



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



№ 5/10

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. **Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/85 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 3 до 7 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, не 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/3590-20/85 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 3 до 7 лет.

Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», просчитано по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г (№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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. -2004).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 — М.: Хлебпродинформ, 2002г (№ рец. -2002).
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№ рец. -2013, Пермь).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ- интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть; II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г. (№ рец. -2001, Пермь).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть. II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№ рец. -2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях; I часть. II часть – Екатеринбург, Уральский государственный 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 рецептов.

Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 3-7 лет (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и 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 3-7 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/3590-20/85 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 3 до 7 лет, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Шаев Д.Г. Шаева



Исп. Е.А. Невидимова
Тел. 367990, доп.3842





RODNEY BELL
1954

Handwritten notes in the right margin, including the name "RODNEY BELL" and the year "1954".

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: 3-7 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 1800 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 соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате.

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

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

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

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

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню 20 - ти дневное меню № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020 г для питания детей с 3 до 7 лет

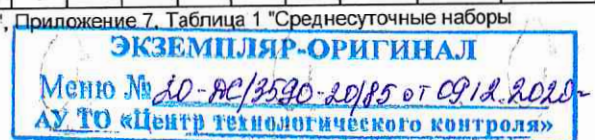
№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11-12 ч пребывания детей (90-100%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **																				за 20 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения	
				Дни																							
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
1	Хлеб ржаной	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	40	50	40	50	50	70	50	55	50	50	60	1015	51	102
2	Хлеб пшеничный	80	80	79	92	71	112	69	70	78	74	57	75	73	50	100	57	86	80	110	66	119	75	1593	80	100	
3	Мука пшеничная	29	26,1	36	29	27	6	35	25	37	18	42	27	0	51	5	32	0	60	4	39	13	35	519	26	99	
4	Крупы , бобовые	43	40,9	50	15	9	58	37	31	29	41	127	41	41	48	64	37	25	33	15	63	30	12	806	40	99	
5	Макаронные изделия	12	10,8	0	0	53	0	38	0	53	0	0	8	0	0	0	0	0	16	0	38	0	0	206	10	95	
6	Картофель	140	133	138	228	186	100	179	58	166	148	80	54	286	59	210	85	158	14	191	28	128	257	2753	138	103	
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	209	140	260	192	217	186	476	173	140	130	281	188	148	161	229	156	121	171	144	217	225	3955	198	95	
8	Фрукты свежие	100	100	162	142	24	205	40	124	105	135	3	159	100	130	5	32	127	105	100	224	10	100	2031	102	102	
9	Сухофрукты	11	10,45	0	15	18	18	0	0	15	18	18	0	15	0	18	28	0	15	0	4	15	15	212	10,6	101	
10	Сок фруктовые и овощные	100	95	100	100	180	0	100	100	100	200	100	100	0	100	100	100	100	100	100	100	0	100	100	1880	94	99
11	Витаминизированные напитки	50	47,5	200	0	0	0	0	200	0	0	0	0	0	200	0	0	200	0	0	0	200	0	0	1000	50	105
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	30	30	21	29	41	17	36	25	27	30	35	33	31	32	28	38	24	47	33	28	32	37	622	31	104	
13	Кондитерские изделия	20	20	20	25	20	0	50	20	7	50	40	0	50	20	0	20	20	0	0	20	50	0	412	20,6	103	
14	Какао - порошок	0,6	0,6	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	12	0,6	100	
15	Кофейный напиток	1,2	1,2	0,0	3,6	0,5	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	3,6	0,0	3,6	0,0	24	1,2	100	
16	Чай	0,6	0,6	0,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,0	1,0	0,5	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	1,0	12	0,6	96	
17	Мясо 1 категории	55	55	131	64	134	56	16	108	43	63	66	0	51	60	16	50	53	80	0	57	88	0	1136	57	103	
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная,	24	24	39	0	0	0	69	39	0	0	0	97	54	39	0	39	0	0	39	0	29	58	502	25	105	
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	18,75	0	0	0	75	0	0	0	0	88	0	0	0	60	0	0	0	0	59	0	75	357	18	95	
20	Рыба (филе) , в т.ч. филе слабо или	37	35,2	0	69	0	40	69	0	85	54	0	0	62	0	83	0	62	0	85	0	69	63	741	37	105	
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	427,5	405	367	103	417	570	354	469	369	482	622	341	690	189	330	490	466	550	338	509	438	8499	425	99	
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	38	0	0	124	0	0	85	0	124	0	83	0	110	0	100	0	138	0	0	0	0	764	38	101	
23	Сметана	11	10,5	5	0	35	10	18	0	5	25	5	9	5	25	20	15	5	0	0	10	0	10	202	10,1	97	
24	Сыр	6	6	0,0	15,0	0,0	18	10,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0	10,0	0,0	0,0	10,0	8,0	10,0	15,0	126	6,3	105	
25	Масло сливочное	21	21	32	19	15	18	24	9	40	13	25	27	19	16	39	18	14	28	14	26	32	21	446	22	105	
26	Масло растительное	11	11	13	16	12	17	8	22	5	9	6	9	18	10	6	7	13	8	8	10	10	18	226	11,3	103	
27	Яйцо, шт.	40	40	21	94	32	66	19	121	23	15	25	22	37	16	46	64	30	16	92	11	28	8	787	39	98	
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,48	0,7	0,7	1,4	0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,3	0,0	0,8	7	0,4	76	
29	Крахмал	3	2,9	0	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	30	1,5	53	
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100	5	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 (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

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



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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	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	
	360		90		630		270		450		1710/1800	
1 день	371	21	91	5	605	34	279	15	472	26	1818	101
2 день	365	20	91	5	621	34	278	15	432	24	1786	99
3 день	357	20	88	5	638	35	263	15	432	24	1778	99
4 день	361	20	89	5	660	37	263	15	446	25	1819	101
5 день	360	20	91	5	648	36	266	15	469	26	1833	102
ИТОГО в среднем за неделю	363	20	90	5	634	35	270	15	450	25	1807	100
6 день	344	19	91	5	637	35	274	15	470	26	1815	101
7 день	372	21	91	5	652	36	270	15	443	25	1828	102
8 день	379	21	88	5	632	35	262	15	448	25	1808	100
9 день	364	20	91	5	640	36	267	15	456	25	1818	101
10 день	356	20	91	5	612	34	280	16	433	24	1772	98
ИТОГО в среднем за неделю	363	20	90	5	635	35	270	15	450	25	1808	100
11 день	364	20	89	5	657	36	264	15	445	25	1819	101
12 день	356	20	91	5	626	35	258	14	468	26	1799	100
13 день	365	20	91	5	617	34	282	16	429	24	1784	99
14 день	363	20	91	5	650	36	274	15	461	26	1839	102
15 день	356	20	91	5	637	35	270	15	444	25	1798	100
ИТОГО в среднем за неделю	361	20	91	5	637	35	270	15	450	25	1808	100
16 день	344	19	91	5	650	36	276	15	451	25	1811	101
17 день	369	20	91	5	624	35	257	14	446	25	1786	99
18 день	366	20	89	5	635	35	265	15	463	26	1819	101
19 день	379	21	91	5	630	35	275	15	446	25	1822	101
20 день	366	20	91	5	624	35	275	15	442	25	1798	100
ИТОГО в среднем за неделю	365	20	91	5	633	35	270	15	450	25	1807	100
ИТОГО в среднем за день	363	20	90	5	635	35	270	15	450	25	1808	100

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 3 до 7 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
	400	100	600	250	450
1 день	430	100	650	250	530
2 день	420	100	630	250	520
3 день	400	100	665	250	500
4 день	450	100	660	250	520
5 день	430	100	685	250	450
6 день	400	100	635	350	520
7 день	410	100	645	250	530
8 день	400	100	655	250	460
9 день	440	100	635	250	470
10 день	410	100	655	250	480
11 день	430	100	685	250	460
12 день	440	100	625	250	450
13 день	410	100	650	250	450
14 день	400	100	630	270	450
15 день	440	100	645	250	520
16 день	410	100	630	250	500
17 день	400	100	650	250	480
18 день	440	100	620	250	550
19 день	430	100	640	250	450
20 день	530	100	680	250	510

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

Извлечение

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

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

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

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, 2 завтрак, обед, полдник, ужин**

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (11-12 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020 г

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	8,9	13,8	53,0	371,0	
Каша манная жидкая с вареньем			200	4,9	4,1	21,2	141	№6.2.-1995, Екатеринбург
крупа манная	20	20						
молоко питьевое	112	112						
вода питьевая	77	77						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
масло сливочное	5	5						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 20-ДС/3590-20/85 от 09.12.2020
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

15

Бутерброд с маслом				20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон		20	20						
масло сливочное		10	10						
Какао с молоком сгущенным				200	1,7	2,3	14,3	85	№694-2004
какао - порошок		2	2						
молоко сгущенное с сахаром		25	25						
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				650	20,4	23,4	78,3	605	
Свекла отварная с маслом растительным				50	0,8	4,0	3,6	54	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 -20%		61	49						
с 01.01 - 25%		65	49						
масса отварной свеклы			46						
масло растительное		4	4						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной				180/15/5	4,7	3,8	8,7	88	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	39						

или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
капуста свежая белокочанная	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	8	7						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты, биточки из говядины			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
говядина 1 категории	72	53						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147

хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Каша гречневая вязкая отварная, с соусом молочным			150	4,2	6,1	18,9	147	№510-2004
крупа гречневая	30	30						
вода питьевая	96	96						
масло сливочное	4	4						
соус молочный		30						№435-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,2	1,2						
масло сливочное	1,2	1,2						
Компот из свежих плодов			180	0,4	0,1	18,0	75	№507-2013, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32						
или вишня	33,9	32						

	или слива	35,5	32						
	или абрикосы	37,4	32						
	сахар	12	12						
Хлеб пшеничный				30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник				250	6,5	10,5	39,5	279	
Булочка ванильная				50	2,9	4,1	29,0	165	№767-2004
	мука пшеничная	35	35						
	сахар	6	6						
	масло сливочное	4	4						
	яйцо куриное	2	2						
	яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
	соль йодированная	0,5	0,5						
	дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
	ванилин	0,03	0,03						
	молоко питьевое	15	15						

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

масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			530	14	17	65	472	
Салат картофельный с кукурузой и морковью			130	2,2	5,2	7,4	85	№73-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	110	83						
01.11.-31.12. -30%	119	83						
01.01-29.02 - 35%	128	83						
01.03 - 40%	139	83						
масса отварного картофеля		80						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	42	25						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		20						
масло растительное	5	5						
Пудинг из говядины			70	10,2	11,7	1,2	151	№472-2004
говядина 1 категории	106	78						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	92	78						

масло сливочное	3,5	3,5						
яйцо куриное	12	12						
молоко питьевое	17	17						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	27,0	110	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте			130	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				50	65	258	1818	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			420	17,7	18,3	32,4	365	
Омлет натуральный			100	9,3	9,2	1,4	126	№340-2004
яйцо куриное	76	76						
молоко питьевое	29	29						

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

6/19

масло растительное для смазки листа	1	1							
ИЛИ									
Яичная кашка натуральная			100	9,5	9,7	1,5	131	№279-1996	
яйцо куриное	77	77							
молоко питьевое	38	38							
масло сливочное	4	4							
Овощи на подгарнировку									
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004	
Бутерброд с маслом с сыром			50	4,1	6,2	10,7	115	№1,3-2004	
батон	30	30							
масло сливочное	5	5							
сыр	16	15							
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь	
кофейный напиток	3,6	3,6							
сахар	10	10							
молоко питьевое	100	100							
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91		
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь	

Обед			630	18,0	20,8	90,4	621	
Салат из моркови и яблок			50	0,7	4,1	5,7	63	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп гороховый на мясном бульоне с гречками			180/20	4,4	3,1	22,9	137	№139-2004
горох	15	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						

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

гренки из пшеничного хлеба		20						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			200	11,3	12,9	22,7	252	№436-2004
говядина 1 категории	87	64						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	76	64						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	64	64						
масса отварного мяса		40						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	6	6						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						

	сахар	8	8						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник				250	5,5	9,3	43,0	278	
Ватрушка с джемом				50	1,9	2,9	32,5	164	№541-2013, Пермь
Тесто дрожжевое			38						
мука пшеничная		25	25						
мука пшеничная на подпыл		0,7	0,7						
молоко питьевое		9	9						
сахар		1,4	1,4						
масло сливочное		2	2						
яйцо куриное		4	4						
дрожжи хлебопекарные		0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные		0,18	0,18						
соль йодированная		0,4	0,4						
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		25,3	25						
яйцо куриное для смазки изделия		2	2						

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

23

масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			520	12,9	14,9	61,6	432	
Винегрет овощной			130	2,1	5,2	13,5	109	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	44	33						
01.11.-31.12. -30%	47	33						
01.01-29.02 - 35%	51	33						
01.03 - 40%	55	33						
масса отварного картофеля		30						
свекла до 01.01 -20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
масса отварной свеклы		30						
морковь до 01.01 - 20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной моркови		25						
огурцы соленые без уксуса	36	20						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						

лук репчатый (бланшированный)	7,1	6						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	7,5	6						
масло растительное	5	5						
Суфле рыбное			80	9,9	9,2	7,8	154	№400-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	95	70						
масса отварной рыбы		58						
Соус молочный густой		22						№598-2004
молоко питьевое	22	22						
масло сливочное	3,5	3,5						
мука пшеничная	3,5	3,5						
яйцо куриное	12	12						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						

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

	сахар	10	10						
Фрукт в ассортименте				130	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)									
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной				10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				55	64	249	1786		

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			400	15,5	10,7	49,7	357	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			160	12,2	9,2	14,4	189	№313-2013, Пермь
	творог	125	124					
	мука пшеничная	10	10					
	или крупа манная	9	9					
	вода питьевая для каши	31	31					
	яйцо куриное	10	10					
	сахар	5	5					

	ванилин	0,01	0,01						
	сметана	5	5						
	сухари пшеничные	5	5						
	масло сливочное для смазки листа	4	4						
	масса готовой запеканки		130						
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с джемом или повидлом				20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
	батон	20	20						
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком				200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,5	0,5						
	молоко питьевое	50	50						
	сахар	10	10						
Второй завтрак					0,2	0,0	21,7	88	
Отвар шиповника				100	0,2	0,0	21,7	88	№705-2004
	шиповник	18	18						
	сахар	5	5						

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

Обед			665	18	24	88	638	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			50	1,8	4,9	5,7	74	№74-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						
01.03 - 40%	40	24						
масса отварного картофеля		23						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8						
яйцо	8	8						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						

масло растительное	4	4						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной			180/5	1,5	4,9	5,6	73	№142-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	45	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22						
01.11.-31.12. -30%	31	22						
01.01-29.02 - 35%	34	22						
01.03 - 40%	37	22						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом			70/30	9,7	10,3	6,7	158	№427-1996
говядина 1 категории	110	81						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	96	81						

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

вода питьевая	7	7						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Макаронны изделия отварные			150	3,5	2,8	36,8	186	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						

Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	3,9	3,6	53,8	263	
Шанежка с картофелем			70	3,2	3,3	21,8	130	№296-2004, Пермь
Масса дрожжевого теста:			37					
	мука пшеничная	25	25					
	сахар	1,2	1,2					
	масло сливочное	1,1	1,1					
	яйцо куриное	1,2	1,2					
	соль йодированная	0,3	0,3					
	дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4					
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35					
	молоко питьевое	10	10					
Масса картофельного фарша:			51					
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40					
	01.11.-31.12. -30%	57	40					
	01.01-29.02 - 35%	62	40					

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

01.03 - 40%	67	40							
молоко питьевое	7	7							
яйцо куриное	2,3	2,3							
масло сливочное	1,2	1,2							
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8							
сметана для смазки изделия	2,2	2,2							
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1							
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
Сок в ассортименте	180	180	180	0,7	0,3	32,0	134		№518-2013, Пермь
Ужин			500	15,3	16,4	55,8	431,7		
Шницель из говядины			70	9,2	8,8	8,3	149		№451-2004
говядина 1 категории	72	53							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53							
хлеб пшеничный	12	12							
молоко питьевое	6	6							
лук репчатый	7,1	6							
яйцо куриное	6	6							

сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Овощи, припущенные в сметане			150	2,7	4,2	14,7	107	№210-2004
морковь до 01.01 - 20%	125	100						
с 01.01 - 25%	133	100						
лук репчатый	12	10						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
сметана	10	10						
масло сливочное	4	4						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Йогурт молочный для детского питания в ассортименте	100	100	100	2,8	3,2	14,0	96	
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 107720308147
 ИНН 7203208134

Хлеб ржаной	10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:		53	54	269	1778	

4 день

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

масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			660	24,6	24,1	86,1	659,7	
Салат из свеклы с сыром			50	3,4	5,1	5,1	80	№55-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						
масса отварной свеклы		40						
сыр	9	8						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			180/40	5,5	4,5	15,1	123	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						

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

01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<u>фрикадельки:</u>								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3	3						
Печень говяжья по - строгановски			80	11,2	10,4	2,9	150	№431-2004
печень говяжья	90	75						

масло растительное	5	5						
масса готовой печени		50						
мука пшеничная	2	2						
сметана	10	10						
вода питьевая	20	20						
Рис припущенный			130	2,7	3,4	22,0	129	№512-2004
крупа рисовая	46	46						
вода питьевая	95	95						
масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	6,3	10,2	36,6	263	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,7	3,8	26,1	149	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004

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

28

Ужин			520	16,4	17,0	56,8	445,5	
Кнели из говядины			70	9,5	9,1	9,3	157	№379-2013, Пермь
говядина 1 категории	76	56						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	66	56						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	22	22						
яйцо куриное	4	4						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
Капуста запеченная в молочном соусе с сыром			150	4,9	5,1	16,3	131	№7.40-1995, Екатеринбург
капуста цветная замороженная	151	144						
или капуста свежая белокочанная	166	133						
масса отварной капусты		120						
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	4	4						
соль йодированная	0,8	0,8						
яйцо куриное	20	20						
масса соуса		50						

сыр	11	10						
масло растительное	4	4						
Какао с молоком сгущенным			200	1,7	2,3	14,3	85	№694-2004
какао - порошок	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:			58	68	244	1819		

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	12,5	11,4	51,8	360	
Каша 5 злаков жидкая			200	5,1	6,1	26,0	179	№311-2004
крупы (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30						
молоко питьевое	183	183						
сахар	3	3						

Автономное учреждение муниципальной области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91,0	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				685	19,6	20,7	95,7	648,0
Салат картофельный с огурцами			50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59	44						
01.11.-31.12. -30%	63	44						
01.01-29.02 - 35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						

огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	4	4						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			180/10/5	4,5	3,8	8,6	87	№111-2004
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
свекла - до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста свежая белокочанная	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	9	7						
01.11.-31.12. -30%	10	7						
01.01-29.02 - 35%	11	7						
01.03 - 40%	12	7						
фасоль	7	7						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203035147
 ИНН 7203208134

41

лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,3	0,3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			80	8,5	5,3	8,1	114	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						
лук репчатый	20	17						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус молочный			30	1,0	2,1	2,6	34	№435-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,5	1,5						

масло сливочное	1,5	1,5						
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
Полдник			250	7,0	7,6	42,3	266	
Шанежка наливная			50	3,4	3,4	27,2	153	№550-2013, Пермь
мука пшеничная	30	30						
сахар	2	2						

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203005147
 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						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	4,2	15,1	113	№698-2004
Ужин			450	17,7	10,9	75,1	469	
Суфле из птицы			70	10,1	6,8	8,1	134	№193-2001, Пермь
филе куриное промышленного производства	73	69						
или филе грудки индейки	73	69						

масса отварного филе		50						
яйцо куриное	12	12						
<u>соус молочный:</u>		20						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	2	2						
сметана для смазки изделия	3	3						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Макаронны отварные с овощами			150	3,1	2,8	28,0	150	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	38	38						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масса готовых овощей		50						

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

46

Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5					
	сахар	10	10					
Кондитерское изделие промышленного производства (вафли с фруктовой начинкой)			50	4,2	1,2	24,0	124	
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:				57	51	287	1833	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				54	60	261	1807	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):				51	57	248	1710	При 12 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				54	60	261	1800	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			400	15,7	10,9	45,8	343,6	
Омлет натуральный			100	9,3	9,2	1,4	126	№340-2004
	яйцо куриное	76	76					
	молоко питьевое	29	29					
	масло растительное для смазки листа	1	1					

ИЛИ										
Яичная кашка натуральная			100	9,5	9,7	1,5	131	№279-1996		
яйцо куриное	77	77								
молоко питьевое	38	38								
масло сливочное	4	4								
Овощи на подгарнировку										
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)			92	60	60	2,9	0,1	4,7	31	№101-2004
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004		
батон	20	20								
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20								
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь		
чай - заварка	0,5	0,5								
молоко питьевое	50	50								
сахар	10	10								
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19			
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91		
Сок в ассортименте			100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			635	17,2	25,7	84,1	636,547			

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077209900000
 ИНН 7203205434

47

84

Салат из моркови с кукурузой			60	1,1	4,0	5,5	62	№11-2001, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	49	39						
с 01.01 - 25%	52	39						
масса припущенной моркови		37						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20						
масло растительное	4	4						
Суп пюре из крупы перловой с курицей			180/15	3,9	3,7	15,5	111	№160-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
крупка перловая	15	15						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	7	6						
мука пшеничная	4	4						
масло сливочное	4	4						
молоко питьевое	45	45						

бульон куриный	126	126						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой			200	10,2	16,9	16,3	258	№440-2004
говядина 1 категории	86	63						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
масса отварного мяса		40						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	8	8						
капуста свежая белокочанная	250	200						
морковь до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208184

	крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный				40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник				350	14,4	10,5	30,4	274	
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным				150	10,8	5,5	22,7	184	№323-2013, Пермь
	творог	87	85						
	морковь до 01.01 - 20%	34	27						
	с 01.01 - 25%	36	27						
	масло сливочное	2	2						
	крупа манная	7	7						
	яйцо куриное	5	5						
	сахар	5	5						
	мука пшеничная	15	15						
	масло растительное для смазки листа	2	2						
	масса готовых сырников (2 шт. по 60 г)		120						
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		207	200	200	3,6	5,0	7,7	90	№698-2004

Ужин			520	13,4	18,1	63,3	469,7	
Салат овощной			150	5,8	9,4	8,4	141	№69-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	77	58						
01.11.-31.12. -30%	83	58						
01.01-29.02 - 35%	89	58						
01.03 - 40%	97	58						
масса отварного картофеля		55						
морковь до 01.01 - 20%	27,5	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		20						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	5	5						
"Ежики" из мяса с рисом			70	6,7	8,2	7,7	131	№390-2013, Пермь
говядина 1 категории	61	45						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	53	45						
крупа рисовая	9	9						

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203006147
ИНН 7203208134

вода питьевая	17	17						
масса готового рассыпчатого риса		24						
лук репчатый	26	22						
масло сливочное	3	3						
масса прогретого с маслом лука		11						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	27,0	110	№518-2013, 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)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				61	65	245	1815	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	7,8	14,0	53,7	372	
Каша "Дружба"			200	5,5	6,7	24,5	180	№260-2013, Пермь
крупа рисовая	17	17						

крупа пшено	12	12						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			645	18,2	19,0	100,4	652,2	
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте			50	0,0	0,0	2,7	11	№101+2004
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)	53	50						

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

			ИЛИ					
Нарезка из свеклы отварной			50	0,8	0,0	3,6	18	№.50 - 2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	66	53						
с 01.01 - 25%	70	53						
Суп из овощей со сметаной			180/5	1,7	3,9	9,0	78	№135-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	8	7						
горошек зелёный консервированный	9	6						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	23	22						
или капуста свежая белокочанная	28	22						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						

зелень сушеная	0,1	0,1						
Тефтели, запеченные в молочном соусе			80	11,2	11,5	8,4	182	№388-2013, Пермь
свинина мясная	50	43						
или говядина 1 категории	58	43						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	51	43						
хлеб пшеничный	8	8						
яйцо куриное	3	3						
молоко питьевое	11	11						
масло сливочное	2,3	2,3						
лук репчатый	27	23						
масса прогретого с маслом лука		10						
мука пшеничная	5	5						
масса готовых тефтелей		65						
Соус молочный для запекания		40						№434-2013, Пермь
молоко питьевое	40	40						
мука пшеничная	3,3	3,3						
масло сливочное	3,3	3,3						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1677203005147
 ИНН 7203208134

53

Макаронны изделия отварные			150	3,5	2,8	36,8	186	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	5,9	9,3	40,6	270	
Булочка "Пермская"			50	2,3	4,3	25,5	150	№554-2013, Пермь
мука пшеничная	25	25						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи прессованные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	11	11						

джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7	7						
сахарная пудра	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	5,0	15,1	120	№698-2004
Ужин			530	15	19	54	443	
Котлета рыбная натуральная, запеченная			80	10,2	12,2	6,1	175	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	16	16						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	3	3						
Картофель тушеный			150	2,7	3,7	17,0	112	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130						
01.11.-31.12. -30%	186	130						
01.01-29.02 - 35%	200	130						
01.03- 40%	217	130						

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

морковь до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	21	18						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком сгущенным			200	1,7	2,3	14,3	85	№694-2004
какао - порошок	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:			47	61	270	1828		

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			400	19,6	15,5	40,2	378,7	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			160	12,2	9,2	14,4	189	№313-2013, Пермь
творог	125	124						
мука пшеничная	10	10						

или крупа манная	9	9						
вода питьевая для каши	31	31						
яйцо куриное	10	10						
сахар	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		130						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с сыром			20/20	4,2	3,6	9,9	89	№3-2004
батон	20	20						
сыр	21	20						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203069147
ИНН 7203208184

Второй завтрак				0,2	0,0	21,7	88		
Отвар шиповника				100	0,2	0,0	21,7	88	№705-2004
	шиповник	18	18						
	сахар	5	5						
Обед				655	22,2	19,5	92,0	632	
Салат из свежих помидоров				50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	49	48						
	или помидоры свежие грунтовые	57	48						
	масло растительное	4	4						
ИЛИ									
Салат из соленых огурцов с луком				50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
	огурцы соленые без уксуса	80	44						
	лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зелёный)									
	или лук зелёный	5	4						
	масло растительное	4	4						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной				180/10/5	4,2	3,9	11,2	97	№154-2013, Пермь
	говядина 1 категории	22	16						

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
капуста свежая белокочанная	28	22						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
крупя перловая	7	7						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			80	12,5	6,2	12,2	155	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	98	54						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	73	54						
хлеб пшеничный	9	9						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1677203065147
ИНН 7203208134

62

молоко питьевое	15	15						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	5	5						
масса готовых фрикаделек		65						
Соус сметанный с томатом		40						№601-2004
сметана	15	15						
мука пшеничная	3	3						
вода питьевая	25	25						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						

Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	7,5	11,6	31,9	262	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,7	5,2	22,5	144	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№260-2001, Пермь
Ужин			460	8	7	87	448	
Плов из говядины			160	7,1	6,4	27,0	194	№443-2004
говядина 1 категории	64	47						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	55	47						
масло растительное	3	3						
масса тушеного мяса		30						
крупа рисовая	34	34						
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						

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

64

лук репчатый	14	12						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,7	0,3	35,5	148	№518-2013, 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)								
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				58	54	273	1808	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	8,4	8,6	63,3	364,2	
Каша манная жидкая			200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004
крупa манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						

Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91,0	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			635	21,2	22,4	88,4	640,0	
Салат из капусты белокачанной с морковью			50	0,8	4,0	4,8	58	№4-2013, Пермь
капуста белокачанная	50	40						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр регионального контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203203134

масло растительное	4	4						
Суп картофельный с мясом с мелкошинкованными овощами со сметаной			180/10/5	4,2	4,4	14,3	114	№.1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	120	80						
01.03 - 40%	134	80						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6,0	5						
масло сливочное	4	4						
помидоры свежие парниковые	10,2	10						
или помидоры свежие грунтовые	11,8	10						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			80	10,1	8,8	2,2	128	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	106	88						

масса отварной печени		60						
яйцо куриное	16	16						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		24						
молоко питьевое	24	24						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
масло сливочное для смазки емкости	4	4						
Каша гречневая вязкая отварная			130	4,1	4,4	21,7	143	№510-2004
крупa гречневая	33	33						
вода питьевая	104	104						
масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	

Автономное учреждение "Центральный отдел
технологического контроля"
ОГРН 1077203015147
ИНН 7203208184

Полдник			250	6,4	9,9	38,0	267		
Булочка с сахаром			50	2,8	3,5	27,5	153	№772-2004	
мука пшеничная	40	40							
сахар	2,5	2,5							
масло сливочное	1,2	1,2							
дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6							
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15							
соль йодированная	0,6	0,6							
сахар для отделки	0,5	0,5							
молоко питьевое	18	18							
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			470	17	15	63	456		
Салат из моркови			50	0,5	0,0	4,4	20	№7-2013, Пермь	
морковь до 01.01 - 20%	63	50							
с 01.01 - 25%	67	50							
масса отварной моркови		48							

	сахар	3	3						
Котлеты по - хлыновски				70	7,7	8,8	9,8	149	№454-2004
	говядина 1 категории	68	50						
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	59	50						
	или фарш промышленного производства	50	50						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
	01.11.-31.12. -30%	21	15						
	01.01-29.02 - 35%	23	15						
	01.03 - 40%	25	15						
	лук репчатый	11	9						
	яйцо куриное	9	9						
	сухари пшеничные	7	7						
	масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре из гороха с маслом				150	6,3	3,8	25,0	159	№417,418-2013, Пермь
	горох	74	74						
	вода питьевая	152	152						
	масса пюре из гороха		146						
	масло сливочное	5	5						

12

Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5					
	сахар	10	10					
Кондитерское изделие промышленного производства (конфеты)			20	1,7	2,7	9,2	68	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				53	57	274	1818	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	9,4	14,8	46,4	356,4	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
	хлопья овсяные "Геркулес"	25	25					
	молоко питьевое	182	182					
	сахар	3	3					
	соль йодированная	1	1					
	масло сливочное	5	5					
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	батон	20	20					

масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			655	20,3	20,7	86,0	611,9	
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей			180/15	3,9	4,7	15,2	119	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	72	54						
01.11.-31.12. -30%	77	54						
01.01-29.02 - 35%	83	54						
01.03 - 40%	90	54						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 107-7203005147
ИНН 7203208134

макаронные изделия	8	8						
морковь до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	9,5	8						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			70	8,9	8,5	5,9	136	№498-2004
филе куриное промышленного производства	61	58						
или филе грудки индейки	61	58						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	6	6						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						

с 01.01 - 25%	32	24							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3							
лук репчатый	11,9	10							
масло растительное	6	6							
мука пшеничная	1,8	1,8							
сахар	0,3	0,3							
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59		№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24							
сахар	10	10							
крахмал	6	6							
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77		
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69		
Полдник			250	6,4	11,9	36,8	280		
Пирог "Вечерний"			50	2,8	5,5	26,3	166		№120-1999
мука пшеничная	25	25							
сахар	5	5							
яйцо куриное	8	8							

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203005147
 ИНН 7200200104

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						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			480	15	18	53	433	
Пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным			150	9,2	10,9	22,4	225	№318-2013, Пермь
творог	84	83						
яйцо куриное	8	8						
сахар	5	5						
крупа рисовая	16	16						
вода питьевая	29	29						
масса рисовой каши		40						
масло сливочное	4	4						
сметана	4	4						

масло сливочное для смазки листа	5	5						
масса готового пудинга		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№260-2001, Пермь
Фрукт в ассортименте			130	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				52	65	244	1772	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				54	60	261	1808	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):				51	57	248	1710	При 12 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):				54	60	261	1800	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	12,9	11,2	52,8	364	
Каша кукурузная жидкая			200	5,5	5,9	27,0	183	№311-2004
крупя кукурузная	25	25						

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

молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			685	27,9	27,5	74,4	657	
Салат из свеклы с огурцами			50	0,6	4,0	3,3	52	№53-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	53	42						
с 01.01 - 25%	56	42						

масса отварной свеклы		40						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
или огурцы свежие парниковые	10,2	10						
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10						
масло растительное	4	4						
Уха с крупой			180/50	11,7	7,4	10,1	154	№152-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
крупя рисовая или крупя пшено	6	6						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203055147
ИНН 7203208134

зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки из кур припущенные, с маслом			70/5	11,2	11,1	6,8	172	№410-2013, Пермь
филе куриное промышленного производства	57	54						
или филе грудки индейки	57	54						
хлеб пшеничный	12	12						
яйцо куриное	7	7						
молоко питьевое	14	14						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						

	сахар	8	8						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник				250	2,7	7,7	45,9	264	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте				50	2,2	7,7	21,0	162	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	24,9	102	№518-2013, Пермь
Ужин				460	20,6	17,8	50,7	445	
Запеканка овощная				200	9,7	10,5	28,5	247	№234-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		137	103						
01.11.-31.12. -30%		147	103						
01.01-29.02 - 35%		159	103						
01.03 - 40%		172	103						
капуста белокочанная		55	44						
морковь до 01.01 - 20%		81	65						
с 01.01 - 25%		86	65						
лук репчатый		24	20						
масло растительное		10	10						

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

75

крупа манная	10	10						
яйцо куриное	8	8						
сметана	5	5						
сухари	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Зразы рубленые из говядины, паровые			80	10,2	7,1	4,0	121	№457-2004
говядина 1 категории	69	51						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	60	51						
хлеб пшеничный	11	11						
молоко питьевое	16	16						
котлетная масса		75						
яйцо куриное отварное для фарша	22	22						
масло растительное для смазки емкости	2	2						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			20	0,6	0,2	7,6	35	
ИТОГО:			64	65	245	1819		

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	9,9	8,9	59,0	356	
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
крупа пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№.2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						

Автономное учреждение государственной власти
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203000147
 ИНН 7203200134

Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91		
Сок в ассортименте		100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				625	23,5	26,1	74,3	626,1	
Салат из отварных овощей с маслом растительным				50	1,2	4,1	6,3	67	№29/1-2011, Екатеринбург
свекла - до 01.01 -20%		41	33						
с 01.01 - 25%		44	33						
масса отварной свеклы			30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		31	23						
01.11.-31.12. -30%		33	23						
01.01-29.02 - 35%		35	23						
01.03 - 40%		38	23						
масса отварного картофеля			20						
масло растительное		4	4						
Суп картофельный с клецками с курицей				180/15	5,4	5,3	9,2	106	№155-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		30	39						
или филе куриное промышленного производства		25	24						
или филе грудки индейки		25	24						

мука пшеничная	8	8						
масло сливочное	0,7	0,7						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	10	10						
соль йодированная	0,1	0,1						
масса готовых клецек:		20						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			200	15,3	15,9	16,1	269	№372-2013, Пермь
говядина 1 категории	82	60						

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203066447
 ИНН 7203208134

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	71	60						
крупa рисовая	8	8						
масса отварного риса		21						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	5	5						
яйцо куриное	5	5						
капуста свежая белокочанная	113	90						
масса отварной капусты		84						
масло растительное для смазки листа	2	2						
выход готовых голубцов 150г	2шт/75г							
Соус сметанный с томатом		50						№601-2004
сметана	20	20						
мука пшеничная	3,5	3,5						
вода питьевая	30	30						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
Компот из свежих ягод			180	0,1	0,0	14,4	58	№634-2004
клюква свежемороженая	30,2	30						

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

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

85

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,7	13,7	130	№698-2004
Ужин			450	18,8	19,0	55,5	468,2	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			150	12,9	12,2	29,7	280	№321-2013, Пермь
творог	112	110						
крупа манная	15	15						
яйцо куриное	5	5						
сахар	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	8	8						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готовых сырников (2 шт. по 60 г)		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№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)								
ИТОГО:				58	66	242	1799	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	7,9	14,2	51,5	365,4	
Каша гречневая вязкая			200	6,0	7,1	31,1	212	№248-2013, Пермь
крупa гречневая	50	50						
вода питьевая	50	50						
молоко питьевое	125	125						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического кон. ролл»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

47

	лимон	6	5						
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				650	22,2	20,7	85,4	616,6	
Салат из свежих помидоров				50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые		49	48						
или помидоры свежие грунтовые		57	48						
масло растительное		4	4						
ИЛИ									
Салат из свеклы с зеленым горошком				50	0,9	4,0	3,7	54	№58-2013, Пермь
свекла - до 01.01 - 20%		41	33						
с 01.01 - 25%		44	33						
масса отварной свеклы			30						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		28	18						
масло растительное		4	4						
Суп картофельный с крупой с мясом				180/10	4,4	4,1	15,2	115	№138-2004
говядина 1 категории		22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках		19	16						

крупы: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	4	4						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
лук репчатый	8	7						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная, в сметане			80	11,9	7,3	2,5	123	№338-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	146	80						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	112	83						
масса припущенной рыбы		65						
сметана	20	20						
мука пшеничная	2	2						

Уполномоченное учреждение Пермской области
«Центр государственного контроля»
ОГРН 10772030665147
ИНН 7203206134

масло сливочное	2	2						
Овощи припущенные			150	2,2	3,8	20,3	124	№524-2004
морковь до 01.01 - 20%	81	65						
с 01.01 - 25%	86	65						
или морковь свежемороженая	74	65						
или кабачки	112	75						
лук репчатый	18	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82						
01.11.-31.12. -30%	117	82						
01.01-29.02 - 35%	126	82						
01.03 - 40%	137	82						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	

Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	5,1	11,5	39,5	282	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			450	19	18	48	429	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Запеканка из печени с рисом			80	10,4	8,8	14,5	179	№482-2004
печень говяжья	72	60						
крупа рисовая	10	10						
вода питьевая	21	21						
масса рассыпчатого риса		28						
лук репчатый	24	20						
масло сливочное	8	8						
масса прогретого с маслом лука		10						
яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки листа	2	2						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203006147
ИНН 7203298134

Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				55	65	246	1784	
14 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			400	16,8	11,0	49,1	362,6	
Суфле творожное			120	11,2	5,7	19,7	175	№365-2004
творог	101	100						

сметана	10	10						
яйцо куриное	10	10						
сахар	4	4						
мука пшеничная	9	9						
или крупа манная	8	8						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готового суфле		120						
Соус молочный сладкий			50	1,3	2,7	6,9	57	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	50	50						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
сахар	5	5						
ванилин	0,02	0,02						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						

Автономное учреждение государственной службы
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203081147
 ИНН 7203208134

сахар	12	12						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			630	19,9	24,0	88,5	649,9	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи			50	0,4	3,1	2,6	40	№679-2002
капуста цветная	98	47						
или капуста цветная свежемороженая	55	52						
или капуста брокколи свежемороженая	55	52						
молоко питьевое	8	8						
масло сливочное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	4	4						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной (№1.78-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург)			180/15/5	4,2	4,9	8,8	96	№1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						

или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
свекла - до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста свежая белокочанная	21	17						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	23	17						
01.11.-31.12. -30%	24	17						
01.01-29.02 - 35%	26	17						
01.03 - 40%	28	17						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты по - хлыновски			70	7,7	8,8	9,8	149	№454-2004
говядина 1 категории	68	50						

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

95

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	59	50						
или фарш промышленного производства	50	50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
01.11.-31.12. -30%	21	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15						
01.03 - 40%	25	15						
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Овощи запеченные с яйцом			130	5,5	6,1	17,2	146	№7.55.-1995, Екатеринбург
морковь до 01.01 - 20%	65	52						
с 01.01 - 25%	69	52						
масса отварной моркови		50						
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						
молоко питьевое	20	20						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	3	3						
Компот из свежих плодов			180	0,4	0,1	18,0	75	№507-2013, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32						
или вишня	33,9	32						
или слива	35,5	32						
или абрикосы	37,4	32						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,7	18,9	86	
Полдник			270	5,7	9,5	41,5	274	
Блинчики с джемом или повидлом			50/20	2,1	3,1	31,0	160	№531-2013, Пермь
мука пшеничная	21	21						
молоко питьевое	52	52						

Автономное учреждение Пермской области
«Центр радиологического контроля»
ОГРН 10/720308134
ИНН 7203208134

сб

яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5						
соль йодированная	0,4	0,4						
масса теста:		75						
масло растительное	2	2						
масса запеченных блинчиков		50						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
Ужин			450	4	4	102	461	
Плов вегетарианский с сухофруктами			150	3,5	3,8	51,4	254	№271-2013, Пермь
крупа рисовая	37	37						
вода питьевая	222	222						
масса вареного риса		100						
изюм	15	14						
масса вареного изюма		22						
курага	14,5	14						
масса вареной кураги		25						

сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, 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)								
ИТОГО:				47	49	303	1839	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	9,9	8,9	59,0	355,7	
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
крупа пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						

Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91,0	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				645	17,5	20,5	95,5	637
Салат из капусты белокочанной			50	0,8	4,0	4,2	56	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	77	39						
морковь до 01.01 - 20%	6	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый (бланшированный)	6	5						
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат								
или лук зеленый	6,3	5						

лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из квашеной капусты с луком			50	0,8	4,0	2,5	49	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	59	42						
лук репчатый	6	5						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зеленый	6,3	5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами со сметаной			180/5	2,0	4,2	14,3	103	№1.72-1995, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	120	80						
01.03 - 40%	134	80						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						

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

101

с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
масло сливочное	4	4						
помидоры свежие парниковые	10,2	10						
или помидоры свежие грунтовые	11,8	10						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Зразы рыбные рубленые, запеченные			80	9,7	6,7	11,9	147	№344-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
хлеб пшеничный	7	7						
яйцо куриное	4	4						
вода питьевая	6	6						
лук репчатый	4,8	4						
рыбная котлетная масса		80						
масса фарша		16						

зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5						
морковь до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
масса отварной натертой на мелкой терке моркови		16						
сухари пшеничные	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Перь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2		

Хлеб ржаной			50	1,1	0,7	18,9	86	
Полдник			250	6,1	9,0	41,2	270	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,5	4,0	26,1	150	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	5,0	15,1	120	№698-2004
Ужин			520	14,6	19,3	53,0	444	
Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом растительным			150	3,1	7,6	10,4	122	№32/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	104	78						
01.11.-31.12. -30%	112	78						
01.01-29.02 - 35%	120	78						
01.03 - 40%	130	78						
масса отварного картофеля		75						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	39	25						
огурцы соленые (без уксуса)	46	25						
яйцо куриное	20	20						
масло растительное	5	5						
Котлеты, биточки из говядины			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
говядина 1 категории	72	53						

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Какао с молоком сгущенным			200	1,7	2,3	14,3	85	№694-2004
какао - порошок	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			20	0,5	0,2	7,5	34	
ИТОГО:			49	58	271	1798		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:			54,5	60	261,4	1808		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):			51	57	248	1710	При 12 часовом пребывании детей	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:			54	60	261	1800	При 12 часовом пребывании детей	

261
1800
ОГРН 1077203208134
ИНН 7203208134

105

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	8,0	13,2	48,2	343,6	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						

	ЛИМОН	6	5						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91,0	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				630	22,2	25,1	83,8	649,9	
Винегрет овощной				60	1,2	4,0	5,7	64	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		19	14						
01.11.-31.12. -30%		20	14						
01.01-29.02 - 35%		22	14						
01.03 - 40%		23	14						
масса отварного картофеля				12					
свекла до 01.01 -20%		23	18						
с 01.01 - 25%		24	18						
масса отварной свеклы				16					
морковь до 01.01 - 20%		18	14						
с 01.01 - 25%		19	14						
масса отварной моркови				12					
огурцы соленые без уксуса		20	11						

808

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	2,5	2						
масло растительное	4	4						
Суп-пюре из капусты с мясом			180/10	4,7	6,5	6,4	103	№1.35-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
капуста цветная свежемороженая	68	65						
или капуста свежая белокочанная	81	65						
морковь до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	55	55						
яйцо	4	4						
сливки 10 %	7	7						
масло сливочное	4	4						

зелень сушеная	0,1	0,1						
Гуляш			70	10,2	9,3	2,1	133	№437-2004
говядина 1 категории	87	64						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	76	64						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	64	64						
масса отварного мяса		40						
масло растительное	4	4						
лук репчатый	10	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
Каша гречневая вязкая отварная			130	4,1	4,4	21,7	143	№510-2004
крупа гречневая	33	33						
вода питьевая	104	104						
масло сливочное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						

Автономное учреждение Тульской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203006147
 ИНН 7203208134

606

Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77		
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69		
Полдник			250	7,0	9,5	40,5	276		
Булочка домашняя			50	3,4	4,5	28,5	168	№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						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		207	200	200	3,6	5,0	12,0	107	№698-2004
Ужин			500	24	11	65	451		
Вареники ленивые с соусом молочным			170	22,4	7,3	27,2	264	№325-2013, Пермь	
	творог	139	138						

	мука пшеничная	20	20						
	яйцо куриное	11	11						
	сахар	5	5						
Соус молочный сладкий				50	1,3	2,7	6,9	57	№440-2013, Пермь
	молоко питьевое	50	50						
	мука пшеничная	2	2						
	масло сливочное	2	2						
	сахар	5	5						
	ванилин	0,02	0,02						
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)									
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	10	10						
Хлеб ржаной				10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				62	59	259	1811		

Федеральное государственное учреждение
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

111

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			400	18,2	14,9	40,4	368,5			
Омлет натуральный			100	9,3	9,2	1,4	126	№340-2004		
яйцо куриное	76	76								
молоко питьевое	29	29								
масло растительное для смазки листа	1	1								
ИЛИ										
Яичная кашка натуральная			100	9,5	9,7	1,5	131	№279-1996		
яйцо куриное	77	77								
молоко питьевое	38	38								
масло сливочное	4	4								
Овощи на поджаривку										
Кукуруза консервированная (после термической обработки)			117	70	70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004		
батон	20	20								

	сыр	10,5	10						
Кофейный напиток				200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3,6	3,6						
	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				650	20,5	25,4	78,3	624,0	
Салат из огурцов с маслом				50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	48	47						
	или огурцы свежие грунтовые	49	47						
	масло растительное	4	4						
ИЛИ									
Салат из соленых огурцов с луком				50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
	огурцы соленые без уксуса	80	44						
	лук репчатый	4,8	4						

Детский мир учреждение Пермской области
 «Центр теллопсихического контроля»
 ОГРН 1077203208134
 ИНН 7203208134

1/3

лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	5	4						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с фасолью с курицей			180/15	5,9	4,6	14,5	123	№145-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
фасоль	15	15						
или фасоль консервированная натуральная	53	32						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						

зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлета рыбная натуральная, запеченная			80	10,2	12,2	6,1	175	№9/7-2011, Екатеринбург	
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85							
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85							
лук репчатый	6	5							
яйцо куриное	16	16							
мука пшеничная	4	4							
масло растительное	3	3							
Картофель отварной с маслом			150	2,7	3,8	17,9	117	№203 - 2004	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155							
01.11.-31.12. -30%	222	155							
01.01-29.02 - 35%	239	155							
01.03 - 40%	259	155							
масло сливочное	5	5							
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004	
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35							

Автономное учреждение
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203081147
 ИНН 7203208104

115

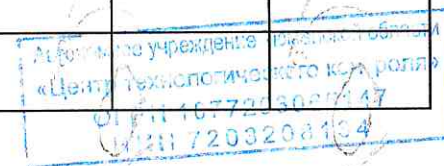
16

	сахар	10	10						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник				250	9,3	9,4	33,9	257	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				50	3,5	4,4	24,5	152	
Молоко питьевое кипяченое		210	200	200	5,8	5,0	9,4	106	№260-2001, Пермь
Ужин				480	10,2	15,6	66,3	446	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" с бананом				200	6,7	7,7	31,2	221	№6.23-1995, Екатеринбург
хлопья овсяные "Геркулес"		15	15						
молоко питьевое		121	121						
сахар		3	3						
соль йодированная		0,7	0,7						
банан очищенный		109	65						
масло сливочное		5	5						
ИЛИ									
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая				200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"		25	25						

молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Йогурт молочный для детского питания в ассортименте	100	100	100	2,8	7,5	15,0	139	
Хлеб ржаной			25	0,6	0,4	9,5	43	
ИТОГО:			59	65	241	1786		

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	9,7	8,7	62,3	366,3	
Каша рисовая жидкая			200	6,4	7,2	27,0	198	№311-2004
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						



сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			620	18,9	20,5	93,7	634,9	
Салат из свежих помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное	4	4						

ИЛИ								
Салат из моркови и яблок			50	0,7	4,1	5,7	63	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп-пюре из разных овощей			180	2,1	3,6	9,6	79	№168-2004
морковь до 01.01 - 20%	14	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
капуста свежая белокочанная	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	37	28						
01.11.-31.12. -30%	40	28						
01.01-29.02 - 35%	43	28						
01.03 - 40%	47	28						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						

Автономное учреждение Пермского края
 «Центр технологического развития»
 ОГРН 1077203066147
 ИНН 7203208134

149

мука пшеничная	4	4						
молоко питьевое	28	28						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень, тушеная в соусе			80	10,1	8,8	7,7	150	№401-2013, Пермь
печень говяжья	71	59						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени		40						
соус сметанно-томатный		40						
сметана	10	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	2	2						
вода питьевая	30	30						
Каша пшеничная рассыпчатая			130	3,8	2,9	26,2	146	№302-2004
крупа пшеничная	33	33						
вода питьевая	104	104						
масло сливочное	4	4						

Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	2,1	5,2	52,5	265,2	
Булочка с изюмом			50	1,7	5,2	22,5	144	№11/12-2011, Екатеринбург
мука пшеничная	28	28						
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5						
сахар	5	5						
масло сливочное	7	7						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки изделия	3	3						
изюм	4,4	4						
дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3						

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр энергетического контроля»
 ОГРН 10/77203001147
 ИНН 7203208134

121

или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33						
соль йодированная	0,2	0,2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	30,0	122	№518-2013, Пермь
Ужин			550	16,0	14,8	66,5	463,4	
Мясной сырок			70	9,8	7,3	12,1	153	№2.7-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	78	57						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	67	57						
лук репчатый	7	6						
хлеб пшеничный	6	6						
молоко питьевое	8	8						
яйцо куриное	4	4						
сыр	8,2	8						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус молочный			30	1,0	2,1	2,6	34	№435-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						

Макаронны отварные с овощами			150	3,1	2,8	28,0	150	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	38	38						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масса готовых овощей		50						
Какао с молоком сгущенным			200	1,7	2,3	14,3	85	№694-2004
какао - порошок	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,2	5,7	25	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				47	50	296	1819	

Автономное учреждение Тульской области
 «Центр технической помощи для инвалидов»
 ОГРН 1077203060147
 ИНН 7203203134

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	11,0	15,8	48,3	379,4	
Каша молочная ассорти (пшенично - кукурузная)			200	6,0	6,0	22,5	168	№18/4-2011, Екатеринбург
крупа пшеничная	15	15						
крупа кукурузная	15	15						
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						

сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			640	20,4	19,8	92,6	630	
Салат Витаминный			50	0,6	4,0	4,6	57	№21(II)-2006, Москва
капуста свежая белокочанная	31	25						
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	14	10						
морковь до 01.01 - 20%	15,0	12						
с 01.01 - 25%	16,0	12						
сахар	0,7	0,7						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	4	4						
Суп-пюре из птицы			180	4,5	5,1	15,5	126	№173-2004
кураца потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	54	47						
грудка куриная филе	30	29						
или филе грудки индейки	30	29						
масса отварной мякоти птицы		18						

Адрес: Пермь, ул. Урицкого, 2
«Центр технологического кон. роста»
ОГРН 1077200600147
ИНН 7203208134

195

морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						
молоко питьевое	28	28						
мука пшеничная	7	7						
яйцо куриное	3	3						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			80	8,5	5,3	8,1	114	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						
лук репчатый	20	17						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			30	2,4	0,3	11,4	58	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,7	18,9	86	
Полдник			250	5,1	10,1	41,0	275	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	5,0	12,0	107	№698-2004
Ужин			450	16	17	58	446	
Пюре из говядины			70	9,7	9,5	5,9	148	№393-2013, Пермь
говядина 1 категории	120	88						

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203033147
ИНН 7203206134

127

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	104	88						
лук репчатый	8	7						
масса отварного мяса		55						
Соус молочный		25						№434-2013, Пермь
молоко питьевое	25	25						
масло сливочное для соуса	2	2						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное для приготовления мясного пюре	4	4						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
Капуста запеченная в молочном соусе с сыром			150	4,9	5,1	16,3	131	№7.40-1995, Екатеринбург
капуста цветная замороженная	151	144						
или капуста свежая белокочанная	166	133						
масса отварной капусты		120						
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	4	4						
соль йодированная	0,8	0,8						
яйцо куриное	20	20						

масса соуса		50						
сыр	11	10						
масло растительное	4	4						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,2	2,1	20,5	106	
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:			53	63	261	1822		

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			530	9	12	56	366	
Суп молочный с крупой			200	3,1	4,4	19,0	128	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						

автономное учреждение Томской области
 «Центр технологического образования»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

130

ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с маслом с сыром			50	4,1	6,2	10,7	115	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	5	5						
сыр	16	15						
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			680	21,6	25,6	76,6	624	
Салат картофельный с огурцами			50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59	44						

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

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр таможенного контроля»
ОГРН № 5077203065147
ИНН № 7203208134

131

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

мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Компот из изюма			180	0,3	0,0	14,1	58	№638-2004
изюм	15	15						
сахар	5	5						
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Полдник			250	5,8	12,1	35,7	275	
Булочка "Российская"			50	2,2	5,7	23,7	155	№778-2004
мука пшеничная	30	30						
мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8						
сахар	8	8						
сахар для отделки	1,5	1,5						
масло сливочное	4	4						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20						
яйцо куриное	1,4	1,4						

4. территориальное учреждение Томской области
 государственного технического контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

183

молоко питьевое	14	14						
соль йодированная	0,6	0,6						
ванилин	0,02	0,02						
яйцо куриное для смазки	1	1						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	12,0	120	№698-2004
Ужин			510	15	16	60	442	
Печень говяжья по - строгановски			80	11,2	10,4	2,9	150	№431-2004
печень говяжья	90	75						
масло растительное	5	5						
масса готовой печени		50						
мука пшеничная	2	2						
сметана	10	10						
вода питьевая	20	20						
Пюре картофельное			150	3,0	4,5	18,9	128	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						

01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	6	6						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
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)								
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
ИТОГО:			52	66	250	1798		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:			54	60	261	1807		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):			51	57	248	1710	При 12 часовом пребывании детей	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:			54	60	261	1800		

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

Административное учреждение Томской области
«Центр гигиенического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ



2021 г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ДС/3590-20/85 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 соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 3 до 7 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

г. Тюмень, 2021г.