

СОГЛАСОВАНО

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

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

УТВЕРЖДАЮ

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

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

## **10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022 года**

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

**Возрастная категория детей: 3-7 лет.**

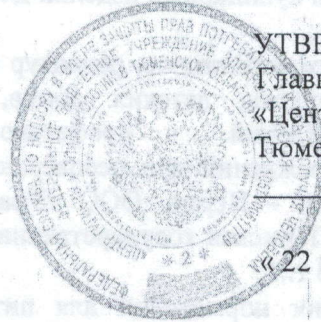
**Часы пребывания: 8-10 часов.**

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

г. Тюмень, 2023г.



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](mailto: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

№ 49/Д

« 22 » декабря 2022 г.

г. Тюмень

#### Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и полдник.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 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); МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (далее МР 2.3.6.0233-21).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

На основании заявки № 138062 от 05.12.2022г. рассмотрено представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и полдник.

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, 1996 г.;
- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, III часть – М.: Хлебпродинформ, 1999 г.;

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1, 2 – Москва.: 2006г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
- Сборник технологических 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 технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;

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 замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий; таблица суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 3 до 7 лет (не менее).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 3-7 лет 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.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указано в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептов, согласно п. 11.2 МР 2.3.6.0233-21.

Представлены технологические карты, в которых отражена рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд, согласно п. 11.3 (приложение 7) МР 2.3.6.0233-21.

Меню включает завтрак, 2 завтрак, обед и полдник. На долю завтрака в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 20 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности 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, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю 2 завтрака в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 5 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности 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, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю обеда в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 35 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности 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, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю полдника в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 15 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности 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, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Содержание пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) на долю завтрака, 2 завтрака, обеда и полдника составляет 75% (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (3-7 лет) соответствует приложению 9 таблице 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (3-7 лет) 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 витаминизированные напитки. 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 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми (приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и полдник), 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. Заведующий отделением гигиены детей и подростков

Е.А. Невидимова

Автомонное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
Директор Л.В. Шилкова

**КОПИЯ ВЕРНА**

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ \* Тюменская область \*  
Автомонное учреждение Тюменской области \*  
«Центр Технологического Контроля»  
ИНН 7203208134  
ОГРН 1077203065147



## Аннотация

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

**Возрастная категория детей:** 3-7 лет.

**Часы пребывания:** 8-10 часов.

В соответствии с Приложением 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, предусмотрены следующие приемы пищи - **завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.**

**Суточная потребность 1800 ккал** в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

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

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

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

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

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

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

- 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 технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских

оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (**№рец.-2001, Пермь**).

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).

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

Для овощей приняты нормы отходов соответствии с **Приложением №24**, Сборника рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий 1996 г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав рецептов 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 47,**

**электронный адрес: [tehkontrol2014@yandex.ru](mailto:tehkontrol2014@yandex.ru)**

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

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Консервы мясные	120
		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

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

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

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

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	1 день	400	100	600
2 день	520	200	660	250
3 день	435	150	660	250
4 день	415	200	665	330
5 день	460	180	690	250
6 день	440	200	665	250
7 день	420	200	655	330
8 день	430	100	665	350
9 день	480	200	680	250
10 день	415	150	650	250
	410	200	690	330

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

Целевое назначение: обеспечение питания детей дошкольного возраста с 3-х лет.

**Потребление пищевых веществ за неделю для детей дошкольного возраста с 3-7 лет\***

**1-5 день**

<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ:</b>	<b>41</b>	<b>45</b>	<b>196</b>	<b>1350</b>	<b>1350</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):</b>	<b>41</b>	<b>45</b>	<b>196</b>	<b>1350</b>	<b>1350</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:</b>	<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	<b>1800</b>

**6-10 день**

<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ:</b>	<b>41</b>	<b>45</b>	<b>196</b>	<b>1350</b>	<b>1350</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):</b>	<b>41</b>	<b>45</b>	<b>196</b>	<b>1350</b>	<b>1350</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):</b>	<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	<b>1800</b>

\*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" п.8.1.2.3.

**ВЕДОМОСТЬ контроля за рационом питания к меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022 года для питания детей с 3 до 7 лет**

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 8-10 ч пребывания детей (75%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **										Факт в день, г, мл,	% выполнения	
				Дни												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Хлеб ржаной	50	35	30	40	40	30	40	20	40	20	40	20	350	35	100
2	Хлеб пшеничный	80	60	45	72	45	98	50	20	97	60	55	592	59	99	
3	Мука пшеничная	29	22	33	0	14	9	41	8	33	7	54	17	215	22	99
4	Крупы , бобовые	43	37	58	45	30	0	40	80	63	16	0	25	357	36	98
5	Макаронные изделия	12	10	0	0	53	16	0	0	0	0	0	38	107	11	105
6	Картофель	140	105	55	195	54	105	143	95	32	183	55	85	1002	100	95
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей) в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	143	99	110	82	208	143	100	149	103	315	127	1435	144	100
8	Фрукты свежие	100	75	100	224	0	3	22	40	100	40	187	27	743	74	99
9	Сухофрукты	11	9	15	0	15	30	0	0	15	0	15	0	90	9	102
10	Сок фруктовые и овощные	100	100	200	0	200	0	200	0	200	0	200	0	1000	100	100
11	Витаминизированные напитки	50	40	0	0	0	0	0	200	0	200	0	0	400	40	100
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	30	30	27	29	30	28	28	38	44	33	28	27	311	31	104
13	Кондитерские изделия	20	15	12	50	0	0	20	0	30	20	0	20	152	15	101
14	Какао - порошок	0,6	0,6	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	6	1	100
15	Кофейный напиток	1,2	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	4,0	0,0	0,0	8	1	103
16	Чай	0,6	0,5	0,6	0,0	1,2	0,6	0,0	0,6	0,0	0,6	0,6	0,6	5	0	100
17	Мясо 1 категории	55	28	16	64	16	52	16	17	16	16	53	0	266	27	97
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	24	20	70	0	0	0	0	70	0	0	14	47	201	20	99
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	19	0	0	75	0	0	0	112	0	0	0	187	19	100
20	Рыба (филе) , в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	28	0	0	0	62	90	0	0	54	0	63	269	27	97
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	338	409	432	245	340	446	397	250	372	247	120	3258	326	97
22	Творог ( 5%-9% м. д.ж.)	40	30	0	0	97	0	0	80	0	0	0	120	297	30	99
23	Сметана	11	8	5	0	15	0	20	0	5	5	15	17	82	8	99
24	Сыр	6	5	0,0	15,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	6,0	46	5	102
25	Масло сливочное	21	17	24	9	14	14	17	22	24	10	18	26	176	18	105
26	Масло растительное	11	8	7	10	11	11	4	16	9	6	7	6	85	9	104
27	Яйцо, шт.	40	28	23	0	8	43	4	17	25	50	89	19	279	28	100
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,3	1,1	0,0	0,0	0	0,8	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	3	0	95
29	Крахмал	3	1,2	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6	12	1	100
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	38	4	101

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

\*\* Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

\*\*\*Мучное изделие промышленного производства в 4,6,8,10 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ  
 Меню № 10-ДС/3590-20/132  
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения	2 завтрак, ккал		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	Полдник, ккал		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	20% от суточного рациона	360		5% от суточного рациона	90		35% от суточного рациона	630		15% от суточного рациона	270		75% от суточного рациона	1350	
1 день	352,8	360	20	89,2	90	5	614,3	270	34	267,3	15	1323,6	1350	98	
2 день	366,8	360	20	88,9	90	5	647,8	270	36	266,3	15	1369,8	1350	101	
3 день	375,3	360	21	90,6	90	5	645,1	270	36	279,6	16	1390,6	1350	103	
4 день	340,9	360	19	90,8	90	5	616,1	270	34	269,4	15	1317,1	1350	98	
5 день	364,2	360	20	90,6	90	5	626,8	270	35	267,6	15	1349,2	1350	100	
<b>ИТОГО в среднем за 1 неделю</b>	<b>360,0</b>	<b>360,0</b>	<b>20,0</b>	<b>90,0</b>	<b>90,0</b>	<b>5,0</b>	<b>630,0</b>	<b>270,0</b>	<b>35,0</b>	<b>270,0</b>	<b>15,0</b>	<b>1350,0</b>	<b>1350,0</b>	<b>100,0</b>	
6 день	345,4	360	19	90,6	90	5	615,8	270	34	280,0	16	1331,8	1350	99	
7 день	377,2	360	21	90,6	90	5	629,3	270	35	256,0	14	1353,1	1350	100	
8 день	369,2	360	21	89,4	90	5	643,5	270	36	255,3	14	1357,4	1350	101	
9 день	358,7	360	20	88,9	90	5	602,9	270	33	280,3	16	1330,8	1350	99	
10 день	349,5	360	19	90,6	90	5	658,5	270	37	278,4	15	1377,0	1350	102	
<b>ИТОГО в среднем за 2 неделю</b>	<b>360,00</b>	<b>360,00</b>	<b>20,00</b>	<b>90,00</b>	<b>90,00</b>	<b>5,00</b>	<b>630,04</b>	<b>270,00</b>	<b>35,00</b>	<b>270,00</b>	<b>15,00</b>	<b>1350,0</b>	<b>1350,0</b>	<b>100,0</b>	

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

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

**Меню приготавливаемых блюд  
завтрак, 2 завтрак, обед, полдник**

**Возрастная категория: с 3 до 7 лет (8-10 часов пребывания детей)  
10-ти дневное меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022 года**

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

**1 день**

Наименование блюда	Вес		Выход, г	Химический состав				№ рецептуры
	Брутто, г	Нетто, г		Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
<b>Каша манная жидкая</b>			520	8,0	10,5	56,6	352,8	
крупа манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с маслом</b>			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						

ЭЛЕМЕНТАРНО-ЮРИДИКА

Меню № 10-ДС/3590-20/132  
АУ ТО «Центр технологического контроля»





или огурцы свежие грунтовые	60	57											
масло растительное	4	4											
<b>Рассольник "Домашний" с мясом со сметаной</b>						180/10/5	4,7	3,8	8,7	88			№131-2004
говядина 1 категории	22	16											
или говядина полуфабрикат	19	16											
капуста белокочанная свежая	19	15											
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	73	55											
01.11.-31.12. - 30%	79	55											
01.01-29.02 - 35%	85	55											
01.03 - 40%	92	55											
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6											
с 01.01 - 25%	8	6											
лук репчатый	8	7											
огурцы соленые без уксуса	18	10											
масло сливочное	4	4											
сметана	5	5											
зелень сушеная	0,1	0,1											

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

Филе птицы запеченное с яйцом		70	9,2	8,4	3,1	125	№510-2004
филе куриное или индейки	74	70					
мука пшеничная	4	4					
яйцо куриное	20	20					
масло растительное для смазки листа	2	2					
<b>Каша гречневая вязкая</b>		<b>150</b>	<b>4,2</b>	<b>5,1</b>	<b>29,0</b>	<b>178</b>	<b>№510-2004</b>
крупа гречневая	38	38					
вода питьевая	120	120					
масло сливочное	4,5	4,5					
<b>Компот из изюма</b>		<b>180</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>14,1</b>	<b>58</b>	<b>№638-2004</b>
изюм	15	15					
сахар	5	5					
<b>ИЛИ</b>							
<b>Компот из свежих плодов</b>		<b>180</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>15,5</b>	<b>62,7</b>	<b>№585-1996</b>
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40					
или груши свежие	44	40					
или апельсины свежие	60	40					

	лимонная кислота	0,18	0,18									
	сахар	10	10									
<b>Хлеб пшеничный</b>				30	0,6	0,3	13,2	58				
<b>Хлеб ржаной</b>				30	0,7	0,4	11,3	51				
<b>Полдник</b>				<b>250</b>	<b>9,0</b>	<b>10,5</b>	<b>34,2</b>	<b>267</b>				
<b>Булочка с джемом</b>				50	2,2	4,1	25,0	146				№572-2013, Пермь
	мука пшеничная	29	29									
	молоко питьевое	12	12									
	сахар	6	6									
	масло сливочное	5	5									
	яйцо куриное	2	2									
	дрожжи хлебопекарные	1,1	1,1									
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,28	0,28									
	соль йодированная	0,2	0,2									
	ванилин	0,006	0,006									
	джем промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	12,4	12									
	яйцо куриное для смазки изделия	1,4	1,4									

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

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
сахарная пудра	0,7	0,7					
масло растительное для смазки	0,7	0,7					
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	6,8	6,4	9,2	122
<b>ИТОГО:</b>				<b>38</b>	<b>43</b>	<b>197</b>	<b>1324</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):</b>				<b>41</b>	<b>45</b>	<b>196</b>	<b>1350</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):</b>				<b>38</b>	<b>43</b>	<b>186</b>	<b>1283</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):</b>				<b>43</b>	<b>47</b>	<b>206</b>	<b>1418</b>
<b>2 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная ассорти (пшенично - ячневая)							
крупа пшеничная	15	15					
крупа ячневая	15	15					
молоко питьевое	102	102					
вода питьевая	70	70					
			<b>435</b>	<b>15,1</b>	<b>14,4</b>	<b>44,2</b>	<b>366,8</b>
			<b>200</b>	<b>6,5</b>	<b>6,5</b>	<b>21,1</b>	<b>169</b>
							№18/4-2011, Екатеринбург



ННН 1302308134  
01.09.2013 10:11:30 0002141

с 01.01 - 25%	27	20						№9-2013, Пермь
масса отварной моркови		17						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
огурцы консервированные без уксуса	45,5	25						
или огурцы свежие парниковые	25,5	25						
или огурцы свежие грунтовые	26,3	25						
масло растительное	4	4						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Салат из моркови и яблок</b>						60	0,8	4,1
морковь до 01.01 - 20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
<b>(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)</b>								
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы)	21,5	15						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
<b>Суп гороховый с гренками</b>								
горох	15	15				180/20	4,4	3,1
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40					22,9	137

№139-2004

01.11.-31.12. -30%	57	40		43	42	304	1418	
01.01-29.02 - 35%	62	40		38	43	188	1583	
01.03 - 40%	67	40		44	42	182	1320	
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10		24	80	304	1900	
с 01.01 - 25%	13,3	10		33	48	184	1310	
лук репчатый	10	8		22	24	24	118	
масло сливочное	4	4		24	24	24	118	
<b>гренки из пшеничного хлеба</b>		<b>20</b>						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Жаркое по - домашнему</b>			<b>200</b>	<b>11,3</b>	<b>12,9</b>	<b>22,7</b>	<b>252</b>	№436-2004
говядина 1 категории	87	64						
или говядина полуфабрикат	76	64						
масса отварного мяса		40						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						

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

01.03 - 40%	259	155									20,0	81,4	№631-2004
морковь до 01.01 - 20%	28	22											
с 01.01 - 25%	29	22											
лук репчатый	12	10											
масло растительное	6	6											
Компот из свежих яблок	200	200					0,1	0,1			20,0	81,4	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40											
сахар	11	11											
Хлеб пшеничный							0,4	0,2			8,8	39	
Хлеб ржаной							0,9	0,5			15,1	69	
Полдник	250	250					8,6	10,3			34,8	266	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	50	50					2,8	3,9			25,4	148	
Молоко питьевое кипяченое	210	200					5,8	6,4			9,4	118	№260-2001, Пермь
<b>ИТОГО:</b>							42	46			196	1370	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>							54	60			261	1800	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)</b>							41	45			196	1350	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):</b>							38	43			186	1283	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):</b>							43	47			206	1418	



### 3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
Каша рисовая жидкая			415	12,5	14,5	48,7	375,3	№311-2004
крупа рисовая	30	30						
вода питьевая	75	75						
молоко питьевое	115	115						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с маслом и сыром</b>			20/5/10	4,5	5,9	7,9	103	№1,3-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
масло сливочное	5	5						
сыр	11	10						
<b>Чай с молоком</b>			180	2,5	2,2	10,2	71	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,6	0,6						

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

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100	100	8	100											
сахар	8			8												
<b>Хлеб пшеничный</b>					20	0,4	0,2	8,8	39							
<b>Второй завтрак</b>						0,3	0,0	22,4	91							
Сок в ассортименте	200	200	200	200	200	0,3	0,0	22,4	91							№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>					665	20,2	22,0	91,5	645							
<b>Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком</b>																
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	43			32												
01.11.-31.12. -30%	46			32												
01.01-29.02 - 35%	49			32												
01.03 - 40%	53			32												
масса отварного картофеля				30												
огурцы свежие парниковые	15,3			15												
или огурцы свежие грунтовые	15,8			15												
или огурцы соленые без уксуса	27,3			15												
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18			12												
масло растительное	4			4												

Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной		180/10/5	4,1	4,9	5,6	83	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полуфабрикат	19	16					
капуста белокочанная свежая	45	36					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22					
01.11.-31.12.- 30%	31	22					
01.01-29.02 - 35%	34	22					
01.03 - 40%	37	22					
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	8	7					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2					
масло растительное	4	4					
сметана	5	5					
зелень сушеная	0,1	0,1					
<b>Печень говяжья по - строгановски</b>			<b>11,2</b>	<b>9,6</b>	<b>2,9</b>	<b>143</b>	<b>№431-2004</b>
печень говяжья	90	75					

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

№НН 3503308134

наименование	3	3	3	70	11,9	9,7	4,1	151,3	№54-1м-2020, Новосибирск
масло растительное									
масса готовой печени									
мука пшеничная	2	2	2						
сметана	10	10	10						
вода питьевая	20	20	20						
<b>ИЛИ</b>									
<b>Бефстроганов из отварной говядины</b>									
говядина 1 категории	88	65							
или говядина полуфабрикат	77	65							
масса отварного мяса		40							
масса соуса		30							
мука пшеничная	4	4							
сметана	10	10							
бульон	20	20							
лук репчатый	12	10							
масло растительное	3	3							
<b>Макаронные изделия отварные</b>				150	2,5	2,8	35,8	178	№516-2004

макаронные изделия группы А	53	53												
масло сливочное	3,5	3,5												
<b>Напиток из шиповника</b>			180	0,3	0,0	22,4	91						№705-2004	
ШИПОВНИК	15	15												
сахар	5	5												
<b>Хлеб пшеничный</b>			10	0,2	0,1	4,4	19							
<b>Хлеб ржаной</b>			40	0,9	0,5	15,1	69							
<b>Полдник</b>			330	10,0	10,8	35,6	279,6							
<b>Вареники ленивые с молоком сгущенным</b>			150	9,9	10,8	25,0	237						№325-2013, Пермь	
творог	98	97												
мука пшеничная	14	14												
яйцо куриное	8	8												
сахар	3,5	3,5												
соль йодированная	0,5	0,5												
масса готовых вареников		120												
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30												
<b>Чай с сахаром</b>			180	0,1	0,0									

10,6  
 №325-2013,  
 Пермь

10,6  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

МН 1503308134  
 ОЛН 1011503 22114  
 Пермский государственный университет

чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	10	10						
<b>ИТОГО:</b>			<b>43,0</b>	<b>47,3</b>	<b>198,2</b>	<b>1391</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>			<b>54,0</b>	<b>60,0</b>	<b>261,0</b>	<b>1800</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)</b>			<b>40,5</b>	<b>45,0</b>	<b>195,8</b>	<b>1350</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):</b>			<b>38,5</b>	<b>42,8</b>	<b>186,0</b>	<b>1283</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):</b>			<b>42,5</b>	<b>47,3</b>	<b>205,5</b>	<b>1418</b>		

**4 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>			<b>460</b>	<b>12,5</b>	<b>14,3</b>	<b>40,6</b>	<b>341</b>
<b>Суп молочный с макаронными изделиями</b>			<b>200</b>	<b>5,7</b>	<b>5,9</b>	<b>20,3</b>	<b>157</b>
молоко питьевое	140	140					
вода питьевая	60	60					
макаронные изделия группы А	16	16					
соль йодированная	0,5	0,5					
сахар	2	2					

Масло сливочное	2	2						40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
<b>Яйца вареные</b>													
<b>Бутерброд с маслом</b>								15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15											
масло сливочное	5	5											
<b>Чай с сахаром</b>								200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6											
сахар	12	12											
<b>Второй завтрак</b>													
<b>Напиток из шиповника</b>								180	0,3	0,0	22,4	91	№705-2004
ШИПОВНИК	15	15											
сахар	5	5											
<b>Обед</b>													
<b>Салат из капусты белокачанной</b>								690	21,9	23,5	79,3	616,1	
капуста белокачанная (стертая с солью)	93	47						60	1,0	4,0	5,0	60	№1-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6											
с 01.01 - 25%	8	6											

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

7	6	5	4	3	2	1	0
лук репчатый (бланшированный)	6						
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат							
или лук зеленый	8	6					
лимон (для сока)	7	3					
сахар	0,7	0,7					
масло растительное	4	4					
<b>ИЛИ</b>							
<b>Салат зеленый с огурцами и помидорами</b>							
помидоры свежие парниковые	20,4	20	60	0,6	4,0	2,0	46
или помидоры свежие грунтовые	23,6	20					
огурцы свежие парниковые	35,7	35					
или огурцы свежие грунтовые	36,8	35					
лук репчатый	6,0	5					
или лук зелёный	6,3	5					
масло растительное	4	4					
<b>Суп картофельный с рыбой</b>							
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60	180/50	6,4	6,4	15,1	144
							№35-2006, Москва
							№150-2013, Пермь





масло растительное	5	5																		№587-2004
соус томатный			45																	
вода питьевая	42		42																	
масло сливочное	3		3																	
мука пшеничная	2		2																	
морковь до 01.01 - 20%	5,0		4																	
с 01.01 - 25%	5		4																	
лук репчатый	1,4		1,2																	
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10		10																	
сахар	0,5		0,5																	
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>						180														
сухофрукты	15		15																	
сахар	8		8																	
<b>Хлеб пшеничный</b>																				
						20		0,4		0,2		8,8								
<b>Хлеб ржаной</b>																				
						30		0,7		0,4		11,3								
<b>Полдник</b>																				
						250		6,7		7,6		43,5								
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>																				
						50		0,9		1,2										

34,1 номерное учреждение 151 ие Тюменской области  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

МНН 1303308134

Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№260-2001, Пермь
<b>ИТОГО:</b>								
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>				<b>41</b>	<b>45</b>	<b>186</b>	<b>1317</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):</b>				<b>41</b>	<b>45</b>	<b>196</b>	<b>1350</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):</b>				<b>38</b>	<b>43</b>	<b>186</b>	<b>1283</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):</b>				<b>43</b>	<b>47</b>	<b>206</b>	<b>1418</b>	

**5 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
Каша гречневая жидкая			<b>440</b>	<b>9,7</b>	<b>9,1</b>	<b>60,9</b>	<b>364,2</b>	№54-20к-2020, Новосибирск
			<b>200</b>	<b>6,2</b>	<b>6,1</b>	<b>26,5</b>	<b>186</b>	
крупа гречневая	40	40						
вода питьевая	70	70						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	105	105						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						

Бутерброд с джемом или вареньем		20/20	1,2	0,5	19,6	88	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20					
Джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					
<b>Кофейный напиток</b>		200	2,3	2,5	14,8	90,9	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	4	4					
сахар	10	10					
молоко питьевое	100	100					
<b>Второй завтрак</b>							
<b>Сок в ассортименте</b>		200	0,3	0,0	22,4	90,6	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>		665	19,8	21,8	87,8	627	
<b>Икра морковная</b>		60	1,2	3,9	5,3	61	№119-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	75	60					
с 01.01 - 25%	80	60					
масса отварной моркови		57					
лук репчатый	14,3	12					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5					
масло растительное	4	4					

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

ИНН 5003508134  
ОЛН 1011501002141

г. Пермь, ул. Коммунальная, д. 10  
Пермский край, Пермский район

лимонная кислота	0,3	0,3							
сахар	0,8	0,8							

**ИЛИ**

<b>Салат из свежих помидоров</b>			<b>60</b>	<b>0,9</b>	<b>4,1</b>	<b>3,9</b>	<b>56</b>	<b>№22-2013, Пермь</b>
помидоры свежие парниковые	58	57						
или помидоры свежие грунтовые	67	57						
масло растительное	4	4						

**Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной**

говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста белоочанная свежая	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
01.11.-31.12. -30%	21	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15						
01.03 - 40%	25	15						
<b>180/10/5</b>								
<b>3,9</b>								
<b>4,9</b>								
<b>12,8</b>								
<b>111</b>								
<b>№110-2004</b>								

морковь до 01.01 - 20%	12,5	10											
с 01.01 - 25%	13,3	10											
лук репчатый	8	7											
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4											
масло сливочное	4	4											
сахар	0,3	0,3											
сметана	5	5											
зелень сушеная	0,1	0,1											
<b>Рыба припущенная в сметане</b>					80		9,9		7,9		2,5	121	№338-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	131	87											
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	149	87											
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	158	87											
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	116	88											
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90											
масса припущенной рыбы		70											
сметана	15	15											
мука пшеничная	2	2											

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	2	150	3,0	4,1	23,5	143	№520-2004
Пюре картофельное									
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128							
01.11.-31.12. -30%	183	128							
01.01-29.02 - 35%	197	128							
01.03 - 40%	214	128							
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	24	24							
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,5	3,5							
Кисель из свежих ягод				180	0,3	0,2	15,4	64,3	№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	23	22							
или смородина свежемороженая	23,1	22							
или клюква свежемороженая	23,1	22							
сахар	10	10							
крахмал	6	6							
Хлеб пшеничный				30	0,6	0,3	13,2	58,5	
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	68,5	
<b>Полдник</b>				<b>250</b>	<b>10,3</b>	<b>12,0</b>	<b>29,7</b>	<b>267,6</b>	

Сдоба обыкновенная		50	4,5	2,9	26,5	150	№570-2013, Пермь
мука пшеничная	37	37					
мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5					
сахар	4	4					
яйцо куриное	3	3					
масло сливочное	1,3	1,3					
соль йодированная	0,6	0,6					
масло сливочное (для разделки)	1,5	1,5					
яйцо куриное (для смазки)	1,4	1,4					
дрожжи прессованные	0,8	0,8					
или дрожжи сухие	0,2	0,2					
молоко питьевое	17	17					
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3					
Кисломолочный напиток в ассортименте (йогурт питьевой натуральный)	207	200	5,8	9,1	3,2	118	№698-2004
<b>ИТОГО:</b>			<b>40</b>	<b>43</b>	<b>201</b>	<b>1349</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>			<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):</b>			<b>41</b>	<b>45</b>	<b>196</b>	<b>1350</b>	Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134



<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):</b>	38	43	186	1283
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):</b>	43	47	206	1418
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ:</b>	41	45	196	1350
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):</b>	41	45	196	1350
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:</b>	54	60	261	1800

При 8-10 часовом пребывании детей

**6 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>			<b>420</b>	<b>8,5</b>	<b>11,6</b>	<b>51,9</b>	<b>345,4</b>	
Каша ячневая жидкая			200	6,5	7,7	25,3	196	№311-2004
крупя ячневая	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,8</b>	<b>7,4</b>	<b>70</b>	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						

	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5												
<b>Чай с сахаром</b>				200		0,1						12,6		51	№685-2004
	чай - заварка	0,6	0,6												
	сахар	12	12												
<b>Хлеб пшеничный</b>				15		0,3						6,6		29	
						0,3						22,4		91	
<b>Второй завтрак</b>															
<b>Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте</b>		200	200			0,3						22,4		91	№518-2013, Пермь
				655		18,9						88,0		615,8	
<b>Обед</b>															
<b>Салат "Степной" из разных овощей</b>				60		1,0						4,5		49	№25-2004
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	31	23												
	01.11.-31.12. -30%	33	23												
	01.01-29.02 - 35%	35	23												
	01.03 - 40%	38	23												
	масса отварного картофеля		20												
	морковь до 01.01 - 20%	21	17												
	с 01.01 - 25%	23	17												
	масса отварной моркови		15												

Автономное учреждение Томской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 10772030665147  
ИНН 7203208134



с 01.01 - 25%	9,3	7									
лук репчатый	8	7									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2									
масло сливочное	4	4									
зелень сушеная	0,1	0,1									
<b>Плов из птицы</b>			200	12,4	13,5	24,5	269	№406-2013, Пермь			
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70									
или филе куриное промышленного производства	73	70									
<b>масса отварной птицы (мякоть)</b>		<b>50</b>									
крупа рисовая	51	51									
морковь до 01.01 - 20%	44	35									
с 01.01 - 25%	47	35									
лук репчатый	10	8									
масло растительное	8	8									
<b>Компот из свежих яблок</b>			200	0,1	0,1	20,0	81,4	№631-2004			
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40									
сахар	11	11									

Автономное учреждение  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

№10/05-2011,  
Екатеринбург

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
<b>Полдник</b>								
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			150	9,9	6,7	21,2	184,7	№10/05-2011, Екатеринбург
	творог	81						
	крупа манная	4						
	яйцо куриное	16						
	сахар	8						
	<b>крошка:</b>		20					
	сахар	4						
	мука пшеничная	8						
	масло сливочное	8						
	масло растительное для смазки листа	4						
	масса готовой запеканки		120					
	молоко сгущенное с сахаром	30,2						
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>		189	180	5,2	4,5	8,5	95	№260-2001, Пермь
<b>ИТОГО:</b>				<b>43</b>	<b>44</b>	<b>192</b>	<b>1332</b>	

<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>					<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):</b>					<b>41</b>	<b>45</b>	<b>196</b>	<b>1350</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):</b>					<b>38</b>	<b>43</b>	<b>186</b>	<b>1283</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):</b>					<b>43</b>	<b>47</b>	<b>206</b>	<b>1418</b>

### 7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
Каша пшенная жидкая			<b>430</b>	<b>11,8</b>	<b>17,2</b>	<b>43,8</b>	<b>377,2</b>
			<b>200</b>	<b>4,2</b>	<b>7,2</b>	<b>20,2</b>	<b>162</b>
крупя пшено	25	25					
вода питьевая	75	75					
молоко питьевое	110	110					
сахар	3	3					
соль йодированная	1,2	1,2					
масло сливочное	5	5					
<b>Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте</b>			<b>30</b>	<b>4,3</b>	<b>5,8</b>	<b>7,7</b>	<b>100</b>
<b>Какао с молоком</b>			<b>200</b>	<b>3,3</b>	<b>4,2</b>		

Автоматное учреждение государственной инспекции по контролю за качеством выпуска продукции  
 Пермь  
 №497-2013  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134



с 01.01 - 25%	19	14										
масса отварной моркови		12										
масло растительное	4	4										
<b>ИЛИ</b>												
Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами			60	1,3	4,6	2,2	55				№54-ФЗ-2020, Новосибирск	
капуста белокочанная свежая	59	48										
масса капусты, стертой с солью		30										
<b>(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)</b>												
помидоры свежие парниковые	12,2	12										
или помидоры свежие грунтовые	14,2	12										
огурцы свежие парниковые	12,2	12										
или огурцы свежие грунтовые	12,6	12										
яйцо куриное	5	5										
масло растительное	4	4										
Свекольник с мясом, со сметаной			180/10/5	4,1	4,2	12,5	104				№34-2004, Пермь	
говядина 1 категории	22	16										
или говядина полуфабрикат	19	16										

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





яйцо куриное	10	10								
лук репчатый	18	15								
масло растительное	3	3								
масса прогретого с маслом лука		10								
мука пшеничная	8	8								
масло растительное	2	2								
<b>Каша гречневая вязкая</b>		<b>150</b>	<b>4,2</b>	<b>5,1</b>	<b>29,0</b>	<b>178</b>				№510-2004
крупа гречневая	38	38								
вода питьевая	120	120								
масло сливочное	4,5	4,5								
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>		<b>180</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>15,2</b>	<b>62</b>				№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15								
сахар	8	8								
<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>38</b>				
<b>Хлеб ржаной</b>		<b>20</b>	<b>0,5</b>	<b>0,3</b>	<b>7,6</b>	<b>34</b>				
<b>Полдник</b>		<b>350</b>	<b>2,9</b>	<b>5,2</b>	<b>49,4</b>	<b>256,0</b>				
<b>Полоска песочная с молоком стуженным</b>		<b>50</b>	<b>1,6</b>	<b>4,9</b>						

25.03.15  
Автомобильное управление  
Менское отделение

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

«Центр технологического контроля»

мука пшеничная	25	25								№665-2004
сахар	10	10								
масло сливочное	10	10								
яйцо куриное	10	10								
соль йодированная	0,03	0,03								
натрий двууглекислый	0,07	0,07								
молоко стуженное с сахаром, вареное промышленного производства	10,2	10								
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								
<b>Чай с сахаром</b>		200	0,1	0,0	12,6	51	№665-2004			
чай - заварка	0,6	0,6								
сахар	12	12								
<b>Фрукт в ассортименте</b>		100	1,2	0,3	11,8	55	№458-2006, Москва			
<b>ИТОГО:</b>			38	43	204	1353				
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>			54	60	261	1800				
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)</b>			41	45	196	1350				
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):</b>			38	43	186	1283				
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):</b>			43	47	206	1418				

## 8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
Суп молочный с крупой			480	11,7	12,0	53,7	369,2	№164-2013, Пермь
			200	3,1	4,4	19,0	128	
		140						
		60						
		12						
		16						
		2						
		0,8						
		2						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Бутерброд с джемом или вареньем			20/20	1,2	0,5	19,6	88	№2-2004
		20						
		20,2						
Кофейный напиток			200	2,3	2,5			№5904-2013, Пермь «Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

кофейный напиток	4	4						№518-2013, Пермь
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
<b>Второй завтрак</b>								
Сок в ассортименте	200	200	200	0,3	0,0	22,1	89,4	
<b>Обед</b>								
Салат из свежих помидоров			680	21,5	22,7	88,3	643,5	
помидоры свежие парниковые	58	57		0,9	4,1	3,9	56	№22-2013, Пермь
или помидоры свежие грунтовые	67	57						
масло растительное	4	4						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Свекла отварная с маслом растительным</b>								
свекла - до 01.01 - 20%	74	59	60	1,0	4,0	4,3	57	№56-2006, Москва
с 01.01 - 25%	78	59						
масса отварной свеклы		56						
масло растительное	4	4	180/10/5	4,7	4,9	11,2	108	№129-1996
<b>Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной</b>								

говядина 1 категории	22	16							
или говядина полуфабрикат	19	16							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55							
01.11.-31.12. -30%	79	55							
01.01-29.02 - 35%	85	55							
01.03 - 40%	92	55							
крупя перловая	4	4							
лук репчатый	5	4							
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7							
с 01.01 - 25%	9,3	7							
огурцы консервированные без уксуса	18	10							
сметана	5	5							
масло сливочное	4	4							
зелень сушеная	0,1	0,1							
<b>Котлеты рыбные любительские</b>	<b>80</b>	<b>11,5</b>	<b>8,8</b>	<b>5,8</b>	<b>148</b>	<b>№346-2013,</b> <b>Перьмь</b>			
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54							
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	92	54							

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

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	98	54																	
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	71	54																	
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	73	54																	
морковь до 01.01 - 20%	23	18																	
с 01.01 - 25%	24	18																	
масса отварной моркови		16																	
хлеб пшеничный	7	7																	
лук репчатый	8,3	7																	
яйцо куриное	10	10																	
молоко питьевое	8	8																	
мука пшеничная	7	7																	
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5																	
<b>Пюре картофельное</b>																			
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128																	
01.11.-31.12. - 30%	183	128																	
01.01-29.02 - 35%	197	128																	
01.03 - 40%	214	128																	





**9 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
<b>Омлет натуральный с подгарнировкой</b>			180	10,6	8,4	151	№340-2004
яйцо куриное	76	76					
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29					
масло растительное для смазки листа	1	1					
масса готового омлета		100					
Овощи на подгарнировку		80					
кукуруза консервированная (после термической обработки)	134	80					№101-2004
<b>ИЛИ</b>							
<b>Яичная кашка натуральная с подгарнировкой</b>			180	10,8	8,5	154	№279-1996
яйцо куриное	77	77					
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	38	38					
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4					
масса готовой кашки		100					

Овощи на подгарировку													
кукуруза консервированная (после термической обработки)	134	80											№101-2004
<b>Бутерброд с сыром</b>	20/15	20	5,3	3,7	7,2	83,3							№3-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20											
сыр	16	15											
<b>Чай с сахаром</b>	200		0,1	0,0	12,6	51							№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6											
сахар	12	12											
<b>Хлеб ржаной</b>	20		0,6	0,2	7,6	35							
<b>Хлеб пшеничный</b>	20		0,4	0,2	8,8	39							
<b>Второй завтрак</b>			0,7	0,7	20,1	89							
<b>Яблоки печеные</b>			150	0,7	20,1	89							№11.306-1996, Екатеринбург
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	210	184											
сахар	5	5											
<b>Обед</b>	650		17,8	22,9	81,5	602,9							
<b>Салат из капусты белокачанной с морковью</b>	60		1,2	4,1	7,6	72							№4-2013, Пермь
капуста белокачанная свежая	98	78											

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

№ИИ 1302508134

масса капусты, стертой с солью		49						№71-2004	
лимон (для сока)	6	2,5							
сахар	0,6	0,6							
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8	6							
<b>(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)</b>									
масло растительное	4	4							
<b>ИЛИ</b>									
<b>Винегрет овощной</b>									
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18	60	1,0	4,1	7,6	71		
01.11.-31.12. -30%	26	18							
01.01-29.02 - 35%	28	18							
01.03 - 40%	30	18							
<b>масса отварного картофеля</b>									
свекла до 01.01 -20%	24	19							
с 01.01 - 25%	25	19							
<b>масса отварной свеклы</b>									
		15							

ОЛРН ДЛ1503082 ЧД  
 ГБОУ ДЗН Калининского района  
 Калининского района  
 Калининского района

морковь до 01.01 - 20%	10,0	8							
с 01.01 - 25%	10,6	8							
лук репчатый	8	7							
масло сливочное	4	4							
зелень сушеная	0,1	0,1							
<b>Шницель из мяса (свинина мясная и говядина)</b>	<b>70</b>	<b>9,2</b>	<b>8,8</b>	<b>8,3</b>	<b>149</b>	<b>№451-2004</b>			
свинина мясная	25	21							
говядина 1 категории	44	32							
или говядина полуфабрикат	38	32							
или фарш промышленного производства	53	53							
хлеб пшеничный	12	12							
молоко питьевое	6	6							
лук репчатый	7,1	6							
яйцо куриное	6	6							
мука пшеничная	7	7							
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5							
<b>Овощи, припущенные в сметане</b>	<b>150</b>	<b>1,9</b>	<b>5,1</b>	<b>15,4</b>	<b>115</b>	<b>№210-2004</b>			



картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55									
01.11.-31.12. -30%	79	55									
01.01-29.02 - 35%	85	55									
01.03 - 40%	92	55									
морковь до 01.01 - 20%	69	55									
с 01.01 - 25%	73	55									
горошек зелёный консервированный	39	25									
капуста свежая белокочанная	63	50									
сметана	15	15									
масло сливочное	5	5									
<b>Компот из кураги</b>		180		0,5	0,0		16,2	67			№638-2004
курага	15	15									
сахар	5	5									
<b>Хлеб пшеничный</b>		20		0,5	0,3		7,6	34			
<b>Хлеб ржаной</b>		30		0,7	0,4		11,3	52			
<b>Полдник</b>		250		7,0	9,9		40,8	280			
<b>Булочка "Нежная"</b>		50		1,5	3,9						

Автономное учреждение Пермской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

**НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)**

**НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):**

**НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):**

**10 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>410</b>	<b>7,8</b>	<b>13,5</b>	<b>49,2</b>	<b>350</b>	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	5,9	6,4	28,8	196	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
вода питьевая	72	72						
молоко питьевое	110	110						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/10</b>	<b>1,8</b>	<b>7,1</b>	<b>9,9</b>	<b>111</b>	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						
масло сливочное	10	10						

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

<b>Чай с лимоном</b>				<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	<b>№686-2004</b>
	чай - заварка	0,6	0,6						
	сахар	10	10						
	ЛИМОН	6	5						
	<b>Второй завтрак</b>				<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>91</b>	
<b>Сок в ассортименте</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>91</b>	<b>№518-2013, Пермь</b>
	<b>Обед</b>			<b>690</b>	<b>20,8</b>	<b>23,1</b>	<b>92,0</b>	<b>658,5</b>	
<b>Салат из моркови с сыром</b>				<b>60</b>	<b>1,7</b>	<b>4,7</b>	<b>7,4</b>	<b>78,6</b>	<b>№89-1997</b>
	морковь до 01.01 - 20%	65	52						
	с 01.01 - 25%	69	52						
	Масса отварной моркови		50						
	сыр	7	6						
	чеснок	0,4	0,3						
	масло растительное	4	4						
<b>Уха рыбацкая</b>				<b>180/50</b>	<b>6,2</b>	<b>6,1</b>	<b>15,1</b>	<b>140</b>	<b>№302-2011г., Екатеринбург</b>
<b>горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)</b>		<b>86</b>	<b>60</b>						
<b>или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)</b>		<b>103</b>	<b>60</b>						



или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62							
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	113	85							
01.11.-31.12. - 30%	122	85							
01.01-29.02 - 35%	131	85							
01.03 - 40%	142	85							
лук репчатый	14	12							
масло сливочное	4	4							
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							
<b>Биточки рубленые из птицы запеченные</b>					70	8,7	8,9	10,3	156
филе куриное промышленного производства	50	47							
или филе индейки	50	47							
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	69	47							
хлеб пшеничный	15	15							
лук репчатый	12	10							
молоко питьевое	10	10							
яйцо куриное	6	6							

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

МНН А 50350212\*  
 ОЛБН Ж А А 5036921 А  
 Пермский государственный университет

мука пшеничная	7	7								
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5								
<b>Макаронные изделия отварные с овощами</b>										
макаронные изделия	38	38				150	3,1	2,8	27,4	147
масса отварных макарон		100								
морковь до 01.01 - 20%	38	30								
с 01.01 - 25%	40	30								
масло сливочное	4	4								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8								
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15								
масса готовых овощей		50								
<b>Кисель из свежих ягод</b>										
вишня свежемороженая	23	22				180	0,3	0,2	15,4	64,3
или смородина свежемороженая	23,1	22								
или клюква свежемороженая	23,1	22								
сахар	10	10								
крахмал	6	6								

№294-2013,  
Пермь

№505-2013,  
Пермь

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
<b>Полдник</b>			<b>330</b>	<b>13,0</b>	<b>9,6</b>	<b>35,0</b>	<b>278,4</b>	
Суфле творожное со сладкой глазурью			150	12,9	9,6	24,4	236	№19/3-2011, Екатеринбург
	творог	122	120					
	сметана	17	17					
	яйцо куриное	13	13					
	сахар	4	4					
	мука пшеничная	10	10					
	джем промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					
	масло сливочное на смазку емкости	2,5	2,5					
<b>Чай с сахаром</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,6</b>	<b>43</b>	№685-2004
	чай - заварка	0,6	0,6					
	сахар	10	10					
<b>ИТОГО:</b>								
			<b>42</b>	<b>46</b>	<b>199</b>	<b>1377</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>								
			<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	<b>1350</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)</b>								
			<b>41</b>	<b>45</b>	<b>196</b>	<b>1350</b>	<b>1350</b>	

Авторское учреждение «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

ННН 1503508134

<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):</b>	38	43	186	1283	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):</b>	43	47	206	1418	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ:</b>	41	45	196	1350	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):</b>	41	45	196	1350	При 8-10 часовом пребывании детей
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:</b>	54	60	261	1800	

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

число сыроечков на сыроечку	52	52	180	0'4	0'9	40'8	43
продуктов (включая и консервов)	50	50					
и их производных (сезонных)	10	10					
сыроечки	4	4					
сыроечки	43	43					
сыроечки	11	11					
сыроечки	150	150					
Сфера обслуживания	180	150	180	150	0'8	30'4	528
Сфера обслуживания	230	130	230	130	0'8	30'0	518'4
Хлеб белый	50	90	50	90	0'5	1'6	34
Хлеб белый	50	0'4	50	0'4	0'5	0'8	28