

УТВЕРЖДАЮ
директор КГОБУ
«Приморская спецшкола»
Ю.А. Мозжухина
приказ № _____ от
« ____ » _____ 20__ г.

**Меню приготавливаемых блюд № 2201 от 27.07.2021 для питания детей,
находящихся в организациях для детей-сирот, оставшихся без попечения родителей.**

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

14-ти дневное меню

Приемы пищи: завтрак. Обед, полдник, ужин, второй ужин



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»)
Холодильная, 57. Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgsen@fguz-tyumen.ru; [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ

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

№ 70/Д

« 20 » октября 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного четырнадцатидневного меню № 2201 от 27.07.2021г. для питания детей, находящихся в организациях для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в возрасте с 12 лет и старше (приемы пищи: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 121556 от 24.09.2021г. рассмотрено представленное примерное четырнадцатидневное меню № 2201 от 27.07.2021г. для питания детей, находящихся в организациях для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в возрасте с 12 лет и старше (приемы пищи: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».



При составлении меню использованы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г.
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва.: 2006 г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть — М.: Хлебпродинформ, 1997 г.
- 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, 2001 г.
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий дошкольных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2004 г.
- 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.
- 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.

Представлены 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.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 14 дней для возрастной группы детей с 12 лет и старше для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Меню включает завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин. На долю завтрака приходится 25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда 35%, полдника 15%, ужина — 20%, второго ужина 5%; что соответствует п. 8.1.2, п. 8.1.2.6, приложению 7, таблица 3, приложение 10 таблица 3. Примерное меню

разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 12 лет и старше (приложение 7, таблица 3, приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В течение дня допускается отступление от норм калорийности рациона питания в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное четырнадцатидневное меню № 2201 от 27.07.2021г. для питания детей, находящихся в организациях для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в возрасте с 12 лет и старше (приемы пищи: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. заведующего отделением гигиены детей и подростков – врач по общей гигиене

Е.А. Невидимова

Е.А. Невидимова



Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

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

Суточная потребность 3100 ккал, энергетическая ценность рациона питания сложилась вследствие повышенных норм питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Таблица 3 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей".

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 рассчитаны в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 3 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в 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**).
- 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, II часть - М.: Хлебпродинформ, 1997 г (**№рец.-1997**).
- 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, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2004г (**№рец.-2004, Пермь**).
 - Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
 - Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При приготовлении блюд соблюдаются принципы «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате. Указана температура подачи блюд и срок реализации.

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

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню 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

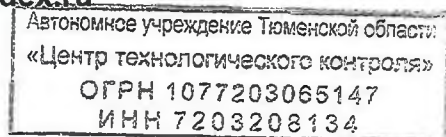


ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ
ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм	Второй ужин, грамм
		550	800	350	600
1 день	775	1050	350	700	200
2 день	555	915	610	720	200
3 день	735	1010	485	630	200
4 день	720	945	600	770	200
5 день	740	970	480	700	200
6 день	610	960	400	840	200
7 день	555	915	530	700	200
8 день	605	980	550	630	200
9 день	600	970	500	650	200
10 день	705	910	550	660	200
11 день	565	965	630	630	200
12 день	565	960	480	800	200
13 день	745	885	650	700	200
14 день	590	970	730	630	200

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

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

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

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 2201 "27" июля 2021 г для питания детей с 12 и старше

№	Продукты	Количество продуктов в г, мл, нетто*	Фактически получено, г														за 14 день, г	Факт в день	% выполнения
			Дни																
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
1	Хлеб ржаной (г)***	150	140	140	130	150	140	150	150	160	160	170	150	150	150	160	2100	150	100
2	Хлеб пшеничный (г)***	250	273,6	288	263,6	232	210	272,6	343,6	247	212	216	233	190	270	258	3509	251	100
3	Мука пшеничная (г)	42	92,8	30	73	18,4	64,7	22	0	14	82,4	53,8	27	52	22	52	604	43	103
4	Крахмал	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	75	40	101	85	33	82	51	100	77	70	113	70	40	77	83	1022	73	97
6	Картофель (нетто) (г)	400	670	338	398	425	271	360	325	329	187	393	345	450	245	551	5287	378	95
7	Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	475	411	457	379	634	548	502	529	288	317	410,2	283	792	570	407	6527	466	98
15	Фрукты свежие, ягоды (г)	300	220	200	385	420	402	200	180	250	245	420	220	233	490	222	4087	292	97
16	Соки фруктовые (мл)	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2800	200	100
17	Фрукты сухие (г)	20	0	45	20	0	22	25	0	22	25	20	22	20	25	22	268	19	96
18	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	70	70	70	58,2	81	65,2	62	46	59	69	66	63	107	77	48	941	67	96
19	Кондитерские изделия (г)	30	0	0	30	100	0	30	50	100	30	0	0	30	0	30	400	29	95
20	Кофе (кофейный напиток) (г)	2	0	0	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	28	2	100
21	Какао (г)	2	5	0	0	5	0	0	0	0	14	5	0	0	0	0	29	2	104
22	Чай (г)	1,0	0	1,6	1,6	0,8	0,8	1,6	1,6	0,8	0,8	0,8	0	0,8	1,6	0,8	14	1	97
23	Мясо 1-й категории (в т.ч. Субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	110	89	164	254	95	160	105	104,8	95	141	16	95	176	79	16	1589	114	103
24	Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка- потрошенная,) 1 кат. (г)	50	117	0	0	143	0	66	117	0	0	75	0	0	143	74	735	53	105
25	Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	110	167	204	0	0	200	0	0	246	182,3	0	204,5	200	0	168,8	1573	112	102
26	Колбасные изделия (г)	25	0	120	0	0	0	30	0	0	40	120	0	0	0	40	350	25	100
27	Молоко, кисломолочные продукты (мл)	500	538	280	436	478,2	612	407	707	624	492	526	457	500	546	587	7190	514	103
28	Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	70	0	151	0	188	38	153	0	0	145	0	120	0	139	0	934	67	95
29	Сметана (г)	11	27	10	10	30	0	6	5	15	5	17	5	0	17	5	152	11	99
30	Сыр (г)	12	20	0	20	0	20	20	15	20	0	0	40	0	0	20	175	13	104
31	Масло сливочное (г)	51	81	63	47	25	44	46	53	37	66	62	48	50	59	33	714	51	100
32	Масло растительное (мл)	19	28	15	24,3	34	9,3	7	11	20	12	17,4	23	28,3	15	22	266	19	100
33	Консервы овощные натуральные (горошек зеленый,	40	25	35	30	60	60	100	0	0	100	25	100	0	0	0	535	38	96
34	Яйцо (штук)	40	6	14	42,9	7	21	58	46	0	71	20	174	60	8	63	591	42	105
35	Дрожжи хлебопекарные (г)	0,6	1,8	0	1,7	0	1,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	58
36	Соль (г)	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	112	8	100
37	Специи (г)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	28	2	100

- Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 3 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

** - количество продуктов округлено до целого числа

***мучное изделие промышленного производства посчитано к норме хлеба пшеничного в 1,2,3,5,6,7,8 11,12,13,14 дни, к норме хлеба ржаного в 4,7,9,10 дни

КОПИЯ-ОРИГИНАЛ
 Меню № 2201 от 27.07.2021
 АУ ТО «ИТЭИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ШКОЛА»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей в возрасте с 12 и старше*

Суточная потребность 3100 ккал**	Завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Ужин, ккал	% выполнения	Второй ужин, ккал	% выполнения	ИТОГО	% выполнения
	25 % от суточного рациона		35% от суточного рациона		15 % от суточного рациона		20 % от суточного рациона		5 % от суточного рациона		100%	
	775		1085		465		620		155		3100	
1 день	783	25	1129	36	478	15	644	21	155	5	3189	103
2 день	785	25	1077	35	448	14	597	19	155	5	3062	99
3 день	762	25	1140	37	449	14	632	20	155	5	3138	101
4 день	786	25	1065	34	453	15	611	20	155	5	3070	99
5 день	778	25	1099	35	482	16	639	21	155	5	3152	102
6 день	785	25	1074	35	461	15	632	20	155	5	3106	100
7 день	747	24	1045	34	481	16	641	21	155	5	3069	99
ИТОГО в среднем за неделю	775	25	1090	35	465	15	628	20	155	5	3112	100
8 день	770	25	1046	34	453	15	617	20	155	5	3042	98
9 день	758	24	1062	34	473	15	631	20	155	5	3080	99
10 день	798	26	1108	36	476	15	645	21	155	5	3182	103
11 день	786	25	1033	33	460	15	630	20	155	5	3064	99
12 день	761	25	1075	35	476	15	646	21	155	5	3113	100
13 день	794	26	1141	37	442	14	611	20	155	5	3143	101
14 день	766	25	1088	35	483	16	633	20	155	5	3125	101
ИТОГО в среднем за неделю	776	25	1085	35	466	15	630	20	155	5	3107	100
ИТОГО в среднем за день	776	25	1084	35	465	15	629	20	155	5	3110	100

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

** Энергетическая ценность рациона питания сложилась вследствие повышенных норм питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Таблица 3 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей"

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

**Меню приготавливаемых блюд
для питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей
завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин**

Возрастная категория: с 12 лет и старше

14-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №2201 от 27.07.2021 г.

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			775	23,3	33,5	97,1	782,9	
<i>Для бутерброда:</i>								
Масло сливочное (порциями)	15	15	15	0,2	11,0	0,2	100	№96-2004
Сыр (порциями)	21	20	20	5,8	8,0	0,0	95	№97-2004
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	
Хлеб пшеничный	60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	
или хлеб витаминизированный			60					

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 2201 от 27.07.2021

Каша ячневая жидкая с маслом			250/10	6,6	10,1	28,0	229	№311-2004
крупа ячневая	40	40						
сахар	10	10						
вода питьевая	88	88						
молоко питьевое	146	146						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	10	10						
Фрукты в ассортименте			180	0,5	0,0	8,6	36	№458-2006, Москва
Какао с молоком			200	3,4	3,2	21,2	127	№642-1996
какао - порошок	5	5						
сахар	15	15						
молоко питьевое	130	130						
ОБЕД			1050	46,2	35,8	155,5	1129	
Овощи натуральные			150	1,5	0,2	5,1	29	№106-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	153	150						
или помидоры свежие грунтовые	177	150						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						

ИЛИ								
Овощи консервированные без уксуса (помидоры)	273	150	150	1,4	0,2	4,9	27	№101-2004
Уха рыбацкая			250/100	15,2	4,9	14,2	162	№151-2013, Пермь
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	180	120						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	218	120						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	167	124						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	146	110						
01.11.-31.12. - 30%	157	110						
01.01-29.02 - 35%	169	110						
01.03 - 40%	184	110						
лук репчатый	15	12,5						
масло сливочное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Шницель			120	12,9	17,0	18,1	277	№451-2004
говядина 1 категории	121	89						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	105	89						

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

или фарш промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	89	89						
хлеб пшеничный	22	22						
молоко питьевое	17	17						
лук репчатый	7	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари	12	12						
масло растительное	4	4						
Рагу из овощей			230	4,4	11,3	25,3	221	№215-1996
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	200	150						
01.11.-31.12. -30%	215	150						
01.01-29.02 - 35%	231	150						
01.03 - 40%	251	150						
горошек зеленый консервированный	26	25						
капуста белокочанная свежая	38	30						
морковь до 01.01.-20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	14	12						

масло растительное	7	7						
для соуса								
сметана	12	12						
мука пшеничная	2,8	2,8						
морковь до 01.01.-20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	1,4	1,2						
масло сливочное	6	6						
Компот из свежих плодов			200	0,2	0,2	21,7	89	№585-1996
яблоки свежие	45,4	40						
или груши свежие	44	40						
или слива или персик свежие	44	40						
или абрикосы свежие	46	40						
или апельсины свежие	60	40						
или черешня или вишня свежие	42	40						
сахар	20	20						
Хлеб пшеничный	100	100	100	8,2	1,4	36,1	190	№585-1996

Муниципальное учреждение
«Центр технологического контроля»
Томской области

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

или хлеб витаминизированный			100					
Хлеб ржаной	80	80	80	3,8	0,8	35,0	162	
ПОЛДНИК			350	5,9	23,5	60,8	478,3	
Пончики запеченные, с сахарной пудрой (Технико - технологическая карта разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", Технологическая карта №1)			150	5,7	23,5	49,0	430	ТТК, ТК№1
мука пшеничная	90	90						
молоко питьевое	45	45						
сахар	10	10						
соль йодированная	1,5	1,5						
дрожжи прессованные	1,8	1,8						
масло сливочное	30	30						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масса запеченных пончиков 3 шт. по 50 г		150						
сахарная пудра	5	5						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,0	11,8	48	№518-2013, Пермь
УЖИН			700	19,8	25,5	83,8	644	
Салат из свеклы отварной с маслом			150	1,7	5,0	8,2	84	№20/1-2011, Екатеринбург
свекла до 01.01 -20%	190	152						

с 01.01 - 25%	202	152						
масло растительное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
Курица, запечённая с картофелем "По-домашнему" (Технико - технологическая карта разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", Технологическая карта № 2)			350	12,2	19,5	30,1	345	ТТК, ТК№2
курица потрошенная 1 категории	131	117						
или бедро куриное	123	117						
или грудка куриная	123	117						
масса запеченной курицы (порционные кусочки)		80						
масло растительное	10	10						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	545	410						
01.11.-31.12. -30%	586	410						
01.01-29.02 - 35%	631	410						
01.03 - 40%	685	410						
чеснок	1,3	1						
масло сливочное	15	15						
сметана	15	15						
Напиток витаминизированный промышленного производства			200	0	0	15,1	60	№618-2013,
смесь сухая с витаминами и микроэлементами	20	20						автономное учреждение Тюменской области Пермь "Центр технологического контроля" ОГРН 1077203065147 ИНН 7203203134

	в том числе сахар	10	10						
Хлеб пшеничный		60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	
или хлеб витаминизированный				60					
Хлеб ржаной		20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	
2 ужин				200	5,0	7,0	18,0	155,0	
Кисломолочный напиток в ассортименте		207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)				20	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:					100	125	415	3189	
2 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
ЗАВТРАК				555	25,1	31,7	99,7	784,7	
Бутерброд с маслом				30/15	1,8	10,1	10,9	142	№1-2004
	хлеб пшеничный	30	30						
	масло сливочное	15	15						

Колбасные изделия отварные с маслом			120/10	10,9	15,7	0,0	185	№395-2013, Пермь
колбасные изделия специализированного назначения для детского питания	122	120						
масло сливочное	10	10						
ИЛИ на случай отсутствия возможности приобретения колбасных изделий специализированного назначения для детского питания								
Фрикадельки из кур припущенные			100	14,2	14,0	9,7	222	№410-2013, Пермь
кура потрошенная 1 категории (мякоть с кожей)	125	75						
или бедро куриное (мякоть с кожей)	125	75						
или грудка куриная промышленного производства	110	75						
или филе куриное промышленного производства	79	75						
хлеб пшеничный	16	16						
яйцо куриное	10	10						
молоко питьевое	20	20						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
Макаронные изделия отварные			180	4,4	3,6	35,7	193	№516-2004
макаронные изделия	63	63						
масло сливочное	5	5						

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

Чай с молоком			200	2,1	1,3	22,7	111	№630-1996
чай-заварка	0,8	0,8						
сахар	20	20						
молоко питьевое	50	50						
Хлеб пшеничный	60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	
или хлеб витаминизированный			60					
Хлеб ржаной	20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	
ОБЕД			915	34,2	35,2	155,9	1077	
Салат из фасоли и картофеля с мясом			150	2,8	5,9	8,8	99,5	№91-1997
говядина 1 категории	65	48						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	57	48						
масса отварного мяса		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	97	73						
01.11.-31.12. -30%	104	73						
01.01-29.02 - 35%	112	73						
01.03 - 40%	122	73						
масса отварного картофеля		70						

фасоль натуральная консервированная	54	35						
лук репчатый (бланшированный, маринованный в лимонной кислоте)	18	15						
лимонная кислота	0,01	0,01						
вода питьевая	5	5						
масло растительное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной с мясом			250/5/10	4,2	5,1	11,7	110	№110-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	19	16						
свекла до 01.01 -20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
капуста белокочанная свежая	25	20						
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						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						

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

с 01.01 - 25%	13	10						
лук репчатый	4	3						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Мясо тушеное			120	12,2	13,7	4,9	192	№363-2013, Пермь
говядина 1 категории	136	100						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	118	100						
масса тушеного мяса		60						
масса соуса		50						
морковь до 01.01.-20%	18,8	15						
с 01.01 - 25%	20,0	15						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	5	5						
вода питьевая	50	50						
мука пшеничная	4	4						

Каша гречневая вязкая, с морковью			180	2,2	8,2	23	175	№254-2013, Пермь
крупа гречневая	38	38						
морковь до 01.01.-20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
вода питьевая	121	121						
масло сливочное	10	10						
Компот из изюма			200	0,4	0,0	32,1	130	№638-2004
изюм	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный	100	100	100	8,2	1,4	36,1	190	
или хлеб витаминизированный			100					
Хлеб ржаной	90	90	90	4,2	0,9	39,3	182	
ПОЛДНИК			610	19,9	15,2	57,9	448,0	
Пудинг творожный, запеченный с молоком сгущенным			200/30	19,2	15,2	37,5	364	№319-2013, Пермь
творог	152	151						
мука пшеничная	16	16						
яйцо куриное	14	14						

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

	сахар	15	15						
	изюм	20,5	20						
	ванилин	0,02	0,02						
	сметана	5	5						
	сухари	12	12						
	масло сливочное (для смазки)	6	6						
	масса готового пудинга		200						
	молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Фрукты в ассортименте				180	0,5	0,0	8,6	36	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте		200	200	200	0,2	0,0	11,8	48	№518-2013, Пермь
УЖИН				720	26,6	15,3	88,3	597,2	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)		273	150	150	1,2	0,2	2,4	16	№101-2004
ИЛИ									
Овощи свежие с зеленью (огурцы)				150	1,1	0,2	2,7	17	№70-2006, Москва
	огурцы свежие грунтовые	158	150						
	или огурцы свежие парниковые	153	150						
	зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						

Рыба запечённая			120	15,1	6,2	6,2	141	№310-1996
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136						
или ряпушка неразделанная	166	143						
или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143						
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	187	143						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное	5	5						
Картофель отварной с маслом			230	4,4	7,9	27,0	197	№426-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	326	245						
01.11.-31.12. -30%	350	245						
01.01-29.02 - 35%	377	245						
01.03 - 40%	409	245						
масса отварного картофеля		220						
масло сливочное	12	12						
Чай с апельсином			200/20	0,4	0,0	21,5	88	№494-2013, Пермь
чай-заварка	0,8	0,8						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208124

	сахар	20	20						
	апельсин	21	20						
Хлеб пшеничный		50	50	50	4,1	0,7	18,1	95	
или хлеб витаминизированный				50					
Хлеб ржаной		30	30	30	1,4	0,3	13,1	61	
2 ужин				200	5,0	7,0	18,0	155,0	
Кисломолочный напиток в ассортименте		207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)				20	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:					111	104	420	3062	
3 день									
Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК				735	24,9	25,6	108,0	761,9	
Бутерброд горячий с сыром				55	6,9	11,6	10,8	175	№10-2004
масло сливочное		5	5						
сыр		21	20						

хлеб пшеничный	30	30						
Суп молочный с крупой			250	7,9	7,7	23,2	194	№162-1996
молоко питьевое	190	190						
вода питьевая	75	75						
крупa манная, или кукурузная	15	15						
или ячневая, или гречневая, или пшено	20	20						
масло сливочное	4	4						
сахар	4	4						
Чай с конфетами			200/30	2,2	4,8	15,3	113	№493-2013, Пермь
чай-заварка	0,8	0,8						
конфеты (конфеты в ассортименте, исключение карамель, в том числе леденцовая)	30	30						
Фрукты в ассортименте			200	2,4	0,5	27,5	124	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной	30	30	30	1,4	0,3	13,1	61	
Хлеб пшеничный	50	50	50	4,1	0,7	18,1	95	
или хлеб витаминизированный			50					
ОБЕД			1010	40,4	39,5	155,8	1140	
Салат овощной			150	2,2	5,0	12,1	102	№73-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	117	88						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147

01.11.-31.12. -30%	126	88						
01.01-29.02 - 35%	136	88						
01.03 - 40%	147	88						
масса отварного картофеля		85						
лук зеленый	13	10						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
или лук репчатый	12	10						
морковь - до 01.01 - 20%	67,5	54						
с 01.01 - 25%	71,8	54						
морковь отварная		52						
масло растительное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
Суп картофельный с мясными фрикадельками			250/60	8,2	5,9	16,5	152	№137-2004
говядина 1 категории	95	70						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	83	70						
лук репчатый	6,0	5						
вода питьевая	12	12						

яйцо куриное	5	5						
масса готовых фрикаделек (№112-2004)		25						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Котлеты			120	12,9	17,0	18,1	277	№451-2004
говядина 1 категории	121	89						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	105	89						
или фарш промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	89	89						
хлеб пшеничный	22	22						

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

молоко питьевое	17	17						
лук репчатый	7	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари	12	12						
масло растительное	4	4						
Овощи тушеные в соусе			230	5,5	9,6	24,0	204	№18/3-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	279	210						
01.11.-31.12. -30%	300	210						
01.01-29.02 - 35%	323	210						
01.03 - 40%	351	210						
морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста свежая белокочанная	125	100						
масло растительное	10	10						
сметана	10	10						
мука пшеничная	5	5						

Компот из кураги			200	0,6	0,0	22,8	94	№638-2004
	курага	20	20					
	сахар	20	20					
Хлеб пшеничный		100	100	100	8,2	1,4	36,1	190
или хлеб витаминизированный			100					
Хлеб ржаной		60	60	60	2,8	0,6	26,2	122
ПОЛДНИК			485	8,2	10,1	81,3	448,9	
Булочка Домашняя			100	7,5	10,1	52,0	329	№564-2013, Пермь
	мука пшеничная	68	68					
	сахар	11	11					
	сахар (для отделки)	3,2	3,2					
	молоко питьевое	29	29					
	масло сливочное	15	15					
	яйцо куриное для смазки изделия	1,9	1,9					
	соль йодированная	0,6	0,6					
	дрожжи прессованные	1,7	1,7					
	или дрожжи сухие	0,43	0,43					

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

масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
Чай с лимоном			200/5	0,2	0,0	20,7	84	№686-2004
чай-заварка	0,8	0,8						
сахар	20	20						
лимон	6	5						
Фрукты в ассортименте			180	0,5	0,0	8,6	36	№458-2006, Москва
УЖИН			630	26	22	83	632	
Салат из моркови с яйцом			150	2,8	8,5	7,7	119	№12-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	113	90						
с 01.01 - 25%	120	90						
масса отварной моркови		87						
яйцо куриное	30	30						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	50	30						
масло растительное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
Плов из мяса			280	18,5	12,4	35,4	327	№443-2004
говядина 1 категории	129	95						

или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	112	95						
масса готового мяса		60						
лук репчатый	24	20						
морковь до 01.01.-20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
масло сливочное	18	18						
крупа рисовая	70	70						
вода питьевая	150	150						
масса готового риса с овощами		220						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,0	11,8	48	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный	30	30	30	2,5	0,4	10,8	57	
или хлеб витаминизированный			30					
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	
2 ужин			200	5,0	7,0	18,0	155,0	
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)			20	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:				104	104	446	3138	

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

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			720	18,6	14,5	145,3	786,2	
Бутерброд с джемом или повидлом			30/30	2,9	0,6	41,5	183	№2-2004
	хлеб пшеничный	30	30					
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	30,4	30					
Каша "Дружба" с маслом			250/10	6,5	9,6	32,0	240	№260-2013, Пермь
	крупа рисовая	19	19					
	крупа пшено	14	14					
	сахар	10	10					
	вода питьевая	88	88					
	молоко питьевое	128	128					
	масло сливочное	10	10					
Какао с молоком			200	3,4	3,2	21,2	127	№642-1996
	какао - порошок	5	5					

	сахар	15	15						
	молоко питьевое	130	130						
Фрукты в ассортименте				200	2,4	0,5	31,0	138	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный		30	30	30	2,5	0,4	10,8	57	
или хлеб витаминизированный				30					
Хлеб ржаной		20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	
ОБЕД				945	37,7	41,7	134,7	1065	
Салат из моркови с кукурузой				150	2,7	5,1	8,2	90	№61-2013, Пермь
морковь до 01.01.-20%		115	92						
с 01.01 - 25%		122	92						
масса припущенной моркови				85					
кукуруза консервированная (после термической обработки)		100	60						
масло растительное		5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)		2,7	2						
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом и сметаной				250/10/5	4,1	4,4	7,9	88	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории		22	16						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)		19	16						

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

капуста свежая белокочанная	69	55						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Курица запеченная			100	14,2	16,7	0,0	207	№494-2004
курица потрошенная 1 категории	160	143						
или бедро куриное	151	143						
сметана	3	3						
масло растительное	2	2						

Рагу овощное			230	3,6	12,9	17,1	199	№196,442-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	153	115						
01.11.-31.12. -30%	164	115						
01.01-29.02 - 35%	177	115						
01.03 - 40%	192	115						
морковь до 01.01.-20%	75	60						
с 01.01 - 25%	80	60						
кабачки	203	135						
или фасоль стручковая замороженная	142	135						
или капуста цветная	296	150						
или капуста цветная замороженная	158	150						
масло растительное	10	10						
<u>соус сметанный:</u>		70						
сметана	15	15						
масло сливочное	3,4	3,4						
мука пшеничная	3,4	3,4						
вода питьевая	55	55						

Автономное учреждение Пермской области
«Центр биологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Компот из свежих плодов			200	0,2	0,2	21,7	89	№585-1996
яблоки свежие	45,4	40						
или груши свежие	44	40						
или слива или персик свежие	44	40						
или абрикосы свежие	46	40						
или апельсины свежие	60	40						
или черешня или вишня свежие	42	40						
сахар	20	20						
Хлеб пшеничный	100	100	100	8,2	1,4	36,1	190	
или хлеб витаминизированный			100					
Хлеб ржаной	100	100	100	4,7	1,0	43,7	203	
ПОЛДНИК			600	18,3	19,7	50,6	453	
Запеканка из творога со сгущённым молоком			220	17,6	19,7	30,2	369	№313-2013, Пермь
творог	190	188						
мука пшеничная	15	15						
яйцо куриное	7	7						
сахар	17	17						

	ванилин	0,02	0,02						
	сметана	7	7						
	сухари	12	12						
	масло сливочное для смазки листа	7	7						
	масса готовой запеканки		200						
	молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Фрукты в ассортименте				180	0,5	0,0	8,6	36	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте		200	200	200	0,2	0,0	11,8	48	№518-2013, Пермь
УЖИН				770	21,1	23,8	78,1	611,3	
Салат из капусты белокочанной				150	2,2	5,0	7,5	83,8	№1-2013, Пермь
	капуста белокочанная	228	182						
	масса капусты стертой с солью		115						
	морковь до 01.01.-20%	18,8	15						
	с 01.01 - 25%	20,0	15						
<i>капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат</i>									
	лук репчатый	17,9	15						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>									

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

или лук зеленый	19	15						
сахар	4	4						
кислота лимонная	0,12	0,12						
вода для разведения лимонной кислоты	6	6						
масло растительное	5	5						
ИЛИ								
Салат из квашеной капусты с луком			150	2,5	5,0	5,3	76	№64-1997, ч.1
капуста квашеная промышленного производства	180	128						
лук репчатый	24	20						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>								
или лук зеленый	25	20						
сахар	3	3						
масло растительное	5	5						
Жаркое по-домашнему			350	12,5	14	23,1	268	№394-1996
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	93	79						
масса тушеного мяса		50						

масло растительное	12	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	372	280						
01.11.-31.12. -30%	400	280						
01.01-29.02 - 35%	431	280						
01.03 - 40%	468	280						
лук репчатый	18	15						
морковь до 01.01.-20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Чай с сахаром			200	0,4	0	15,2	62	№685-2004
чай-заварка	0,8	0,8						
сахар	15	15						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			70	1,1	4,0	10,6	83	
Хлеб пшеничный	60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	
или хлеб витаминизированный			60					

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

2 ужин			200	5,0	7,0	18,0	155,0	
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)			30	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:				101	107	427	3070	
5 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			740	24,6	21,4	121,7	777,6	
Бутерброд с сыром			20/20	4,7	9,1	10,2	142	№3-2004
хлеб пшеничный	20	20						
сыр	21	20						
Вермишель в молоке			300	8,6	7,1	24,2	195	№165-2013, Пермь
вода питьевая	84	84						
молоко питьевое	192	192						
вермишель	22	22						
масло сливочное	5	5						

	сахар	5	5						
Кофейный напиток				200	3,8	3,7	24,4	146	№253-2004, Пермь
	кофейный напиток	7	7						
	сахар	20	20						
	молоко питьевое	130	130						
Фрукты в ассортименте				200	2,4	0,5	31,0	138	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной		40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	
Хлеб пшеничный		40	40	40	3,3	0,6	14,4	76	
или хлеб витаминизированный				40					
ОБЕД				970	33,3	33,6	165,7	1099	
Салат из свеклы с яблоками				150	1,8	5,2	17,0	122	№60-2013, Пермь
	свекла до 01.01 -20%	158	126						
	с 01.01 - 25%	168	126						
	масса отварной свеклы		120						
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	25	22						
	сахар	5	5						
	масло растительное	5	5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7209208134

Бризоль из рыбы с маслом сливочным			120/10	12,4	13,8	4,1	190	№344-2013, Пермь
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	149	110						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	165	110						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	200	110						
лук репчатый	12	10						
молоко питьевое	18	18						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	15	15						
масло растительное	4	4						
масло сливочное	10	10						
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			230	2,9	7,9	43,0	254,7	№416-2013, Пермь
крупа рисовая	60	60						
вода питьевая	132	132						
масло сливочное	10	10						
масса припущенного риса		180						
кукуруза консервированная	67	40						
морковь до 01.01 - 20%	63	50						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203605147
ИНН 7203208134

	с 01.01 - 25%	67	50						
Компот из сухофруктов				200	0,8	0,0	23,8	98	№639-2004
	сухофрукты	22	22						
	сахар	15	15						
Хлеб пшеничный				100	8,2	1,4	36,1	190	
или хлеб витаминизированный				100					
Хлеб ржаной				60	2,8	0,6	26,2	122	
ПОЛДНИК				480	8,5	2,7	106,0	482,3	
Пирожок печенный с творогом				100	5,7	2,1	44,0	218	№543-2013, Пермь
	тесто		72						№544-2013, Пермь
	мука пшеничная	46	46						
	мука пшеничная на подпыл	2,2	2,2						
	сахар	3,2	3,2						
	масло сливочное	1,4	1,4						
	яйцо куриное	5	5						
	соль йодированная	0,7	0,7						
	дрожжи прессованные	1,4	1,4						

или дрожжи сухие	0,4	0,4						
молоко питьевое	22	22						
фарш творожный		42						№608-2013, Пермь
творог	39	38						
яйцо	2	2						
сахар	2	2						
мука пшеничная	2	2						
ванилин	0,004	0,0						
яйцо куриное для смазки изделия	4	4						
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
Фрукты в ассортименте			180	2,2	0,2	29,0	127	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте	200	200	200	0,6	0,4	33,0	138	№518-2013, Пермь
УЖИН			700	28,3	22,5	80,6	638,6	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	273	150	150	1,2	0,2	2,4	16	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (огурцы)			150	1,1	0,2	2,7	17	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	158	150						

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

или огурцы свежие парниковые	153	150							
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1							
Кнели из мяса			120	17,8	15,9	7,6	245	№379-2013, Пермь	
говядина 1 категории	196	144							
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	170	144							
или фарш промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	144	144							
молоко питьевое	13	13							
яйцо куриное	4	4							
масло сливочное	3	3							
масло сливочное для смазывания емкости	4	4							
Пюре картофельное			230	4,6	5,6	27,1	177	№520-2004	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	261	196							
01.11.-31.12. -30%	280	196							
01.01-29.02 - 35%	302	196							
01.03 - 40%	327	196							
молоко питьевое	37	37							
масло сливочное	6	6							

Чай с сахаром			200	0,4	0	15,2	62	№685-2004	
	чай-заварка	0,8	0,8						
	сахар	15	15						
Хлеб пшеничный		30	30	30	2,5	0,4	10,8	57	
или хлеб витаминизированный				30					
Хлеб ржаной		40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	
2 ужин			200	5,0	7,0	18,0	155,0		
Кисломолочный напиток в ассортименте		207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)				20	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:					100	87	492	3152	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			610	25,6	25,5	113,1	784,6	
Бутерброд горячий с колбасой и сыром			90	6,0	8,9	15,2	165	№11-2004
колбасные изделия специализированного назначения для детского питания	31	30						

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

	сыр	21	20						
	хлеб пшеничный	40	40						
ИЛИ на случай отсутствия возможности приобретения колбасных изделий специализированного назначения для детского питания									
Бутерброд горячий с сыром				55	6,9	11,6	10,8	175	№10-2004
	масло сливочное	5	5						
	сыр	21	20						
	хлеб пшеничный	30	30						
Каша рисовая жидкая, с маслом				250/10	7,4	10,8	37,0	275	№311-2004
	крупа рисовая	38	38						
	сахар	10	10						
	соль йодированная	1,3	1,3						
	вода питьевая	88	88						
	молоко питьевое	140	140						
	масло сливочное	10	10						
Чай с апельсином				200/20	0,4	0,0	21,5	88	№494-2013, Пермь
	чай-заварка	0,8	0,8						
	сахар	20	20						

апельсин	21	20						
Яйцо отварное			40	5,0	4,6	0,3	63	р.337 - 2004
Хлеб пшеничный	60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	
или хлеб витаминизированный			60					
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	
ОБЕД			960	38,7	33,1	155,2	1074	
Овощи натуральные			150	1,5	0,2	5,1	29	№106-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	153	150						
или помидоры свежие грунтовые	177	150						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
ИЛИ								
Овощи консервированные без уксуса (помидоры)	273	150	150	1,4	0,2	4,9	27	№101-2004
Суп картофельный с мясом			250/10	4,5	4,8	12,5	111	№133 -2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	153	115						
01.11.-31.12. -30%	164	115						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208124

01.01-29.02 - 35%	177	115						
01.03 - 40%	192	115						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Биточки			120	12,9	17,0	18,1	277	№451-2004
говядина 1 категории	121	89						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	105	89						
или фарш промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	89	89						
хлеб пшеничный	22	22						
молоко питьевое	17	17						
лук репчатый	7	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари	12	12						

масло растительное	4	4						
Капуста тушеная			230	7,5	8,9	16,3	175	№423-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	325	260						
масло сливочное	12	12						
морковь до 01.01.-20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
лук репчатый	12	10						
мука пшеничная	3	3						
Компот из изюма			200	0,4	0,0	32,1	130	№638-2004
изюм	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный	100	100	100	8,2	1,4	36,1	190	
или хлеб витаминизированный			100					
Хлеб ржаной	80	80	80	3,8	0,8	35,0	162	
ПОЛДНИК			400	16,1	15,6	64,0	460,8	
Сырники из творога запеченные, с молоком сгущенным			200	15,5	15,2	31,0	323	№321-2013, Пермь
творог	154	153						

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

крупа манная	13	13						
яйцо куриное	6	6						
сахар	17	17						
ванилин	0,02	0,02						
мука пшеничная	12	12						
сметана	6	6						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовых сырников (2 шт. по 85 г)		170						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,6	0,4	33,0	138	№518-2013, Пермь
УЖИН			840	26,6	24,1	77,1	631,8	
Котлеты из мяса птицы рубленые школьные			100	15,7	10,9	8,2	194	№352-2006, Москва
курица потрошенная 1 категории (филе с кожей)	110	66						
или бедро куриное (мякоть с кожей)	110	66						
хлеб пшеничный	19	19						
молоко питьевое	20	20						
яйцо куриное	6	6						

морковь до 01.01. -20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
масса лука и моркови припущенных с маслом		17						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное	3	3						
Картофель отварной с маслом			230	4,4	7,9	27,0	197	№426-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	326	245						
01.11.-31.12. -30%	350	245						
01.01-29.02 - 35%	377	245						
01.03 - 40%	409	245						
масса отварного картофеля		220						
масло сливочное	12	12						
Овощи на подгарнировку								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	154	100	100	2,4	0,2	4,9	31	№101-2004
Фрукты в ассортименте			180	0,5	0,0	8,6	36	№458-2006, Мелекесс

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Чай с конфетами			200/30	2,2	4,8	15,3	113	№493-2013, Пермь		
чай-заварка	0,8	0,8								
конфеты (конфеты в ассортименте, исключение карамель, в том числе леденцовая)			30	30						
Хлеб ржаной			30	30	30	1,4	0,3	13,1	61	
2 ужин			200	5,0	7,0	18,0	155,0			
Кисломолочный напиток в ассортименте			207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)					20	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:					112	105	427	3106		
7 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
ЗАВТРАК			555	18,0	28,5	104,6	747,0			
Бутерброд с маслом			30/15	1,8	10,1	10,9	142	№1-2004		
хлеб пшеничный	30	30								
масло сливочное	15	15								

Каша манная молочная жидкая с маслом			250/10	8,5	14,0	36,8	307	№262-2013, Пермь	
крупa манная	30	30							
молоко питьевое	240	240							
сахар	10	10							
соль йодированная	1,3	1,3							
масло сливочное	10	10							
Чай с молоком			200	2,1	1,3	22,7	111	№630-1996	
чай-заварка	0,8	0,8							
сахар	20	20							
молоко питьевое	50	50							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,2	2,5	14,6	90		
Хлеб пшеничный			30	30	30	2,5	0,4	10,8	57
или хлеб витаминизированный			30						
Хлеб ржаной			20	20	20	0,9	0,2	8,7	41
ОБЕД			915	38,3	27,1	162,0	1045		
Икра кабачковая			150	2,1	5,9	7,5	91,5	№114-2013, Пермь	
кабачки	250	168							

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

масса готового кабачка		130						
морковь до 01.01.-20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	23,8	20						
масло растительное	7	7						
ИЛИ								
Икра кабачковая промышленного производства			150	2,9	5,0	11,6	103	№115-2013, Пермь
икра кабачковая промышленного производства	158	150						
Свекольник с мясом, со сметаной			250/10/5	4,1	4,6	15,0	118	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	19	16						
свекла до 01.01 -20%	94	75						
с 01.01 - 25%	100	75						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50						
01.11.-31.12. -30%	72	50						
01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						

с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
сахар	1	1						
сметана	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Плов из курицы			300	19,5	14,0	35,4	346	№406-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории	131	117						
или бедро куриное	123	117						
или грудка куриная	123	117						
масса тушеной курицы (порционные кусочки)		80						
лук репчатый	24	20						
морковь до 01.01.-20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
масло сливочное	18	18						
крупа рисовая	70	70						
вода питьевая	150	150						

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

масса готового риса с овощами		220						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,6	0,4	33,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный	100	100	100	8,2	1,4	36,1	190	
или хлеб витаминизированный			100					
Хлеб ржаной	80	80	80	3,8	0,8	35,0	162	
ПОЛДНИК			530	10,8	15,9	73,6	480,7	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)			150	3,9	9,7	51,0	307	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	6,4	6,2	14,0	137	№260-2001, Пермь
Фрукты в ассортименте			180	0,5	0,0	8,6	36	№458-2006, Москва
УЖИН			700	23,0	26,8	77,0	641,1	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	273	150	150	1,2	0,2	2,4	16	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (огурцы)			150	1,1	0,2	2,7	17	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	158	150						
или огурцы свежие парниковые	153	150						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
Котлеты			120	12,9	17,0	18,1	277	№451-2004
говядина 1 категории	121	89						

или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	105	89						
или фарш промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	89	89						
хлеб пшеничный	22	22						
молоко питьевое	17	17						
лук репчатый	7	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари	12	12						
масло растительное	4	4						
Картофель запеченный с сыром			230	7,1	9,4	24,0	209	№259-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	366	275						
01.11.-31.12. -30%	393	275						
01.01-29.02 - 35%	424	275						
01.03 - 40%	459	275						
сыр	16	15						
яйцо куриное	40	40						
масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			200	0,4	0			Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 15,21 ИФ 72062208134 №685-2004

чай-заварка	0,8	0,8							
сахар	15	15							
Хлеб ржаной	20	20	20	0,9	0,2	8,7	41		
2 ужин			200	5,0	7,0	18,0	155,0		
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)			30	0,5	2,0	8,0	52		
ИТОГО:				95	105	435	3069		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ В СРЕДНЕМ ЗА НЕДЕЛЮ* :				103	105	437	3112		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (100% при пищевой ценности 2720 ккал)				90	92	383	2720		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ вследствие повышенных норм питания при пищевой ценности 3100 ккал				103	105	437	3100		
8 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
ЗАВТРАК			605	25,4	31,8	95,6	770,4		
Для бутерброда:									
Масло сливочное (порциями)	15	15	15	0,2	11,0	0,2	100	№96-2004	

Сыр (порциями)	21	20	20	5,8	8,0	0,0	95	№97-2004
Хлеб ржаной	60	60	60	2,8	0,6	26,2	122	
Хлеб пшеничный	60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	
или хлеб витаминизированный			60					
Суп молочный с крупой			250	7,9	7,7	23,2	194	№162-1996
молоко питьевое	190	190						
вода питьевая	75	75						
крупы манная, или кукурузная	15	15						
или ячневая, или гречневая, или пшено	20	20						
масло сливочное	4	4						
сахар	4	4						
Кофейный напиток			200	3,8	3,7	24,4	146	№253-2004, Пермь
кофейный напиток	7	7						
сахар	20	20						
молоко питьевое	130	130						
ОБЕД			980	39,3	24,8	166,5	1046	
Салат из свеклы отварной с маслом			150	1,7	5,0	8,2	84	№20/1-2011, Екатеринбург
свекла до 01.01 -20%	190	152						Очное учреждение Тюменской области центр технического контроля

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	202	152						
масло растительное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
Суп картофельный с бобовыми с мясом и гренками		250/10/20	5,1	5,8	30,2	193	№144-2013, Пермь	
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70						
01.11.-31.12. -30%	100	70						
01.01-29.02 - 35%	108	70						
01.03 - 40%	117	70						
горох	17,2	17						
лук репчатый	12	10						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13	10						
масло сливочное	5	5						
хлеб пшеничный	37	31						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						

или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Рыба запечённая			120	15,1	6,2	6,2	141	№310-1996
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136						
или ряпушка неразделанная	166	143						
или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143						
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	187	143						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное	5	5						
Пюре картофельное			230	4,6	5,6	27,1	177	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	261	196						
01.11.-31.12. -30%	280	196						
01.01-29.02 - 35%	302	196						
01.03 - 40%	327	196						
молоко питьевое	37	37						
масло сливочное	6	6						
Компот из сухофруктов			200	0,8	0,0	23,8	98	№639-2004
сухофрукты	22	22						

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

	сахар	15	15						
Хлеб пшеничный		100	100	100	8,2	1,4	36,1	190	
или хлеб витаминизированный				100					
Хлеб ржаной		80	80	80	3,8	0,8	35,0	162	
ПОЛДНИК				550	2,8	12,6	82,2	453	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте				100	1,5	12,2	35,0	256	
Фрукты в ассортименте				250	0,7	0,0	14,2	60	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте		200	200	200	0,6	0,4	33,0	138	№518-2013, Пермь
УЖИН				630	24,2	23,9	76,2	616,8	
Салат из отварной моркови, картофеля с огурцом				150	1,9	5,0	8,7	87,4	№28/1-2011, Екатеринбург
морковь - до 01.01 - 20%		73	58						
с 01.01 - 25%		77	58						
масса отварной моркови			55						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		84	63						
01.11.-31.12. -30%		90	63						
01.01-29.02 - 35%		97	63						
01.03 - 40%		105	63						

масса отварного картофеля		60						
огурцы консервированные без уксуса	64	35						
или огурцы свежие парниковые	35,7	35						
или огурцы свежие грунтовые	36,8	35						
масло растительное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
Бефстроганов			100	12,1	11,5	2,9	164	№423-2004
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	93	79						
мука пшеничная	4	4						
сметана	15	15						
вода питьевая	35	35						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	5	5						
Каша гречневая вязкая			180	4,7	5,5	22,3	158	№302-2004
крупа гречневая	45	45						
вода питьевая	145	145						
масло сливочное	7	7						

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

Чай с молоком			200	2,1	1,3	22,7	111	№630-1996		
	чай-заварка	0,8	0,8							
	сахар	20	20							
	молоко питьевое	50	50							
Хлеб пшеничный			30	30	30	2,5	0,4	10,8	57	
или хлеб витаминизированный			30							
Хлеб ржаной			20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	
2 ужин			200	5,0	7,0	18,0	155,0			
Кисломолочный напиток в ассортименте			207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)					20	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:					97	100	439	3042		
9 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
ЗАВТРАК			600	26,7	39,7	73,5	758,3			
Бутерброд с вареными колбасами и помидором свежим			40/40/20	4,5	9,1	12,2	149	№81-2013, Пермь		
	хлеб пшеничный	40	40							

помидоры свежие парниковые	20,4	20						
или помидоры свежие грунтовые	24	20						
колбасные изделия специализированного назначения для детского питания	41	40						
ИЛИ на случай отсутствия возможности приобретения колбасных изделий специализированного назначения для детского питания								
Бутерброд с маслом			30/15	1,8	10,1	10,9	142	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	15	15						
Запеканка творожная с фруктами с молоком сгущенным			230	14,1	21,0	37,0	393	№365-2004
груши свежи	94	65						
масса припущенных груш		50						
или бананы	84	50						
творог	147	145						
мука пшеничная	17	17						
сахар	14	14						
яйцо куриное	6	6						
сухари	12	12						
сметана	5	5						

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

масло сливочное для смазки емкости	6	6						
масса готовой запеканки		200						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Яйцо отварное			40	5,0	4,6	0,3	63	р.337 - 2004
Хлеб ржаной	40	40	40	0,9	0,2	8,7	41	
Чай с конфетами			200/30	2,2	4,8	15,3	113	№493-2013, Пермь
чай-заварка	0,8	0,8						
конфеты (конфеты в ассортименте, исключение карамель, в том числе леденцовая)	30	30						
ОБЕД			970	34,5	30,5	162,4	1061,8	
Салат из моркови			150	1,7	5,0	12,9	103	№7-2013, Пермь
морковь до 01.01 -20%	180	144						
с 01.01 - 25%	192	144						
масса отварной моркови		142						
сахар	10	10						
масло растительное	5	5						
Суп с макаронными изделиями с мясом			250/10	4,1	3,6	15,5	111	№147-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						

или говядина полуфабрикат	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
макаронные изделия	10	10						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Шницель рыбный натуральный с маслом			120/10	12,5	14,4	7,7	210	№391-2004
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	193	135						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	232	135						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	182	135						
лук репчатый	12	10						

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

яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	12	12						
масло растительное	4	4						
масло сливочное	10	10						
Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная)			230					
Пюре картофельное			130	2,0	2,5	13,6	85	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	149	112						
01.11.-31.12. -30%	160	112						
01.01-29.02 - 35%	172	112						
01.03 - 40%	187	112						
молоко питьевое	22	22						
масло сливочное	5	5						
Капуста тушеная			100	1,8	2,8	9,5	70	№423-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	141	113						
масло сливочное	5	5						
морковь до 01.01.-20%	13	10						
с 01.01 - 25%	13	10						

лук репчатый	2	2						
мука пшеничная	1,4	1,4						
Компот из изюма			200	0,4	0,0	32,1	130	№638-2004
изюм	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный	100	100	100	8,2	1,4	36,1	190	
или хлеб витаминизированный			100					
Хлеб ржаной	80	80	80	3,8	0,8	35,0	162	
ПОЛДНИК			500	10,2	17,1	69,6	473,1	
Пирог "Ночка"			120	4,2	11,5	51,0	324	№118-1999
мука пшеничная	48	48						
яйцо куриное	20	20						
сахар	30	30						
масло сливочное	12	12						
молоко питьевое	30	30						
какао-порошок	14	14						
двууглекислый натрий	1,4	1,4						

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

масло растительное для смазки листа	3	3						
Фрукты в ассортименте			180	0,5	0,0	8,6	36	№458-2006, Москва
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,5	5,6	10,0	112	№260-2001, Пермь
УЖИН			650	23,8	22,4	83,6	631,4	
Мясо духовое			120	12,4	10,3	4,4	160	№360-2013, Пермь
говядина 1 категории	170	125						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	148	125						
масло сливочное	8	8						
масса тушеного мяса		75						
масса соуса и овощей		45						
морковь до 01.01.-20%	31,3	25						
с 01.01 - 25%	33,3	25						
лук репчатый	30	25						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
мука пшеничная	4	4						
Каша перловая рассыпчатая с морковью			230	2,9	10,9	32,1	238	№242-2013, Пермь
крупка перловая	60	60						

вода питьевая	144	144						
масло сливочное	10	10						
масса каши перловой		180						
масса моркови припущенной с маслом		50						
морковь до 01.01.-20%	69	55						
с 01.01 - 25%	73	55						
масло сливочное	5	5						
Овощи на поджаривание								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	154	100	100	2,4	0,2	4,9	31	№101-2004
Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,0	11,8	48	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный	60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	
или хлеб витаминизированный			60					
Хлеб ржаной	20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	
2 ужин			200	5,0	7,0	18,0	155,0	
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)			20	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:				100	117	407	3080	

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7602000000

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			705	19,6	26,5	120,3	797,7	
Бутерброд с маслом			30/15	1,8	10,1	10,9	142	№1-2004
	хлеб пшеничный	30	30					
	масло сливочное	15	15					
Каша пшенная жидкая, с маслом			250/10	7,8	11,9	34,0	274	№311-2004
	крупа пшено	45	45					
	сахар	10	10					
	соль йодированная	1,3	1,3					
	вода питьевая	85	85					
	молоко питьевое	140	140					
	масло сливочное	10	10					
Какао с молоком			200	3,4	3,2	21,2	127	№642-1996
	какао - порошок	5	5					

	сахар	15	15						
	молоко питьевое	130	130						
Фрукты в ассортименте				200	2,4	0,5	31,0	138	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной		20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	
Хлеб пшеничный		40	40	40	3,3	0,6	14,4	76	
или хлеб витаминизированный				40					
ОБЕД				910	37,7	38,2	153,4	1108	
Салат из белокочанной капусты с яблоком				120	1,5	5,2	8,2	86	№6-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая		248	198						
<i>капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат</i>									
масса капусты стертой с солью			125						
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом		23	20						
сахар		3	3						
масло растительное		5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)		2,7	2						
Суп картофельный с крупой рисовой с мясом				250/10	5,0	5,5	16,3	135	№138-2004
говядина 1 категории		22	16						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203203134

или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	19	16						
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						
крупа рисовая	5	5						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Фрикадельки из кур припущенные			100	14,2	14,0	9,7	222	№410-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (мякоть с кожей)	125	75						
или бедро куриное (мякоть с кожей)	125	75						
или грудка куриная промышленного производства	110	75						
или филе куриное промышленного производства	79	75						

хлеб пшеничный	16	16						
яйцо куриное	10	10						
молоко питьевое	20	20						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
Рагу из овощей			230	4,4	11,3	25,3	221	№215-1996
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	200	150						
01.11.-31.12. -30%	215	150						
01.01-29.02 - 35%	231	150						
01.03 - 40%	251	150						
горошек зеленый консервированный	26	25						
капуста белокочанная свежая	38	30						
морковь до 01.01.-20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	7	7						
<u>для соуса</u>								
сметана	12	12						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

мука пшеничная	2,8	2,8						
морковь до 01.01.-20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	1,4	1,2						
масло сливочное	6	6						
Компот из кураги			200	0,6	0,0	22,8	94	№638-2004
курага	20	20						
сахар	20	20						
Хлеб пшеничный	100	100	100	8,2	1,4	36,1	190	
или хлеб витаминизированный			100					
Хлеб ржаной	80	80	80	3,8	0,8	35,0	162	
ПОЛДНИК			550	6,1	7,8	95,4	476,2	
Шанежка с картофелем			150	4,2	7,5	58,2	317	№296-2004, Пермь
Масса дрожжевого теста:		78						
мука пшеничная	51	51						
сахар	3	3						
масло сливочное	3	3						

яйцо куриное	3	3						
соль йодированная	0,6	0,6						
дрожжи хлебопекарные	3	3						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,75	0,75						
молоко питьевое	21	21						
Масса картофельного фарша:		108						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	120	90						
01.11.-31.12. -30%	129	90						
01.01-29.02 - 35%	139	90						
01.03 - 40%	150	90						
молоко питьевое	15	15						
яйцо куриное	5	5						
масло сливочное	3	3						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
сметана для смазки изделия	5	5						
масло сливочное для смазки готовых изделий	2,5	2,5						
масло растительное для смазки листа	0,4	0,4						

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

Фрукты в ассортименте			200	1,5	0,3	22,0	97	№458-2006, Москва
Чай с сахаром			200	0,4	0	15,2	62	№685-2004
	чай-заварка	0,8	0,8					
	сахар	15	15					
УЖИН			660	21,3	25,1	83,3	644,7	
Винегрет овощной			150	1,5	5,0	7,5	81	№76-2013, Пермь
	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					
	свекла до 01.01 -20%	60	48					
	с 01.01 - 25%	64	48					
	масса отварной свеклы		45					
	морковь до 01.01.-20%	27,5	22					
	с 01.01 - 25%	29	22					
	масса отварной моркови		20					
	капуста свежая белокочанная (стертая с солью)	69	35					

Макаронные изделия отварные			180	4,4	3,6	35,7	193	№516-2004
макаронные изделия	63	63						
масло сливочное	5	5						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,0	11,8	48	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный	30	30	30	2,5	0,4	10,8	57	
или хлеб витаминизированный			30					
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	
2 ужин			200	5,0	7,0	18,0	155,0	
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)			30	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:				90	105	470	3182	
11 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			565	36,9	39,6	70,6	785,8	
Бутерброд горячий с сыром			55	6,9	11,6	10,8	175	№10-2004
масло сливочное	5	5						

сыр	21	20						
хлеб пшеничный	30	30						
Омлет натуральный с маслом			200/10	19,9	23,1	1,5	294	№284-1996
яйцо куриное	150	150						
молоко питьевое	60	60						
масло растительное	4	4						
масса готового омлета		200						
масло сливочное на полив	10	10						
Овощи на поджаривание								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	167	100	100	1,6	0,3	6,3	34	№101-2004
Кофейный напиток			200	3,8	3,7	24,4	146	№253-2004, Пермь
кофейный напиток	7	7						
сахар	20	20						
молоко питьевое	130	130						
Хлеб пшеничный	40	40	40	3,3	0,6	14,4	76	
или хлеб витаминизированный			40					
Хлеб ржаной	30	30	30	1,4	0,3			

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

ОБЕД			965	42,1	32,9	142,2	1033	
Салат из свеклы отварной с маслом			150	1,7	5,0	8,2	84	№20/1-2011, Екатеринбург
свекла до 01.01 -20%	190	152						
с 01.01 - 25%	202	152						
масло растительное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом и сметаной			250/10/5	4,1	4,4	7,9	88	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	19	16						
капуста свежая белокочанная	69	55						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13	10						
лук репчатый	12	10						

масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Рыба запеченная с сыром Технико - технологическая карта № 3, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля")			120	18,9	15,7	4,2	234	ТТК, ТК № 3
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136						
или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143						
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	187	143						
мука пшеничная	12	12						
для масляно-сырной смеси								
масло сливочное	10	10						
сыр	21	20						
масло растительное	5	5						
Пюре картофельное			230	4,6	5,6	27,1	177	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	261	196						
01.11.-31.12. -30%	280	196						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203208134
ИНН 7203208134

01.01-29.02 - 35%	302	196							
01.03 - 40%	327	196							
молоко питьевое	37	37							
масло сливочное	6	6							
Компот из сухофруктов			200	0,8	0,0	23,8	98	№639-2004	
сухофрукты	22	22							
сахар	15	15							
Хлеб пшеничный	100	100	100	8,2	1,4	36,1	190		
или хлеб витаминизированный			100						
Хлеб ржаной	80	80	80	3,8	0,8	35,0	162		
ПОЛДНИК			630	8,4	8,6	87,2	459,8		
Ватрушка царская с молоком сгущенным (Технико - технологическая карта № 4, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля")			180/30	6,2	8,2	39,1	255	ТТК, ТК № 4	
творог	124	120							
крупа манная	6	6							
яйцо куриное	24	24							
сахар	12	12							
крошка		30							

сахар	6	6						
мука пшеничная	12	12						
масло сливочное	12	12						
масло сливочное на смазку	4	4						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Фрукты в ассортименте			220	1,8	0,4	26,0	115	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,1	90	№518-2013, Пермь
УЖИН			630	21,1	22,2	86,6	630,2	
Салат картофельный с огурцами			150	2,2	4,9	9,2	89,7	№66-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	158	119						
01.11.-31.12. -30%	170	119						
01.01-29.02 - 35%	183	119						
01.03 - 40%	199	119						
масса отварного картофеля		115						
лук репчатый	18	15						
или лук зеленый	18,8	15						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								

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

огурцы консервированные (без уксуса)	36	20						
или огурцы свежие парниковые	20,4	20						
или огурцы свежие грунтовые	21,0	20						
масло растительное	5	5						
Гуляш из говядины			100	10,2	11,9	2,2	156,7	№437-2004
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	93	79						
или говядина 1 категории	107	79						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		50						
масса соуса		50						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
мука пшеничная	3	3						
Рис припущенный			180	3,5	4,4	28,2	166	№512-2004
крупа рисовая	64	64						
вода питьевая	132	132						
масло сливочное	6	6						

Напиток витаминизированный промышленного производства			200	0	0	15,1	60	№618-2013, Пермь
смесь сухая с витаминами и микроэлементами	20	20						
в том числе сахар	10	10						
Хлеб пшеничный	40	40	40	3,3	0,6	14,4	76	
или хлеб витаминизированный			40					
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	
2 ужин			200	5,0	7,0	18,0	155,0	
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)			20	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:				113	110	405	3064	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			565	22,9	21,3	119,6	761,4	
Бутерброд с джемом или повидлом			30/30	2,9	0,6	41,5	183	№2-2004
хлеб пшеничный	30	30						

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

джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	30,4	30						
Каша молочная пшеничная жидкая с маслом			250/10	11,7	15,5	36,8	334	№264-2013, Пермь
крупa пшеничная	40	40						
сахар	10	10						
молоко питьевое	230	230						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			200/5	0,2	0,0	20,7	84	№686-2004
чай-заварка	0,8	0,8						
сахар	20	20						
лимон	6	5						
Яйцо отварное			40	5,0	4,6	0,3	63	р.337 - 2004
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	
или хлеб витаминизированный			20					
Хлеб ржаной	30	30	30	1,4	0,3	13,1	61	
ОБЕД			960	48,0	34,1	144,0	1075	
Салат из моркови с изюмом			150	1,8	0,1	19,5	86	№10-2013, Пермь
морковь до 01.01.-20%	144	115						

с 01.01 - 25%	153	115						
в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта в отварном								
сахар	10	10						
изюм	20	20						
лимон для сока	19	8						
Суп картофельный с мясом			250/10	4,5	4,8	12,5	111	№133 -2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	153	115						
01.11.-31.12. -30%	164	115						
01.01-29.02 - 35%	177	115						
01.03 - 40%	192	115						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203203134

или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Говядина, тушёная с капустой			350	29,5	26,8	19,2	436	№ 365-2013, Пермь
говядина 1 категории	218	160						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	189	160						
лук репчатый	48	40						
морковь до 01.01.-20%	100	80						
с 01.01 - 25%	106	80						
масло растительное	5	5						
масса тушеного мяса		100						
капуста тушеная		250						
капуста свежая белокочанная	313	250						
масло растительное	15	15						
морковь до 01.01.-20%	50	40						
с 01.01 - 25%	48	40						
лук репчатый	24	20						
сахар	5	5						
мука пшеничная	3	3						

Компот из свежих плодов			200	0,2	0,2	21,7	89	№585-1996		
	яблоки свежие	45,4	40							
	или груши свежие	44	40							
	или слива или персик свежие	44	40							
	или абрикосы свежие	46	40							
	или апельсины свежие	60	40							
	или черешня или вишня свежие	42	40							
	сахар	20	20							
Хлеб пшеничный			100	100	100	8,2	1,4	36,1	190	
или хлеб витаминизированный			100							
Хлеб ржаной			80	80	80	3,8	0,8	35,0	162	
ПОЛДНИК					480	4,3	12,9	85,7	476,1	
Полоска песочная с молоком сгущенным			100			3,4	12,9	55,0	350	№586-2013, Пермь
	мука пшеничная	49	49							
	сахар	20	20							
	масло сливочное	20	20							
	яйцо куриное	20	20							

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

соль йодированная	0,06	0,06						
натрий двууглекислый	0,13	0,13						
молоко сгущенное с сахаром, вареное промышленного производства	20,2	20						
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
Фрукты в ассортименте			180	0,5	0,0	8,6	36	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,1	90	№518-2013, Пермь
УЖИН			800	27,3	23,1	82,3	646,2	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	273	150	150	1,2	0,2	2,4	16	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (огурцы)			150	1,1	0,2	2,7	17	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	158	150						
или огурцы свежие парниковые	153	150						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
Рыба, тушеная с овощами			120/100	16,3	10,1	5,4	178	№374-2004
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	206	144						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	248	144						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	200	148						

или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	194	148						
морковь до 01.01 - 20%	62,5	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
лук репчатый	31	26						
вода питьевая	38	38						
масло растительное	8	8						
сахар	2	2						
Картофель, запеченный (из отварного)			230	4,2	10,8	27,1	222	№227-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	446	335						
01.11.-31.12. -30%	479	335						
01.01-29.02 - 35%	516	335						
01.03 - 40%	559	335						
масло сливочное	15	15						
Чай с молоком			200	2,1	1,3	22,7	111	№630-1996
чай-заварка	0,8	0,8						
сахар	20	20						
молоко питьевое	50	50						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 107720308134
ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный	20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	
или хлеб витаминизированный			20					
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	
2 ужин			200	5,0	7,0	18,0	155,0	
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)			20	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:				107	98	450	3113	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			745	21	24	123	794	
Бутерброд с маслом			30/15	1,8	10,1	10,9	142	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	15	15						

Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая, с маслом			250/10	10,8	12,9	34,0	295	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32						
молоко питьевое	228	228						
сахар	10	10						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	10	10						
Чай с апельсином			200/20	0,4	0,0	21,5	88	№494-2013, Пермь
чай-заварка	0,8	0,8						
сахар	20	20						
апельсин	21	20						
Фрукты в ассортименте			220	1,8	0,4	26,0	115	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный	60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	
или хлеб витаминизированный			60					
Хлеб ржаной	20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	
ОБЕД			885	39,6	39,4	157,1	1141	
Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими			150	2,0	5,0	6,3	78	№5-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	193	154						

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

<i>капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат</i>								
масса капусты стертой с солью		97						
огурцы свежие парниковые	51	50						
или огурцы свежие грунтовые	53	50						
лимонная кислота	0,1	0,1						
вода для разведения лимонной кислоты	6	6						
масло растительное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	3	2						
Суп-пюре из картофеля на курином бульоне			250	2,2	6,5	24,8	167	№159-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	166	125						
01.11.-31.12. -30%	179	125						
01.01-29.02 - 35%	193	125						
01.03 - 40%	209	125						
морковь до 01.01.-20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
мука пшеничная	5	5						
молоко питьевое	88	88						

масло сливочное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2						
Птица отварная с маслом			100/5	18,3	20,2	0,5	257	№404-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории	160	143						
или бедро куриное	151	143						
морковь до 01.01.-20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4	3						
лук репчатый	1,2	1						
масло сливочное	5	5						
Каша гречневая вязкая			180	4,7	5,5	22,3	158	№302-2004
крупа гречневая	45	45						
вода питьевая	145	145						
масло сливочное	7	7						
Компот из изюма			200	0,4	0,0	32,1	130	№638-2004
изюм	25	25						
сахар	15	15						

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

Хлеб пшеничный	100	100	100	8,2	1,4	36,1	190	
или хлеб витаминизированный			100					
Хлеб ржаной	80	80	80	3,8	0,8	35,0	162	
ПОЛДНИК			650	14,3	15,3	61,8	442,1	
Суфле творожное, с молоком сгущенным			200	13,2	15,2	25,5	292	№321-2013, Пермь
творог	141	139						
сметана	17	17						
яйцо куриное	8	8						
сахар	17	17						
мука пшеничная	14	14						
масло сливочное для смазки листа	7	7						
масса готового суфле		170						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Фрукты в ассортименте			250	0,7	0,1	14,2	61	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,1	90	№518-2013, Пермь
УЖИН			700	22,0	15,6	95,8	611,3	
Овощи натуральные			150	1,5	0,2	5,1	29	№106-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	153	150						

или помидоры свежие грунтовые	177	150						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
ИЛИ								
Овощи консервированные без уксуса (помидоры)	273	150	150	1,4	0,2	4,9	27	№101-2004
Рагу из мяса			350	12,8	14,0	32,0	305	№405-1996
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	93	79						
масло растительное	10	10						
масса тушеного мяса		50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	160	120						
01.11.-31.12. -30%	172	120						
01.01-29.02 - 35%	185	120						
01.03 - 40%	200	120						
капуста свежая белокочанная	163	130						
морковь до 01.01.-20%	75	60						
с 01.01 - 25%	80	60						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	10	10						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

мука пшеничная	3	3						
Чай с сахаром			200	0,4	0	15,2	62	№685-2004
чай-заварка	0,8	0,8						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный	60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	
или хлеб витаминизированный			60					
Хлеб ржаной	50	50	50	2,4	0,5	21,9	101	
2 ужин			200	5,0	7,0	18,0	155,0	
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)			20	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:				101	102	455	3143	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			590	31,4	27,3	98,6	765,5	
Бутерброд с вареными колбасами и сыром			100	8,7	10,2	15,2	187	№81,90-2013, Пермь
колбасные изделия специализированного назначения для детского питания	41	40						

	сыр	21	20						
	хлеб пшеничный	40	40						
ИЛИ на случай отсутствия возможности приобретения колбасных изделий специализированного назначения для детского питания									
Бутерброд горячий с сыром				55	6,9	11,6	10,8	175	№10-2004
	масло сливочное	5	5						
	сыр	21	20						
	хлеб пшеничный	30	30						
Суп молочный с крупой				250	7,9	7,7	23,2	194	№162-1996
	молоко питьевое	190	190						
	вода питьевая	75	75						
	крупы манная, или кукурузная	15	15						
	или ячневая, или гречневая, или пшено	20	20						
	масло сливочное	4	4						
	сахар	4	4						
Кофейный напиток				200	3,8	3,7	24,4	146	№253-2004, Пермь
	кофейный напиток	7	7						
	сахар	20	20						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр санитарно-эпидемиологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

молоко питьевое	130	130							
Яйцо отварное			40	5,0	4,6	0,3	63	р.337 - 2004	
Хлеб пшеничный	50	50	50	4,1	0,7	18,1	95		
или хлеб витаминизированный			50						
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81		
ОБЕД			970	43,1	27,1	168,0	1088		
Салат из свеклы с яблоками			150	1,8	5,2	17,0	122	№60-2013, Пермь	
свекла до 01.01 -20%	158	126							
с 01.01 - 25%	168	126							
масса отварной свеклы		120							
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	25	22							
сахар	5	5							
масло растительное	5	5							
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2							
Суп крестьянский с крупой, с мясом и сметаной			250/10/5	4,2	5,2	14,6	122	№154-2013, Пермь	
говядина 1 категории	22	16							
или говядина полуфабрикат (отруб бескостный)	19	16							

капуста белокочанная свежая	38	30							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25							
01.11.-31.12. -30%	36	25							
01.01-29.02 - 35%	39	25							
01.03 - 40%	42	25							
крупa перловая, овсяная, пшеничная	10	10							
или хлопья овсяные "Геркулес"	5	5							
лук репчатый	12	10							
морковь до 01.01.-20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13	10							
масло сливочное	5	5							
сметана	5	5							
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1							
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2							
Фрикадельки рыбные припущенные, с маслом			120/5	18,0	8,5	2,2	157	№347-2013,	Пермь
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	169	125							
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	188	125							

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

или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	228	125						
или треска потрошенная обезглавленная (филе без кожи и костей)	170	125						
молоко питьевое	10	10						
яйцо куриное	5	5						
лук репчатый	6	5						
масло растительное для смазки емкости	2	2						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			230	4,6	5,6	27,1	177	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	261	196						
01.11.-31.12. -30%	280	196						
01.01-29.02 - 35%	302	196						
01.03 - 40%	327	196						
молоко питьевое	37	37						
масло сливочное	6	6						
Компот из сухофруктов			200	0,8	0,0	23,8	98	№639-2004
сухофрукты	22	22						
сахар	15	15						

Хлеб пшеничный	110	110	110	9,0	1,5	39,7	209	
или хлеб витаминизированный			110					
Хлеб ржаной	100	100	100	4,7	1,0	43,7	203	
ПОЛДНИК			730	8,6	19,2	69,0	483,2	
Котлеты картофельное			300	4,9	14,1	31,7	273	№206-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	439	330						
01.11.-31.12. -30%	472	330						
01.01-29.02 - 35%	508	330						
01.03 - 40%	551	330						
мука пшеничная	12	12						
яйцо куриное	12	12						
масло сливочное	8	8						
мука пшеничная для панировки	30	30						
масло растительное	8	8						
Чай с конфетами			200/30	2,2	4,8	15,3	113	№493-2013, Пермь
чай-заварка	0,8	0,8						
конфеты (конфеты в ассортименте, исключение карамель, в том числе леденцовая)	30	30						

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

Фрукты в ассортименте			200	1,5	0,3	22,0	97	№458-2006, Москва
УЖИН			630	25,8	22,2	82,5	632,6	
Салат из капусты белокочанной с морковью			150	2,2	5,2	11,7	102	№ 4-2013, Пермь
капуста белокочанная	258	206						
масса капусты стертой с солью		130						
морковь до 01.01.-20%	18,8	15						
с 01.01 - 25%	20,0	15						
<i>капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат</i>								
сахар	4	4						
кислота лимонная	0,15	0,15						
вода для разведения лимонной кислоты	8	8						
масло растительное	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
Биточки рубленные из птицы запеченные			100	16,4	12,9	7,3	211	№460-1996
курица потрошенная 1 категории (филе с кожей)	123	74						
или бедро куриное (мякоть с кожей)	123	74						
хлеб пшеничный	18	18						

молоко питьевое	20	20						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное	2	2						
Макаронные изделия отварные			180	4,4	3,6	35,7	193	№516-2004
макаронные изделия	63	63						
масло сливочное	5	5						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,0	11,8	48	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	
или хлеб витаминизированный			20					
Хлеб ржаной	20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	
2 ужин			200	5,0	7,0	18,0	155,0	
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	4,5	5,0	10,0	103	№645-1996
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное или овсяное)			20	0,5	2,0	8,0	52	
ИТОГО:				114	103	436	3125	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ В СРЕДНЕМ ЗА НЕДЕЛЮ* :				103	105	437	3107	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (100% при пищевой ценности 2720 ккал)				90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ вследствие повышенных норм питания при пищевой ценности 3100 ккал				103	105			

Автономное учреждение Тюменской области
 Центр технического контроля
 ОГРН 1077203005147
 ИНН 7203208134