</b>	<b>202</b>	<b>1385</b>		

### 17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>14,9</b>	<b>12,3</b>	<b>27,0</b>	<b>278</b>	
<b>Омлет натуральный</b>			<b>80</b>	<b>7,3</b>	<b>7,3</b>	<b>1,0</b>	<b>99</b>	<b>№340-2004</b>
	яйцо куриное	60	60					
	молоко питьевое	23	23					
	масло растительное для смазки листа	1	1					
<b>ИЛИ</b>								
<b>Яичная кашка натуральная</b>			<b>80</b>	<b>7,4</b>	<b>7,5</b>	<b>1,1</b>	<b>102</b>	<b>№279-1996</b>
	яйцо куриное	60	60					

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

молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
<b>Овощи на подгарнировку</b>								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
<b>Второй завтрак</b>					0,2	0,0	17,3	70
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			530	16,0	17,4	65,9	484	
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						

масло растительное	3	3						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Салат из соленых огурцов с луком</b>			<b>40</b>	<b>0,4</b>	<b>3,0</b>	<b>2,1</b>	<b>37</b>	<b>№17-2004</b>
огурцы соленые без уксуса	64	35						
лук репчатый	3,6	3						
<b>лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)</b>								
или лук зелёный	3,8	3						
масло растительное	3	3						
<b>Суп картофельный с фасолью с курицей</b>			<b>150/10</b>	<b>5,2</b>	<b>4,2</b>	<b>13,2</b>	<b>111</b>	<b>№145-2013, Пермь</b>
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
фасоль	12	12						

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



или фасоль консервированная натуральная	45	27						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Котлета рыбная натуральная запеченная</b>			<b>60</b>	<b>7,5</b>	<b>7,2</b>	<b>5,6</b>	<b>117</b>	<b>№9/7-2011, Екатеринбург</b>
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
лук репчатый	5	4						
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	2,5	2,5						
<b>Картофель отварной с маслом</b>			<b>120</b>	<b>1,9</b>	<b>2,4</b>	<b>14,3</b>	<b>86</b>	<b>№203 - 2004</b>
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125						
01.11.-31.12. -30%	179	125						

01.01-29.02 - 35%	193	125						
01.03 - 40%	209	125						
масло сливочное	3	3						
<b>Компот из свежих яблок</b>			<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>15,0</b>	<b>61</b>	<b>№631-2004</b>
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>11,3</b>	<b>52</b>	
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>7,5</b>	<b>7,9</b>	<b>29,6</b>	<b>220</b>	
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>			<b>50</b>	<b>3,5</b>	<b>4,4</b>	<b>24,5</b>	<b>152</b>	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	150	4,0	3,5	5,1	68	№260-2001, Пермь
<b>Ужин</b>			<b>400</b>	<b>8,2</b>	<b>13,1</b>	<b>50,7</b>	<b>353,5</b>	
<b>Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" с бананом</b>			<b>150</b>	<b>5,0</b>	<b>5,5</b>	<b>23,4</b>	<b>163</b>	<b>№6.23-1995, Екатеринбург</b>
хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
молоко питьевое	90	90						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,5	0,5						
банан очищенный	84	50						
масло сливочное	3	3						

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

или									
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	6,3	6,2	19,5	159	№311-2004	
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18							
молоко питьевое	138	138							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,8	0,8							
масло сливочное	3	3							
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004	
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	8	8							
Йогурт молочный для детского питания в ассортименте			100	100	100	2,8	7,5	15,0	139
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17		
<b>ИТОГО:</b>					<b>46,8</b>	<b>50,7</b>	<b>190,5</b>	<b>1405</b>	
<b>18 день</b>									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>360</b>	<b>7,6</b>	<b>6,8</b>	<b>46,4</b>	<b>284</b>		
Каша рисовая жидкая			150	4,8	5,4	20,3	156	№311-2004	
крупа рисовая	23	23							

молоко питьевое	143	143						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,9	0,9						
масло сливочное	3	3						
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>			<b>15/15</b>	<b>1,4</b>	<b>0,2</b>	<b>16,3</b>	<b>73</b>	<b>№2-2004</b>
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
<b>Чай с молоком</b>			<b>180</b>	<b>1,4</b>	<b>1,2</b>	<b>9,8</b>	<b>56</b>	<b>№495-2013, Пермь</b>
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>	
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>	<b>№458-2006, Москва</b>
<b>Обед</b>			<b>510</b>	<b>13,3</b>	<b>17,2</b>	<b>71,7</b>	<b>495,4</b>	
<b>Салат из свежих помидоров</b>			<b>40</b>	<b>0,7</b>	<b>3,0</b>	<b>2,7</b>	<b>41</b>	<b>№22-2013, Пермь</b>
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						

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

масло растительное	3	3						
ИЛИ								
<b>Салат из моркови и яблок</b>			<b>40</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>4,6</b>	<b>49</b>	№9-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
<b>(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)</b>								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Суп-пюре из разных овощей</b>			<b>150</b>	<b>1,8</b>	<b>3,0</b>	<b>8,0</b>	<b>66</b>	№168-2004
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
капуста свежая белокочанная	16	13						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						
01.03 - 40%	40	24						
лук репчатый	7	6						

масло сливочное	3	3						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	23	23						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Печень, тушенная в соусе</b>			<b>60</b>	<b>6,4</b>	<b>8,2</b>	<b>4,0</b>	<b>115</b>	<b>№401-2013, Пермь</b>
печень говяжья	56	46						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
масса тушеной печени		30						
соус сметанно - томатный		30						
сметана	7,5	7,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
мука пшеничная	1,2	1,2						
вода питьевая	22,5	22,5						
<b>Каша пшеничная рассыпчатая</b>			<b>110</b>	<b>3,2</b>	<b>2,2</b>	<b>23,5</b>	<b>127</b>	<b>№302-2004</b>
крупа пшеничная	28	28						
вода питьевая	88	88						

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

масло сливочное	3	3						
<b>Кисель из свежих ягод</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>12,2</b>	<b>51</b>	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>	
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>2,0</b>	<b>5,2</b>	<b>37,0</b>	<b>202,8</b>	
<b>Булочка с изюмом</b>			<b>50</b>	<b>1,7</b>	<b>5,2</b>	<b>22,5</b>	<b>144</b>	№11/12-2011, Екатеринбург
мука пшеничная	28	28						
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5						
сахар	5	5						
масло сливочное	7	7						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки изделия	3	3						
изюм	4,4	4						

дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33						
соль йодированная	0,2	0,2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>14,5</b>	<b>59</b>	№518-2013, Пермь
<b>Ужин</b>			<b>480</b>	<b>13,9</b>	<b>12,5</b>	<b>45,9</b>	<b>352</b>	
<b>Мясной сырок</b>			<b>50</b>	<b>8,5</b>	<b>5,5</b>	<b>4,0</b>	<b>100</b>	№2.7-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	56	41						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	48	41						
лук репчатый	5	4						
хлеб пшеничный	4	4						
молоко питьевое	6	6						
яйцо куриное	3	3						
сыр	3,2	3						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
<b>Соус молочный</b>			<b>30</b>	<b>1,0</b>	<b>2,1</b>	<b>2,6</b>	<b>34</b>	№435-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
<b>Макаронны отварные с овощами</b>			<b>120</b>	<b>2,4</b>	<b>2,5</b>	<b>18,3</b>	<b>105</b>	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	28	28						
масса отварных макарон		80						
морковь - до 01.01 - 20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
масса готовых овощей		40						
<b>Какао с молоком сгущенным</b>			<b>180</b>	<b>1,6</b>	<b>2,1</b>	<b>11,5</b>	<b>71</b>	№694-2004
какао - порошок	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>	
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>5,7</b>	<b>25</b>	№458-2006, Москва
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>								
<b>ИТОГО:</b>				<b>37</b>	<b>42</b>	<b>217</b>	<b>1403</b>	

## 19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>8,8</b>	<b>10,7</b>	<b>37,9</b>	<b>283</b>	
<b>Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)</b>			<b>150</b>	<b>4,8</b>	<b>5,2</b>	<b>18,6</b>	<b>140</b>	№18/4-2011, Екатеринбург
крупы пшеничная	11	11						
крупы кукурузная	11	11						
молоко питьевое	77	77						
вода питьевая	53	53						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
<b>Кофейный напиток</b>			<b>180</b>	<b>2,4</b>	<b>2,0</b>	<b>11,9</b>	<b>75</b>	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>520</b>	<b>14,3</b>	<b>16,2</b>	<b>70,0</b>	<b>483</b>	
<b>Салат Витаминный</b>			<b>40</b>	<b>0,5</b>	<b>3,0</b>	<b>3,7</b>	<b>44</b>	№21(II)-2006, Москва
капуста свежая белокочанная	25	20						
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	11	8						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
сахар	0,4	0,4						
<b>(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)</b>								
масло растительное	3	3						
<b>Суп-пюре из птицы</b>			<b>150</b>	<b>3,9</b>	<b>4,5</b>	<b>11,5</b>	<b>102</b>	№173-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						

масса отварной мякоти птицы		15						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	6	5						
молоко питьевое	23	23						
мука пшеничная	6	6						
яйцо куриное	2	2						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Шницель рыбный натуральный</b>			<b>60</b>	<b>6,2</b>	<b>4,6</b>	<b>7,5</b>	<b>96</b>	<b>№391-2004</b>
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						

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

<b>Пюре картофельное</b>			<b>120</b>	<b>2,4</b>	<b>3,5</b>	<b>15,1</b>	<b>102</b>	<b>№520-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,7</b>	<b>52</b>	<b>№508-2013, Пермь</b>
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>	
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>4,2</b>	<b>8,0</b>	<b>31,4</b>	<b>214</b>	
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>			<b>50</b>	<b>1,5</b>	<b>5,1</b>	<b>29,0</b>	<b>168</b>	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>400</b>	<b>11,9</b>	<b>13,2</b>	<b>48,6</b>	<b>361</b>	
<b>Пюре из говядины</b>			<b>50</b>	<b>6,9</b>	<b>6,5</b>	<b>3,9</b>	<b>102</b>	<b>№393-2013, Пермь</b>
говядина 1 категории	86	63						

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	74	63						
лук репчатый	6	5						
масса отварного мяса		40						
Соус молочный		18						№434-2013, Пермь
молоко питьевое	18	18						
масло сливочное для соуса	1,5	1,5						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное для приготовления мясного пюре	3	3						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
<b>Капуста, запеченная в молочном соусе с сыром</b>			<b>120</b>	<b>3,5</b>	<b>4,5</b>	<b>9,2</b>	<b>91</b>	№7.40-1995, Екатеринбург
капуста цветная замороженная	121	115						
или капуста свежая белокочанная	134	107						
<b>масса отварной капусты</b>		<b>96</b>						
молоко питьевое	22	22						
мука пшеничная	3	3						
соль йодированная	0,6	0,6						
яйцо куриное	20	20						

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

масса соуса		40							
сыр	10	8							
масло растительное	3	3							
<b>Чай с сахаром</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,6</b>	<b>43</b>	<b>№685-2004</b>	
чай - заварка	0,4	0,4							
сахар	10	10							
<b>Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте</b>			<b>50</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>1,2</b>	<b>2,1</b>	<b>20,5</b>	<b>106</b>
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>		
<b>ИТОГО:</b>				<b>39</b>	<b>48</b>	<b>205</b>	<b>1411</b>		

### 20 день

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

или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12							
сахар	1,2	1,2							
соль йодированная	0,6	0,6							
масло сливочное	1,5	1,5							
<b>Бутерброд с маслом с сыром</b>			<b>30</b>	<b>3,3</b>	<b>5,1</b>	<b>9,9</b>	<b>99</b>	№1,3-2004	
батон	20	20							
масло сливочное	5	5							
сыр	6	5							
<b>Чай с молоком</b>			<b>180</b>	<b>1,4</b>	<b>1,2</b>	<b>9,8</b>	<b>56</b>	№495-2013, Пермь	
чай - заварка	0,4	0,4							
молоко питьевое	40	40							
сахар	8	8							
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>		
<b>Второй завтрак</b>					<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	
<b>Сок в ассортименте</b>		<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>570</b>	<b>17,2</b>	<b>20,9</b>	<b>63,7</b>	<b>512</b>		
<b>Салат картофельный с огурцами</b>			<b>40</b>	<b>0,7</b>	<b>3,0</b>	<b>5,9</b>	<b>53</b>	№75-2013, Пермь	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35							

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



01.11.-31.12. -30%	50	35						
01.01-29.02 - 35%	54	35						
01.03 - 40%	58	35						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное	3	3						
<b>Уха рыбацкая</b>			<b>150/50</b>	<b>5,1</b>	<b>5,2</b>	<b>12,6</b>	<b>118</b>	<b>№30/2-2011, Екатеринбург</b>
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						
лук репчатый	12	10						

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

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

масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
<b>Компот из изюма</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,8</b>	<b>52</b>	№638-2004
изюм	12	12						
сахар	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>11,3</b>	<b>52</b>	
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>4,9</b>	<b>9,2</b>	<b>29,4</b>	<b>220</b>	
<b>Булочка "Российская"</b>			<b>50</b>	<b>2,2</b>	<b>5,7</b>	<b>23,7</b>	<b>155</b>	№775-2004
мука пшеничная	30	30						
мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8						
сахар	8	8						
сахар для отделки	1,5	1,5						
масло сливочное	4	4						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20						
молоко питьевое	14	14						

яйцо куриное	1,4	1,4						
ванилин	0,02	0,02						
яйцо куриное для смазки	1	1						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>3,5</b>	<b>5,7</b>	<b>65</b>	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>430</b>	<b>9,6</b>	<b>12,9</b>	<b>45,4</b>	<b>336</b>	
<b>Печень говяжья по - строгановски</b>			<b>60</b>	<b>6,7</b>	<b>8,9</b>	<b>1,6</b>	<b>113</b>	№431-2004
печень говяжья	71	59						
масло растительное	4	4						
масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
<b>Пюре картофельное</b>			<b>120</b>	<b>2,4</b>	<b>3,5</b>	<b>15,1</b>	<b>102</b>	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						

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

01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>8,5</b>	<b>34</b>	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>	
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>	№458-2006, Москва
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>								
<b>ИТОГО:</b>				<b>39</b>	<b>53</b>	<b>194</b>	<b>1414</b>	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ</b>				<b>42</b>	<b>47</b>	<b>202</b>	<b>1404</b>	
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (95%)</b>				<b>40</b>	<b>45</b>	<b>193</b>	<b>1330</b>	При 12 часовом пребывании детей
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *</b>				<b>42</b>	<b>47</b>	<b>203</b>	<b>1400</b>	

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

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« 18 » 02 \_\_\_\_\_ 20 21 г.

## **ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020 года**

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

**Возрастная категория детей: от 1 года до 3 лет.**

**Часы пребывания: 11-12 часов.**

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

г. Тюмень, 2021г.