

СОГЛАСОВАНО

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

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

УТВЕРЖДАЮ

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

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

## **10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД**

**№ 10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022 г**

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: 1-3 лет.**

**Часы пребывания: 8-10 часов.**

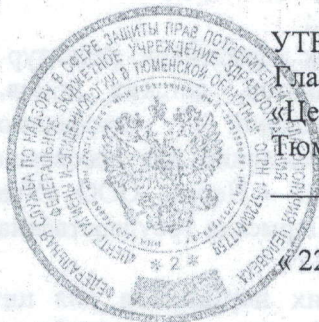
**Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.**

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>  
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ  
Главный врач (заместитель) ФБУЗ  
«Центр гигиены и эпидемиологии в  
Тюменской области»

А.Я. Фольмер

№ 54/Д

« 22 » декабря 2022 г.

г. Тюмень

#### Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 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/3590-20/133 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть – М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
  - Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, III часть – М.: Хлебпродинформ, 1999 г.;



- Картоотека 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 1 до 3 лет (не менее).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 1-3 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, 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 и во 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 (1-3 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 (1-3 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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/3590-20/133 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 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

О. М. Жеребко





## Аннотация

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

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

- 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 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», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).
- 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», 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 рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

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

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

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

**Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»**

г. Тюмень ул. Рижская 47а,

электронный адрес: [tehkontrol2014@yandex.ru](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
Творог с массовой долей жира 9%	100	Яйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
Яйцо куриное	41	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
Рыба (треска)	100	Сыр	20
		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>пшенная 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 1 до 3 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
		350	100	450
1 день	445	150	525	210
2 день	360	130	535	210
3 день	355	150	515	280
4 день	390	150	560	210
5 день	355	150	535	210
6 день	350	150	515	280
7 день	350	150	535	295
8 день	365	150	560	220
9 день	360	130	520	210
10 день	350	150	570	280

Норма в углеводах белковых и жировых (100%)	45	43	303	1400
Норма в углеводах белковых и жировых (Дж)	35	32	125	1020
НЕДЕЛЮ	35	32	125	

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

1-2 Центр

Целевое назначение: обеспечение питания детей дошкольного возраста с 1-3 лет.



**Потребление пищевых веществ за неделю для детей дошкольного возраста с 1-3 лет\***

**1-5 день**

<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ</b>	<b>32</b>	<b>35</b>	<b>152</b>	<b>1050</b>
	<b>32</b>	<b>35</b>	<b>152</b>	<b>1050</b>
	<b>42</b>	<b>47</b>	<b>203</b>	<b>1400</b>
<i>Норма в пищевых веществах и энергии (75%)</i>				<i>При 8-10 часовом пребывании детей</i>
<i>Норма в пищевых веществах и энергии (100%)</i>				

**6-10 день**

<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ</b>	<b>32</b>	<b>35</b>	<b>152</b>	<b>1050</b>
	<b>32</b>	<b>35</b>	<b>152</b>	<b>1050</b>
	<b>42</b>	<b>47</b>	<b>203</b>	<b>1400</b>
<i>Норма в пищевых веществах и энергии (75%)</i>				<i>При 8-10 часовом пребывании детей</i>
<i>Норма в пищевых веществах и энергии (100%)</i>				

\*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/3590-20/133 от 02 ноября 2022 года для питания детей с 1 до 3 лет**

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, netto	Норма продуктов при 8-10 ч пребывания детей (75%), г, мл, в день, netto	Фактически получено г, мл, **										В среднем за 10 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения	
				Дни													
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Хлеб ржаной	40	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	100
2	Хлеб пшеничный	60	45	45	64	25	60	35	45	20	45	20	80	59	38	47	105
3	Мука пшеничная	25	19	19	32	0	13	2	40	7	31	5	50	14	193	19	103
4	Крупы, бобовые	30	26	26	45	34	23	0	20	52	48	12	0	18	252	25	99
5	Макаронные изделия	8	8	8	0	0	39	12	0	0	0	0	0	28	79	8	104
6	Картофель	120	88	88	46	169	40	88	114	75	37	147	45	72	833	83	95
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	108	108	72	75	64	162	105	68	97	75	256	98	1073	107	99
8	Фрукты свежие	95	71	71	95	200	0	2	18	40	95	40	162	23	675	68	95
9	Сухофрукты	9	7	7	12	0	12	24	0	0	12	0	12	0	72	7	105
10	Соки фруктовые и овощные	100	100	100	150	0	150	0	150	150	150	150	0	150	1050	105	105
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	25	25	24	18	24	20	23	30	33	24	24	31	251	25	100
12	Кондитерские изделия	12	10	10	12	30	0	0	10	0	20	10	0	15	97	10	101
13	Какао - порошок	0,5	0,5	0,5	0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0	0	5	0,5	100
14	Кофейный напиток	1	0,7	0,7	0	0	0	0	3,5	0	0	3,5	0	0	7	0,7	100
15	Чай	0,5	0,5	0,5	0,5	0	1,0	0,5	0	0,5	1	0,5	0,5	1,0	5	0,5	100
16	Мясо 1-й категории	50	23	23	16	49	16	38	16	17	16	16	37	0	221	22	98
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	16	16	50	0	0	0	0	56	0	0	14	40	160	16	100
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	13	13	0	0	44	0	0	0	84	0	0	0	128	13	98
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	24	24	0	0	0	62	68	0	0	40	0	62	232	23	97
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	291	291	312	387	215	285	371	320	280	290	199	90	2749	275	95
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	24	24	0	0	80	0	0	67	0	0	0	104	251	25	105
22	Сметана	9	7	7	5	0	12	0	15	0	5	5	12	15	69	7	102
23	Сыр	4	3	3	0	10	5	0	0	0	0	0	10	4	29	3	97
24	Масло сливочное	18	14	14	20	6	11	12	13	18	20	8	16	16	138	14	102
25	Масло растительное	9	7	7	6	7	8	8	3	12	7	5	6	5	66	7	98
26	Яйцо	40	24	24	18	0	7	42	4	14	18	48	72	18	242	24	101
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	0,3	1,1	0	0	0	0,8	0	0	0	1,2	0	3	0,3	103
28	Крахмал	2	1	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5	10	1,0	100
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	23	2,3	102

\* 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 нормы 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/3590-20/133  
АУ ТО «Центр технологического контроля»



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

Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал		% выполнения	2 завтрак, ккал		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	Полдник, ккал		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	20% от суточного рациона			5% от суточного рациона			35% от суточного рациона			15% от суточного рациона			75% от суточного рациона		
	280	278,9		70	70		490	210		1050					
1 день	278,9	20	70	70	474,4	34	220,3	16	1044	99					
2 день	287,0	21	70	70	501,4	36	199,4	14	1058	101					
3 день	275,8	20	70	70	494,8	35	204,0	15	1045	99					
4 день	287,1	21	70	70	476,7	34	214,9	15	1049	100					
5 день	271,2	19	70	70	502,6	36	211,4	15	1055	101					
<b>ИТОГО в среднем за 1 неделю</b>	<b>280,0</b>	<b>20,0</b>	<b>70,0</b>	<b>70,0</b>	<b>490,0</b>	<b>35,0</b>	<b>210,0</b>	<b>15,0</b>	<b>1050,0</b>	<b>100,0</b>					
6 день	282,3	20	70	70	476,6	34	204,7	15	1034	98					
7 день	288,3	21	70	70	479,6	34	212,5	15	1050	100					
8 день	287,0	21	70	70	502,8	36	200,2	14	1060	101					
9 день	275,5	20	70	70	479,2	34	221,4	16	1046	100					
10 день	266,9	19	70	70	511,8	37	211,2	15	1060	101					
<b>ИТОГО в среднем за 2 неделю</b>	<b>280,0</b>	<b>20,0</b>	<b>70,0</b>	<b>70,0</b>	<b>490,0</b>	<b>35,0</b>	<b>210,0</b>	<b>15,0</b>	<b>1050,0</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, второй завтрак, обед, полдник

**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет (8-10 часов пребывания детей)**

**10-ти дневное меню №10-ДС/3590-20/133 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	Брутто, г		Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
	Выход, г	Белки, г		Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>								
Каша манная жидкая	445	5,95	8,30	45,10	278,9	133	№311-2004	
крупа манная	15		15					
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	140		140					
сахар	2		2					
соль йодированная	0,6		0,6					
масло сливочное	3		3					
Бутерброд с маслом	15/5	1,6	3,8	7,4	70		№1-2004	
батон или хлеб пшеничный	15		15					

**ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ**  
 Меню № 10-ДС/3590-20/133  
 АУ ТО «Центр технологического контроля»



Чай с сахаром	масло сливочное	5	5	180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5						
Фрукт в ассортименте	сахар	10	10	95	0,2	0,0	8,2	33	№458-2006, Москва
<b>Второй завтрак</b>									
Сок в ассортименте		150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
				525	16,20	16,30	65,70	474,4	
<b>Обед</b>									
Салат из свеклы с чесноком	свекла - до 01.01 -20%	51	41	40	0,6	3,0	3,4	43	№59-2013, Пермь
	с 01.01 - 25%	55	41						
	масса отварной свеклы		38						
	чеснок	0,3	0,2						
<b>ИЛИ</b>									
Салат из огурцов с маслом	масло растительное	3	3	40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	40	39						







Филе птицы запеченное с яйцом		50	6,3	6,4	2,0	91	№495-2004
филе куриное или индейки	53	50					
мука пшеничная	3	3					
яйцо куриное	15	15					
масло растительное для смазки листа	2	2					
<b>Каша гречневая вязкая</b>		<b>120</b>	<b>3,6</b>	<b>3,4</b>	<b>15,9</b>	<b>109</b>	№510-2004
крупа гречневая	30	30					
вода питьевая	96	96					
масло сливочное	3,5	3,5					
<b>Компот из изюма</b>		<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,8</b>	<b>52</b>	№638-2004
изюм	12	12					
сахар	5	5					
<b>ИЛИ</b>							
<b>Компот из свежих плодов</b>		<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>43</b>	№565-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	34,2	30					
или груши свежие	33	30					
или апельсины свежие	45	30					















































сахар		8	8									Химический состав	Номер рецептуры	
ИТОГО:								Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			ЭЦ, ккал
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>														
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):</b>														
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%</b>														
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%</b>														
<b>4 день</b>														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры		
			Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал								
<b>Завтрак</b>														
<b>Суп молочный с макаронными изделиями</b>														
молоко питьевое	105	105												
вода питьевая	45	45												
макаронные изделия группы А	12	12												
соль йодированная	0,4	0,4												
сахар	1,5	1,5												
масло сливочное	1,5	1,5												
													№165-2013, Пермь	



Бутерброд с маслом		15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15					
масло сливочное	5	5					
<b>Яйца вареные</b>	3	3	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
<b>Чай с сахаром</b>	3	3	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5					
сахар	10	10					
<b>Второй завтрак</b>	54	54	0,1	0,0	17,3	70	
<b>Напиток из шиповника</b>	13	13	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
шиповник	12	12					
сахар	3	3					
<b>Обед</b>	1111	1111	17,7	18,1	60,9	476,7	
<b>Салат из капусты белокочанной</b>	3	3	0,6	3,0	2,8	41	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32					
морковь - до 01.01 - 20%	5	4					
с 01.01 - 25%	5,3	4					
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4					

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



или лук зеленый		5	4								
<b>(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)</b>											
лимон (для сока)		5	2								
сахар		0,4	0,4								
масло растительное		3	3								
<b>ИЛИ</b>											
<b>Салат зеленый с огурцами и помидорами</b>											
помидоры свежие парниковые		13,3	13								
или помидоры свежие грунтовые		15,3	13								
огурцы свежие парниковые		24,5	24								
или огурцы свежие грунтовые		25,2	24								
лук репчатый		3,6	3								
или лук зелёный		3,8	3								
масло растительное		3	3								
<b>Суп картофельный с рыбой</b>											
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)		90	60								
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)		103	60								











соус томатный		35							№587-2004	
вода питьевая	34	34								
масло сливочное	2,4	2,4								
мука пшеничная	1,6	1,6								
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3								
с 01.01 - 25%	4,0	3								
лук репчатый	1,2	1								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8								
сахар	0,4	0,4								
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>									№508-2013, Пермь	
						150	0,2	0,0	11,2	46
сухофрукты	12	12								
сахар	5	5								
<b>Хлеб пшеничный</b>										
						10	0,2	0,1	4,4	19
<b>Хлеб ржаной</b>										
						30	0,7	0,4	11,3	52
<b>Полдник</b>										
						210	5,9	6,7	32,7	214,9
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>										
						30	0,7	0,9	24,2	108
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>										
						180	5,2	5,8	8,5	107

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







Джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		10,2	10	180	2,1	2,3	13,3	82	№501-2013, Пермь
<b>Кофейный напиток</b>									
	кофейный напиток	3,5	3,5						
	сахар	8	8						
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	75	75						
<b>Второй завтрак</b>					0,1	0,0	17,4	70	
<b>Сок в ассортименте</b>		150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>				535	16,4	19,0	66,6	502,6	
<b>Икра морковная</b>				40	0,8	2,9	3,5	43	№119-2013, Пермь
	морковь - до 01.01 - 20%	50	40						
	с 01.01 - 25%	53	40						
	масса отварной моркови		38						
	лук репчатый	9,5	8						
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
	масло растительное	3	3						
	лимонная кислота	0,2	0,2						
	сахар	0,5	0,5						

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



















**6 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
Каша ячневая жидкая			350	6,1	9,4	43,3	282,3	№311-2004
	150		150	4,2	5,5	20,9	150	
крупя ячневая	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	3	3						
<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>			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
<b>Хлеб пшеничный</b>			10	0,2	0,1	4,4	19	



<b>Второй завтрак</b>										
Сок в ассортименте	150	150	150	150	0,0	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>										
Салат "Степной" из разных овощей					40	0,7	3,0	3,0	42	№25-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15	15	15						
01.11.-31.12. -30%	21	15	15	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15	15	15						
01.03 - 40%	25	15	15	15						
масса отварного картофеля		12								
морковь - до 01.01 - 20%	19	15	15	15						
с 01.01 - 25%	20	15	15	15						
масса отварной моркови		13								
огурцы консервированные без уксуса	13	7	7	7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5	5	5						
масло растительное	3	3	3	3						
<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b>					<b>150/15</b>	<b>3,7</b>	<b>3,3</b>	<b>11,8</b>	<b>92</b>	№137-2004
<b>фрикадельки мясные (говядина и свинина)</b>		<b>15</b>								

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



ННН 1303308134		ОЛН 10113031		ОЛН 10113031		ОЛН 10113031	
		Материальные ресурсы		Материальные ресурсы		Материальные ресурсы	
говядина 1 категории	14	10					
или говядина полуфабрикат	12	10					
свинина мясная	8	7					
или фарш промышленного производства	17	17					
лук репчатый	1,8	1,5					
вода питьевая	1,5	1,5					
яйцо куриное	1,2	1,2					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	80	60					
01.11.-31.12. - 30%	86	60					
01.01-29.02 - 35%	92	60					
01.03 - 40%	100	60					
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6					
с 01.01 - 25%	8,0	6					
лук репчатый	7	6					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,8	1,8					
масло сливочное	3	3					
зелень сушеная	0,1	0,1					



<b>Плов из птицы</b>			<b>130</b>	<b>8,5</b>	<b>10,9</b>	<b>15,1</b>	<b>193</b>	№406-2013, Пермь
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	82	56						
или филе куриное промышленного производства	58	56						
<b>масса отварной птицы (мякоть)</b>		<b>40</b>						
крупа рисовая	31	31						
морковь - до 01.01 - 20%	26	21						
с 01.01 - 25%	28	21						
лук репчатый	6	5						
масло растительное	6	6						
<b>Компот из свежих яблок</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>15,0</b>	<b>61</b>	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,8</b>	<b>0,3</b>	<b>11,3</b>	<b>51</b>	
<b>Полдник</b>			<b>280</b>	<b>10,9</b>	<b>8,3</b>	<b>21,6</b>	<b>204,7</b>	
<b>Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным</b>			<b>130</b>	<b>6,6</b>	<b>4,5</b>	<b>14,5</b>	<b>125</b>	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	70	67						

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







Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
Каша пшеничная жидкая			150	4,5	5,1	16,7	131	№311-2004
крупа пшеница	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	20	20	20	2,9	4,2	5,1	70	
Какао с молоком			180	2,7	2,9	12,7	88	№497-2013, Пермь
какао - порошок	2,5	2,5						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	130	130						
сахар	8	8						
<b>Второй завтрак</b>								
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>								
			535	19,0	15,7	65,9	479,6	

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



№НН.1303308194  
ОЛБН 10133088194

Салат картофельный с кукурузой и морковью ("Мозаика")		40	0,8	3,0	5,0	50	№73-2013, Пермь
кукуруза консервированная (после термической обработки)	12	7					
огурцы свежие грунтовые	14,7	14					
или огурцы свежие парниковые	14,3	14					
или огурцы соленые без уксуса	25,5	14					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	16	12					
01.11.-31.12. -30%	17	12					
01.01-29.02 - 35%	18	12					
01.03 - 40%	20	12					
масса отварного картофеля		10					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
масса отварной моркови		8					
масло растительное	3	3					
<b>ИЛИ</b>							
<b>Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами</b>		40	0,9	3,3	1,5	39	№54-63-2020, Новосибирск
капуста свежая белокочанная	40	32					
масса капусты, стертой с солью		20					



(в свежем виде капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)									
помидоры свежие парниковые	8,2	8							
или помидоры свежие грунтовые	9,4	8							
огурцы свежие парниковые	8,2	8							
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8							
яйцо куриное	4	4							
масло растительное	3	3							
<b>Свекольник с мясом, со сметаной</b>			<b>150/10/5</b>	<b>3,8</b>	<b>4,0</b>	<b>11,5</b>	<b>97</b>		№34-2004, Пермь
говядина 1 категории	22	16							
или говядина полуфабрикат	19	16							
свекла - до 01.01 -20%	50	40							
с 01.01 - 25%	53	40							
картофель - 01.09. -31.10. - 25%	33	25							
01.11.-31.12. -30%	36	25							
01.01-29.02 - 35%	39	25							
01.03 - 40%	42	25							
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							

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







Каша гречневая вязкая		120	3,6	3,4	15,9	109	№510-2004
крупа гречневая	30						
вода питьевая	96						
масло сливочное	3,5						
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>		<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>11,2</b>	<b>46</b>	<b>№508-2013, Пермь</b>
сухофрукты	12						
сахар	5						
<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>295</b>	<b>2,1</b>	<b>4,9</b>	<b>40,0</b>	<b>212,5</b>	
<b>Полоска песочная с молоком сгущенным</b>		<b>50</b>	<b>1,6</b>	<b>4,9</b>	<b>25,0</b>	<b>151</b>	<b>№586-2013, Пермь</b>
мука пшеничная	25						
сахар	10						
масло сливочное	10						
яйцо куриное	10						
соль йодированная	0,03						
натрий двууглекислый	0,07						
молоко сгущенное с сахаром, вареное промышленного производства	10,2						

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



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Выход, г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
<b>Чай с сахаром</b>			0,1	0,0	8,6	35		№685-2004	
чай - заварка	0,5	0,5							
сахар	8	8							
<b>Фрукт в ассортименте</b>			0,4	0,0	6,4	27		№458-2006, Москва	
<b>ИТОГО:</b>			31	33	158	1050			
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>									
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):</b>									
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%</b>									
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%</b>									
<b>8 день</b>									
<b>Завтрак</b>			10,3	10,2	38,5	287,0			
<b>Суп молочный с крупой</b>			2,3	3,3	12,5	89		№164-2013, Пермь	
<b>МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ</b>	105	105							







Салат из свежих помидоров		40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38					
или помидоры свежие грунтовые	45	38					
масло растительное	3	3					
<b>ИЛИ</b>							
Свекла отварная с маслом растительным		40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 -20%	51	41					
с 01.01 - 25%	55	41					
масса отварной свеклы		38					
масло растительное	3	3					
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной		150/10/5	4,1	4,3	8,6	90	№129-1996
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полуфабрикат	19	16					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45					
01.11.-31.12.- 30%	64	45					
01.01-29.02 - 35%	69	45					
01.03 - 40%	75	45					







ИИИ 150930813\*

Служба государственной инспекции по контролю за качеством продукции «Роспотребнадзор»

хлеб пшеничный	5	5																	
лук репчатый	6	5																	
яйцо куриное	8	8																	
молоко питьевое	6	6																	
мука пшеничная	5	5																	
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5																	
<b>Пюре картофельное</b>			<b>120</b>			<b>2,6</b>		<b>3,5</b>		<b>18,8</b>		<b>117</b>		<b>№520-2004</b>					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102																	
01.11.-31.12. - 30%	146	102																	
01.01-29.02 - 35%	157	102																	
01.03 - 40%	170	102																	
молоко питьевое	19	19																	
масло сливочное	3	3																	
<b>Компот из свежих яблок</b>			<b>180</b>			<b>0,1</b>		<b>0,1</b>		<b>15,0</b>		<b>61</b>		<b>№631-2004</b>					
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40																	
сахар	8	8																	
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>			<b>0,4</b>		<b>0,2</b>		<b>8,8</b>		<b>39</b>							







Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	51		
<b>Полдник</b>										
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте		40	40	220	5,8	7,8	26,7	200,2		
				40	3,3	5,6	16,5	130		
Чай с молоком			180	2,5	2,2	10,2	71		№495-2013, Пермь	
	чай - заварка	0,5	0,5							
	молоко питьевое	100	100							
	сахар	8	8							
<b>ИТОГО:</b>										
				33	33	36	151	1060		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>										
				42	42	47	203	1400		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):</b>										
				32	32	35	152	1050		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%</b>										
				30	30	33	145	998		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%</b>										
				33	33	37	160	1103		
<b>9 день</b>										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
<b>Завтрак</b>	60	60	360	13,7	9,5	33,8	275,5			

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



№НН 1303308134

Омлет натуральный с подгарнировкой		150	8,9	6,7	7,8	127	№340-2004
яйцо куриное	60	60					
молоко питьевое	23	23					
масло растительное для смазки листа	1	1					
масса готового омлета		80					
Овощи на подгарнировку		70					
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70					№101-2004
<b>ИЛИ</b>							
		150	9,1	6,8	7,9	129	№279-1996
яйцо куриное	60	60					
молоко питьевое	32	32					
масло сливочное	3	3					
масса готовой каши		80					
Овощи на подгарнировку		70					
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70					№101-2004
<b>Бутерброд с сыром</b>		20/10	4,2	2,6	7,2	69	№3-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20					







с 01.01 - 25%

7

5

(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)

Масло растительное

3

3

ИЛИ

Винегрет овощной

картофель - 01.09.-31.10.- 25%

13

10

40

0,5

3,0

4,2

46

№71-2004

01.11.-31.12.- 30%

14

10

01.01-29.02 - 35%

15

10

01.03 - 40%

17

10

Масса отварного картофеля

8

свекла - до 01.01 -20%

15

12

с 01.01 - 25%

16

12

Масса отварной свеклы

10

Морковь - до 01.01 - 20%

15

12

с 01.01 - 25%

16

12

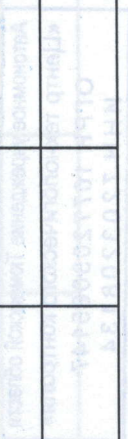
Масса отварной моркови

10

огурцы соленые без уксуса

11

6

















соль йодированная	0,3	0,3							
дрожжи хлебопекарные	1,2	1,2							
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,3	0,3							
молоко питьевое или кефир	12	12							
яйцо куриное	3,5	3,5							
<b>Прочие:</b> кроска:									
мука пшеничная	1	1							
масло сливочное	1	1							
масло сливочное для смазки изделий	1	1							
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
<b>Итого:</b>	165	160	160	3,7	3,5	5,0	66	№698-2004	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>	42	47	203	1400					
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):</b>	32	35	152	1050					
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%</b>	30	33	145	998					
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%</b>	33	37	160	1103					
<b>10 День</b>									







Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>6,2</b>	<b>9,7</b>	<b>38,7</b>	<b>266,9</b>	
<b>Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая</b>			<b>150</b>	<b>4,5</b>	<b>5,9</b>	<b>20,8</b>	<b>154</b>	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	83	83						
вода питьевая	55	55						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,8</b>	<b>7,4</b>	<b>70</b>	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
масло сливочное	5	5						
<b>Чай с лимоном</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
ЛИМОН	6	5						

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



№ 1502508134

Второй завтрак											
Сок в ассортименте		150	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь	
Обед											
Салат из моркови с сыром											
морковь - до 01.01 - 20%		46	37								№89-1997
с 01.01 - 25%		49	37								
масса отварной моркови											
сыр		5	4								
чеснок		0,3	0,2								
масло растительное		3	3								
Уха рыбацкая											
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)		86	60								№30/2-2011, Екатеринбург
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)		103	60								
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		84	62								
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)		108	63								
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		96	72								
01.11.-31.12. -30%		103	72								











