

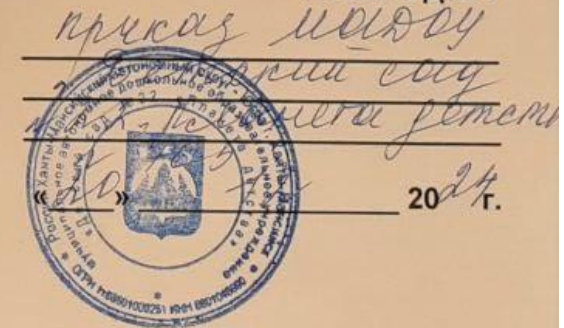
Полякова Елена
Владимировна

Подписано цифровой
подписью: Полякова Елена
Владимировна
Дата: 2024.12.26 12:03:23
+05'00'

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ



10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №2804 от 25 ноября 2024 года

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

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

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

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

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

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

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

Форма меню в соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 3 (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 рецептур:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№репц.-1996**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть - М.: Хлебпродинформ, 1997 г (**№репц.-1997**).
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – Министерство торговли Российской Федерации. 1999 г (**№репц.-1999**).

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 предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г (**№рец.-2006, 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**).
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений — Пермь: Уральский региональный центр питания, 2021г (**№рец.-2021, Пермь**).

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

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

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики

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

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

Фрукты свежие	100	Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
		Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктовые – ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

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

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

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
	350	100	450	200	400
1 день	350	150	545	200	425
2 день	360	150	550	210	490
3 день	355	150	525	210	425
4 день	360	150	585	210	405
5 день	355	150	560	200	400
6 день	360	150	590	210	425
7 день	350	150	545	200	445
8 день	355	150	575	210	445
9 день	360	150	530	200	400
10 день	350	150	595	210	425

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

Потребление

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

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ НЕДЕЛИ		1-5 день				При 11-12 часовом пребывании детей
ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ		42	46	208	1413	
Норма в пищевых вещ- ествах и энергии (95%)		40	45	193	1330	
Норма в пищевых вещ- ествах и энергии (100%)		42	47	203	1400	
Норма в пищевых вещ- ествах и энергии (105%)		44	49	213	1470	

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ НЕДЕЛИ		6-10 день				При 11-12 часовом пребывании детей
ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ		43	48	203	1412	
Норма в пищевых вещ- ествах и энергии (95%)		40	45	193	1330	
Норма в пищевых вещ- ествах и энергии (100%)		42	47	203	1400	
Норма в пищевых вещ- ествах и энергии (105%)		44	49	213	1470	

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санит

арно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" п.8.1.2.3.

ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ к меню № 2804 от 28.11.2024 г для питания детей с 1 до 3 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11-12 ч пребывании детей (90-100%), г, мл, в день, нетто	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	36	30	45	40	40	30	30	40	40	40	20	355	36	99
2	Хлеб пшеничный	60	60	53	96	35	75	65	84	40	70	52	55	625	63	104
3	Мука пшеничная	25	23	34	0	34	5	42	16	31	5	50	13	229	23	102
4	Крупы, бобовые	30	30	35	34	23	35	20	60	48	43	0	18	316	32	104
5	Макаронные изделия	8	8	0	0	39	12	0	0	0	0	0	28	79	8	99
6	Картофель	120	120	148	121	40	88	199	75	137	147	180	72	1207	121	101
7	Овощи (свежие,замороженные,консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень	180	162	72	182	90	198	245	51	165	141	293	107	1545	155	95
8	Фрукты свежие	95	95	95	155	95	100	20	135	95	135	2	118	950	95	100
9	Сухофрукты	9	9	12	0	24	24	0	0	12	12	12	0	96	10	105
10	Соки фруктовые и овощные	100	100	150	150	0	0	150	150	150	0	150	150	1050	105	105
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	25	24	26	36	20	33	33	36	20	10	24	262	26	104
12	Кондитерские изделия	12	12	12	15	10	0	10	0	20	10	20	20	117	12	98
13	Какао - порошок	0,5	0,5	2,5	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	5	0,5	100
14	Кофейный напиток	1	1,0	0	3,5	0	0	3,5	0	0	3,5	0	0	11	1,1	105
15	Чай	0,5	0,4	0,3	0,3	0,6	0,7	0,3	0,6	0,3	0,3	0,6	0,6	4,6	0,5	105
16	Мясо 1-й категории	50	45	70	0	32	0	32	72	32	32	109	49	428	43	95
17	Птица (куры,цыплята-бройлеры,индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	20	0	52	0	50	0	0	0	56	52	0	210	21	105
18	Субпродукты (печень,язык,сердце)	20	20	0	68	50	0	0	0	84	0	0	0	202	20	101
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо - или малосоленное	32	29	0	0	0	90	74	0	0	40	0	90	294	29	102
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	390	593	423	349	354	361	370	375	455	219	293	3792	379	97
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	30	0	0	103	0	0	87	0	0	0	120	310	31	103
22	Сметана	9	9,0	5	0	12	0	32	8	5	5	10	17	94	9	104
23	Сыр	4	4,0	0	10	0	5	0	10	0	0	14	0	39	4	98
24	Масло сливочное	18	18	22	6	18	19	13	20	28	8	24	17	174	17	97
25	Масло растительное	9	8,1	5	11	8	9	10	5	8	11	11	6	82	8	102
26	Яйцо	40	30	20	60	14	55	4	21	28	8	79	13	303	30	101
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	1,1	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	3	0,3	103
28	Крахмал	2	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5	10	1,0	100
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	27	2,7	100

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 1

"Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 2804 от 28.11.2024

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Ужин, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20% от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		25% от суточного рациона		95-100% от суточного рациона	
	280		70		490		210		350		1330/1400	
1 день	290,4	21	70	5	498,9	36	221,2	16	335,1	24	1416	101
2 день	281,6	20	70	5	490,2	35	199,8	14	364,5	26	1406	100
3 день	274,2	20	70	5	508,0	36	220,8	16	359,4	26	1432	102
4 день	281,2	20	70	5	503,0	36	200,4	14	345,5	25	1400	100
5 день	272,6	19	70	5	508,9	36	211,4	15	349,9	25	1413	101
ИТОГО в среднем за 1 неделю	280,0	20,0	70,0	5,0	501,8	35,8	210,7	15,1	350,9	25,1	1413,4	101,0
6 день	289,5	21	70	5	497,6	36	204,1	15	364,5	26	1426	102
7 день	286,9	20	70	5	502,6	36	218,8	16	341,0	24	1419	101
8 день	268,8	19	70	5	515,8	37	199,3	14	346,4	25	1400	100
9 день	288,0	21	70	5	496,6	35	221,4	16	346,3	25	1422	102
10 день	266,8	19	70	5	490,0	35	206,4	15	356,8	25	1390	99
ИТОГО в среднем за 2 неделю	280,0	20,0	70,0	5,0	500,5	35,8	210,0	15,0	351,0	25,1	1411,6	100,8

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"

МЕТЫ И ПРЕДЛАГАЕМЫЕ БЛЮДА

завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин

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

10-ти дневное меню №2804 от 28 ноября 2024 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	
Завтрак			350	8,4	11,2	39,0	290,4	
Каша манная жидкая			150	4,1	4,5	18,9	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						

масло сливочное	5	5						
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						
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			545	20,1	18,8	62,4	498,9	
Салат из свеклы с чесноком			40	0,6	3,0	3,4	43	№59-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
чеснок	0,3	0,2						
масло растительное	3	3						
или								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						

или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Рассольник "Домашний" с мясом со сметаной			150/20/5	5,9	4,1	7,1	89	№131-2004
говядина 1 категории	44	32						
или говядина полуфабрикат	38	32						
капуста свежая белокочанная	15	12						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	61	46						
01.11.-31.12. -30%	66	46						
01.01-29.02 - 35%	71	46						
01.03 - 40%	77	46						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	7	6						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Зразы рубленые из мяса (говядина и свинина), запеченные			60	9,9	7,7	4,0	125	№457-2004
свинина мясная	22	19						
говядина 1 категории	26	19						
или говядина полуфабрикат	22	19						
или фарш промышленного производства	38	38						
хлеб пшеничный	8	8						
молоко питьевое	12	12						
котлетная масса		56						
яйцо куриное отварное для фарша	17	17						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Пюре картофельное			120	2,6	3,5	18,8	117	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						

	изюм	12	12		2	0,0	12,8			
	сахар	5	5						52	№638-2004
или										
Компот из свежих плодов				150	0,					
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	34,2	30		2	0,0	10,5			
	или груши свежие	33	30						43	№585-1996
	или апельсины свежие	45	30							
	лимонная кислота	0,15	0,15							
	сахар	5	5							
Хлеб пшеничный				20	0,4					
Хлеб ржаной				20	0,4	0,2	8,8			
Полдник				200	5,5	0,3	7,5		39	
Булочка с джемом				50	2,9	8,0	31,4		2 34	
	мука пшеничная	29	29		2	4,1	25,0		21,2	
	молоко питьевое	12	12						146	№572-2013, Пермь

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203065147

Тюменской области
ического контроля»
7203065147

вода питьевая	50	50						
молоко питьевое	100	100						
сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						
Чай с молоком сгущенным			180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
ИЛИ								
Чай с молоком			180	2,8	3,2	12,7	91	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,2	20,5	84	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
ИТОГО:				40	45	213	1416	Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:	42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%	40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%	44	49	213	1470	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	10,6	9,2	39,1	281,6	
Каша молочная ассорти (пшенично-ячневая)			150	4,3	4,3	18,6	130	№18/4-2011, Екатеринбург
крупa пшеничная	11	11						
крупa ячневая	11	11						
молоко питьевое	145	145						
сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	7,2	60	№2-2004

кофейный напиток	3,5	3,5							
сахар	8	8							
молоко питьевое	75	75							
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70		
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь	
Обед			550	15,4	17,8	67,1	490,2		
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь	
морковь - до 01.01 - 20%	40	32							
с 01.01 - 25%	43	32							
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)									
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10							
масло растительное	3	3							
ИЛИ									
Салат "Любительский"			40	1,5	3,0	2,3	42	№4-2006, Екатеринбург	
морковь - до 01.01 - 20%	19	15							
с 01.01 - 25%	20	15							
масса отварной моркови		12						Автономное учреждение Тюменской области	

кукуруза консервированная (после термической обработки)	17	10						
огурцы консервированные без уксуса	31	17						
или огурцы свежие парниковые	17,3	17						
или огурцы свежие грунтовые	18	17						
масло растительное	3	3						
Суп гороховый с курицей с гречками			150/20/10	5,3	4,5	10,4	103	№139-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	58	52						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	37	36						
или филе куриное промышленного производства	29	28						
горох	12	12						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	45	34						
01.11.-31.12. - 30%	49	34						
01.01-29.02 - 35%	52	34						
01.03 - 40%	57	34						
морковь - до 01.01 - 20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	7	6						

масло сливочное	3	3							
гренки из пшеничного хлеба		10						№170-2013, Пермь	
хлеб пшеничный	19	16							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Жаркое из сердца			150	8,3	9,5	17,0	187	№436-2004	
сердце говяжье	82	68							
масса отварного сердца		40							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	102	77							
01.11.-31.12. - 30%	110	77							
01.01-29.02 - 35%	119	77							
01.03 - 40%	129	77							
морковь - до 01.01 - 20%	29	23							
с 01.01 - 25%	31	23							
лук репчатый	12	10							
масло растительное	4	4							
ИЛИ									
Жаркое по - домашнему			150	8,5	9,6	19,0	196	№436-2004	
говядина 1 категории	67	49						Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»	

или говядина полуфабрикат	58	49						
масса отварного мяса		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	180	135						
01.11.-31.12. -30%	193	135						
01.01-29.02 - 35%	208	135						
01.03 - 40%	225	135						
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	6	5						
масло растительное	4	4						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			210	7,4	12,2	15,1	199,8	
			20	2,2	6,4	6,6	93	

Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№250-2001, Пермь
ИЛИ								
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	180	4,4	4,7	7,7	91	№598-2004
УЖИН			490	10,8	10,1	57,7	364,5	
Винегрет овощной			40	0,5	3,0	4,2	46	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	13	10						
01.11.-31.12. -30%	14	10						
01.01-29.02 - 35%	15	10						
01.03 - 40%	17	10						
масса отварного картофеля		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						

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

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	6	4					
масло растительное	3	3					
Омлет натуральный с поджаривкой			150	8,9	6,7	7,8	127
яйцо куриное	60	60					
молоко питьевое	23	23					
масло растительное для смазки листа	1	1					
масса готового омлета		80					
овощи на поджаривку		70					
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70					
Чай со смородиной и сахаром			180/10	0,2	0,0	9,3	38
чай - заварка	0,3	0,3					
смородина черная или красная смородина	10,7	10					
сахар	8	8					

Чай с молоком сгущенным			180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
ИЛИ								
Чай с молоком			180	2,8	3,2	12,7	91	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
Второй завтрак			150	0,1	0,0	17,3	70	
Напиток из шиповника			150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
шиповник	12	12						
сахар	3	3						
Обед			525	15,2	16,8	74,0	508,0	
Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком			40	0,7	3,1	3,6	45	№75-2013, Пермь

01.03 - 40%	37	22						
масса отварного картофеля		20						
огурцы свежие парниковые	10,2	10						
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10						
или огурцы соленые без уксуса	18,2	10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8						
масло растительное	3	3						
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			150/20/5	5,4	4,5	4,7	81	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32						
или говядина полуфабрикат	38	32						
капуста свежая белокочанная	38	30						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						

лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски			50	5,6	6,4	1,6	86	№431-2004
печень говяжья	60	50						
масло растительное	2	2						
масса готовой печени		30						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
или								
Сердце в соусе			50	6,1	6,1	1,6	86	№361-2021, Пермь
сердце говяжье	60	50						
масло растительное	2	2						
масло сливочное		30						

мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
	ИЛИ							
Бефстроганов из отварной говядины			50	6,3	5,5	2,8	86	№54-1м-2020, Новосибирск
говядина 1 категории	67	49						
или говядина полуфабрикат	58	49						
масса отварного мяса		30						
масса соуса		20						
мука пшеничная	2	2						
сметана	7	7						
бульон	14	14						
лук репчатый	6	5						
масло растительное	2	2						
Макаронные изделия отварные			110	1,9	2,1	27,6	137	№516-2004
макаронные изделия группы А	39	39						Автономное учреждение Тюменской области

масло сливочное	2,5	2,5						
Компот из кураги			150	0,3	0,0	12,6	52	№638-2004
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			210	7,2	8,0	30,0	220,8	
Пирог морковный			60	3,0	4,5	25,0	153	№71-2006, Екатеринбург
мука пшеничная	18	18						
морковь до 01.01.-20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
двууглекислый натрий	1,0	1,0						
масло сливочное	10	10						
ванилин	0,06	0,06						

	масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
	молоко сгущенное с сахаром	6,2	6						
или									
Пирог "Манник" с молоком сгущенным с сахаром				60	3,7	5,3	24,0	159	№118-2006, Москва
	мука пшеничная	11	11						
	крупа манная	11	11						
	яйцо куриное	10	10						
	сахар	9	9						
	масло сливочное	4	4						
	сметана	11	11						
	двууглекислый натрий (разрыхлитель)	0,5	0,5						
	масло растительное для смазки листа	1	1						
	молоко сгущенное с сахаром	10,2	10						
Кисломолочный напиток в ассортименте		155	150	150	4,2	3,5	5,0	68	№698-2004
или									

масло сливочное на смазку	2,5	2,5		
масса готового суфле		130		
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20		
Чай с сахаром			180	0,1
чай - заварка	0,3	0,3		
сахар	10	10		
Фрукт в ассортименте			95	0,1
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)				
ИТОГО:			42	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			42	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%			40	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%			44	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав	
			Выход, г	Белки, г
			100	10,5

0,0	10,4	42	№685-2004
0,2	12,3	51	№458-2006, Москва
46	213	1432	
47	203	1400	
45	193	1330	
49	213	1470	

Химический состав			Номер рецептуры
Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	

сахар	8	8						
Второй завтрак			150	0,1	0,0	17,3	70	
Напиток из шиповника			150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
шиповник	12	12						
сахар	3	3						
Обед			585	18,3	19,0	64,7	503,0	
Салат из свеклы с сыром и чесноком			40	1,9	3,5	3,9	55	№56-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	48	38						
с 01.01 - 25%	51	38						
масса отварной свеклы		35						
чеснок	0,3	0,2						
сыр	5,2	5						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с рыбой			150/75	7,0	5,5	12,6	128	№150-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	135	90						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	154	90						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	164	90						

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

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	126	93							
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	121	92							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	90	68							
01.11.-31.12. -30%	97	68							
01.01-29.02 - 35%	105	68							
01.03 - 40%	114	68							
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8,0	6							
лук репчатый	7	6							
масло сливочное	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Филе птицы запеченное с яйцом			50	6,3	6,4	2,0	91	№495-2004	
филе куриное или индейки	53	50							
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	68	65							
мука пшеничная	3	3							
яйцо куриное	15	15							
масло растительное для смазки листа	2	2							

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						

ИЛИ

Сложный гарнир (картофель отварной с маслом, капуста тушеная)			120					
Картофель отварной с маслом			60	0,8	1,5	7,3	46	№426-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	82	62						
01.11.-31.12. -30%	89	62						
01.01-29.02 - 35%	95	62						

Капуста тушеная			60	0,6	1,8	5,5	41	№423-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	85	68						
масло растительное	2	2						
морковь до 01.01.-20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	1,8	1,5						
мука пшеничная	0,8	0,8						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	11,2	46	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			210	5,7	6,4	30,0	200,4	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	30	0,5	0,6	21,5	93	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь

или

УЖИН			405	5,5	5,8	67,8		
Рис припущенный с овощами "Мозайка"			130	3,6	5,1	29,1	345,5	
крупa рисовая	35	35					177	№416-2013, Пермь
вода питьевая	74	74						
масло сливочное	7	7						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
кукуруза консервированная	30	18						
ИЛИ								
Каша перловая рассыпчатая с морковью			130	5,0	6,8	29,9	201	№242-2013, Пермь
крупa перловая	35	35						
вода питьевая	87	87						
масло сливочное	4	4						
масса каши перловой		104						

	с 01.01 -								
	25%	40	30						
	масло сливочное	4	4						
Чай с лимоном				180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
	чай-заварка	0,4	0,4						
	сахар	10	10						
	лимон	6	5						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной				10	0,2	0,1	3,8	17	
Фрукт (банан)				95	1,4	0,5	20,0	90	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)									
ИТОГО:					40	45	209	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:					42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за 5 день 95%					40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за 5 день 105%					44	49	213	1470	
5 день									
Наименование блюда				Химический состав					Номер

Завтрак			355	7,4	6,9	45,2	272,6	
Каша гречневая жидкая			150	4,1	4,4	16,6	123	№54-20к-2020, Новосибирск
крупа гречневая	20	20						
вода питьевая	50	50						
молоко питьевое	100	100						
сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или вареньем			15/10	1,2	0,2	15,3	68	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						
Кофейный напиток			180	2,1	2,3	13,3	82	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,5	3,5						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

			300	18,9	19,7	63,9	508,1
Икра морковная			40	0,8	2,9	3,5	43
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					

ИЛИ

Салат "Солнышко"			40	1,2	3,0	4,3	49
морковь до 01.01.-20%	33	26					
с 01.01 - 25%	35	26					
масса отварной моркови		25					
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15					

№119-2013,
Пермь

№21-2021,
Пермь

или

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

Борщ с капустой и картофелем с мясом со сметаной

150/20/5

4,9

5,1

9,4

103

№110-2004

говядина 1 категории

44

32

или говядина полуфабрикат

38

32

свекла - до 01.01 -20%

30

24

с 01.01 - 25%

32

24

капуста свежая белокочанная

15

12

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

лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло сливочное	3	3						
сахар	0,3	0,3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная в сметане			60/15	9,5	7,6	2,5	116	№338-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	111	74						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	127	74						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	135	74						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	100	76						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	104	77						
масса припущенной рыбы		60						
сметана	15	15						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						

Пюре картофельное

			120	2,6	3,5	18,8	117	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	3	3						

Кисель из свежих ягод

			150	0,3	0,2	13,4	56	№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	19	18						
или смородина свежемороженая	18,9	18						
или клюква свежемороженая	18,9	18						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						

Хлеб пшеничный

			20	0,4	0,2	8,8	39	
--	--	--	----	-----	-----	-----	----	--

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	155	150	150	3,4	3,1	5,0	61	№698-2004
ИЛИ								
Молоко питьевое кипяченое	156	150	150	4,3	4,8	7,1	89	№260-2001, Пермь
УЖИН			400	6,4	13,7	50,2	349,9	
Актонский район, Пермский край								

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						
или лук зеленый	5	4						
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)								
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Овощи тушеные в соусе			150	3,2	6,5	19,2	148	№18/3-2011, Екатеринбург

с 01.01 - 25%	53,2	40						
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	30	25						
масло растительное	4	4						
сметана	12	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
мука пшеничная	1,5	1,5						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники)			30	2,3	4,1	14,0	102	
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,4	42	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				41	46	208	1413	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	Автономное учреждение «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147

	сахар	10	10					
Хлеб пшеничный				15	0,3	0,2	6,6	29
Второй завтрак					0,1	0,0	17,4	70
Сок в ассортименте		150	150	150	0,1	0,0	17,4	70
Обед				590	14,9	17,6	70,0	497,6
Салат "Степной" из разных овощей				40	0,7	3,0	3,0	42
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					
масса отварного картофеля			12					
морковь - до 01.01 - 20%		19	15					
с 01.01 - 25%		20	15					
масса отварной моркови			13					
огурцы консервированные без уксуса		13	7					
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		8	5					

Суп картофельный с мясными фрикадельками			150/30	5,4	4,6	11,8	110	№137-2004
фрикадельки мясные (говядина и свинина)		30						№112-2004
говядина 1 категории	27	20						
или говядина полуфабрикат	24	20						
свинина мясная	16	14						
или фарш промышленного производства	34	34						
лук репчатый	3,6	3						
вода питьевая	3	3						
яйцо куриное	2,4	2,4						
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						

масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета домашняя из говядины и свинины, запеченная с соусом сметанным с томатом			50/30	5,4	7,5	5,9	113	№450-2004
свинина мясная	22	19						
говядина 1 категории	26	19						
или говядина полуфабрикат	22	19						
или фарш промышленного производства	38	38						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	6	6						
чеснок	0,4	0,3						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	2	2						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	8	8						
мука пшеничная	2,3	2,3						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

вода питьевая	22	22						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Рис припущенный			110	2,3	2,0	18,6	102	№512-2004
крупa рисовая	38	38						
вода питьевая	81	81						
масло сливочное	3	3						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,8	0,3	11,3	51	
Полдник			210	6,4	8,3	26,0	204,1	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	30	1,2	2,5	17,5	97	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
ИЛИ								
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	180	4,4	4,7	7,7	91	№698-2004

УЖИН			425	12,5	11,3	53,2	364,5	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			150	11,2	9,3	22,9	220	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	90	87						
крупа манная	4	4						
яйцо куриное	17	17						
сахар	9	9						
крошка:		22						
сахар	4	4						
мука пшеничная	9	9						
масло сливочное	9	9						
масло сливочное для смазки листа	2	2						
масса готовой запеканки		130						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Чай с молоком сгущенным			180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
ИЛИ								

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

Чай с молоком

			180	2,8	3,2	12,7	91	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						

Фрукт в ассортименте

			95	0,1	0,1	12,8	53	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								

ИТОГО:

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%

	43	47	208	1426	
	42	47	203	1400	
	40	45	193	1330	
	44	49	213	1470	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	8,2	9,7	41,7	286,9	
Каша пшенная жидкая			150	8,2	9,7	41,7	286,9	

вода питьевая	55	55						
сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	20	20	20	1,4	1,9	9,4	60	
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						
Батон пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			545	20,9	17,1	66,3	502,6	
Салат из квашеной капусты с луком			40	0,7	3,0	1,7	37	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	5	4						

	сахар	0,4	0,4						
	масло растительное	3	3						
	ИЛИ								
Салат из белокочанной ка	пуста с помидорами и огурцами			40	0,9	3,3	1,5	39	№54-6з-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						
Свекольник с мясом, со сме	таной			150/20/5	5,5	5,3	11,5	116	№34-2004, Пермь
	говядина 1 категории	44	32						

[illegible]

	сахар	5	5						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник				200	5,8	8,4	30,0	218,8	
Полоска песочная с молоком сгущенным				50	1,6	4,9	25,0	151	№586-2013, Пермь
	мука пшеничная	25	25						
	сахар	10	10						
	масло сливочное	10	10						
	яйцо куриное	10	10						
	соль йодированная	0,03	0,03						
	натрий двууглекислый	0,07	0,07						
	молоко сгущенное с сахаром, вареное промышленного производства	10,2	10						
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток в ассортименте		155	150	150	4,2	3,5	5,0	68	№698-2004
ИЛИ									
Молоко питьевое кипяченое		156	150	150	4,3	4,8	7,1	89	№260-2001, Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»

УЖИН			445	6,2	3,5	57,6	341,0	
Салат "Сытный" с кукурузой, морковью и яйцом			40	2,1	4,2	4,1	63	№25-2021, Пермь
яйцо куриное	10	10						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	13	8						
огурцы свежие грунтовые	10,5	10						
или огурцы свежие парниковые	10,2	10						
или огурцы соленые без уксуса	18,2	10						
морковь до 01.01.-20%	16	13						
с 01.01 - 25%	17	13						
масса отварной моркови		10						
масло растительное	3	3						
Картофель тушеный			130	2,2	4,6	14,9	110	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	149	112						
01.11.-31.12. -30%	160	112						
01.01-29.02 - 35%	172	112						
01.03 - 40%	187	112						
морковь до 01.01 - 20%	25	20						

с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,4	42	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						
Фрукт (банан)			95	1,4	0,5	20,0	90	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				41	45	213	1419	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				44	49	213	1470	
8 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Вода, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	

Завтрак			355	7,4	7,6	42,7	268,8	
Суп молочный с крупой			150	4,1	5,1	14,1	119	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	145	145						
крупы: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						
сахар	1,2	1,2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с джемом или вареньем			15/10	1,2	0,2	15,3	68	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						
Кофейный напиток			180	2,1	2,3	13,3	82	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,5	3,5						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

шиповник	12	12						
сахар	3	3						
Обед			575	17,4	19,2	68,4	515,8	
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						
ИЛИ								
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			150/20/5	5,1	5,3	8,6	103	№129-1996
говядина 1 категории	44	32						
или говядина полуфабрикат	38	32						
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						
крупa перловая	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	3,6	3						
огурцы консервированные без уксуса	16	9						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлеты рыбные любительские			60	7,9	6,5	3,4	104	№346-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	68	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	53	40						

морковь - до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						
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						
Пюре картофельное			120	2,6	3,5	18,8	117	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	3	3						
			180	0.1	0.1	15.0	61	№631-2004

яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40		
сахар	8	8		
Хлеб пшеничный			20	0,4
Хлеб ржаной			30	0,7
Полдник			210	4,9
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	30	0,6
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	4,3
или				
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	180	4,4
УЖИН			445	12,0
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	62	40	40	1,9
Плов из птицы			130	8,5
кураца потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	118	105		
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	82	56		
или филе куриное промышленного производства	59	56		
масса отварной птицы (мякоть)		40		

0,2	8,8	39	
0,4	11,3	51	
8,9	24,9	199,3	
4,4	17,8	113	
4,5	7,1	86	№260-2001, Пермь
4,7	7,7	91	№698-2004
13,2	44,9	346,4	
0,1	3,1	21	№244 - 2006, Москва
10,9	15,1	193	№406-2013, Пермь

морковь - до 01.01 - 20%	26	21						
с 01.01 - 25%	28	21						
лук репчатый	6	5						
масло растительное	6	6						
Чай с молоком сгущенным			180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
ИЛИ								
Чай с молоком			180	2,8	3,2	12,7	91	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,2	5,4	24	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				42	49	198	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г
Завтрак			360
Омлет натуральный с подгарнировкой			150
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	
или			
Яичная кашка натуральная с подгарнировкой			150

40	45	193	1330	
44	49	213	1470	
Химический состав				Номер рецептуры
Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
14,3	11,2	32,5	288,0	
8,9	6,7	7,8	127	№340-2004
				№101-2004
9,1	6,8	7,9	129	№279-1996

Обед			530	14,9	18,0	68,8	496,6	
Салат из капусты белокачанной с морковью			40	0,6	3,0	3,8	45	№4-2013, Пермь
капуста свежая белокачанная	69	55						
масса капусты, стертой с солью		35						
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
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			40	0,5	3,0	4,2	46	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10						
01.11.-31.12. -30%	14	10						
01.01-29.02 - 35%	15	10						
01.03 - 40%	17	10						

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 соленные без уксуса	11	6			
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	6	4			
масло растительное	3	3			

Суп-лапша домашняя, с курицей			150/20	5,5	4,
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	58	52			
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	37	36			
или филе куриное промышленного производства	29	28			
лапша домашняя		12			
мука пшеничная	11	11			
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7			
яйцо куриное	3	3			

[illegible]

	вода питьевая	2,1	2,1						
или	соль йодированная	0,3	0,3						
	панировка промышленного производства	12	12						
	морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
	с 01.01 - 25%	8,0	6						
	лук репчатый	7	6						
	масло сливочное	3	3						
	зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Шницель из мяса (свинина и говядина)				50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
	свинина мясная	16	14						
	говядина 1 категории	31	23						
	или говядина полуфабрикат	27	23						
или	фарш промышленного производства	37	37						
	хлеб пшеничный	9	9						
	молоко питьевое	4	4						
	лук репчатый	4,8	4						

мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Овощи, припущенные в сметане			120	1,4	3,0	13,5	87	№210-2004
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						
морковь - до 01.01 - 20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
горошек зелёный консервированный	31	20						
капуста свежая белокочанная	56	45						
сметана	10	10						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								
Сложный гарнир (картофель отварной с маслом, капуста тушеная)			120					
Картофель отварной с маслом			60	0,8	1,5	7,3	45	№426-2013,

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

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	82
01.11.-31.12. -30%	89
01.01-29.02 - 35%	95
01.03 - 40%	104
масса отварного картофеля	
масло сливочное	2

Капуста тушеная

капуста свежая белокочанная	85
масло растительное	2
морковь до 01.01.-20%	7,5
с 01.01 - 25%	8
лук репчатый	1,8
мука пшеничная	0,8

Компот из кураги

курага	12
сахар	5

62						
62						
62						
62						
58						
2						
	60	0,6	1,8	5,5	41	№423-2013, Пермь
68						
2						
6						
6						
1,5						
0,8						
	150	0,3	0,0	12,6	52	№638-2004
12						
5						

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			200	5,2	7,4	33,5	221,4	
Булочка "Нежная"			50	1,5	3,9	28,5	155	№560-2013, Пермь
масса теста		56						
мука пшеничная	32	32						
сахар	5	5						
масло сливочное	7	7						
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						
крошка:								
мука пшеничная	1	1						
масло сливочное	1	1						
масло сливочное для смазки изделия	1	1						

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

масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	3,7	3,5	5,0	66	№698-2004
или								
Молоко питьевое кипяченое	156	150	150	4,3	4,8	7,1	89	№260-2001, Пермь
УЖИН			400	9,1	12,7	48,8	346,3	
Салат из моркови с сыром			40	1,0	3,6	3,3	50	№89-1997
морковь - до 01.01 - 20%	46	37						
с 01.01 - 25%	49	37						
масса отварной моркови		35						
сыр	5	4						
чеснок	0,3	0,2						
масло растительное	3	3						
Запеканка картофельная с мясом отварным			160	6,5	6,8	26,3	192	№157-2004, Пермь
говядина 1 категории	98	72						
или говядина полуфабрикат	85	72						
масса отварного мяса		45						

01.11.-31.12. -30%	193	135						
01.01-29.02 - 35%	208	135						
01.03 - 40%	225	135						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	7	7						
сухари пшеничные	3	3						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Чай без сахара (с конфетами или джемом)			180	0,2	0,0	0,3	2	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты - исключить карамель, в том числе леденцовую)			20	1,2	2,2	15,2	85	
ИЛИ Джем промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)			20	0,9	0,5	18,5	82	
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				44	49	201	1422	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				44	49	213	1470	

Автономное учреждение
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

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

Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед				595	17,8	20,1	59,5	490,0
Салат "Любительский"			40	1,5	3,0	2,3	42	№4-2006, Екатеринбург
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
масса отварной моркови		12						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	17	10						
огурцы консервированные без уксуса	31	17						
или огурцы свежие парниковые	17,3	17						
или огурцы свежие грунтовые	18	17						
масло растительное	3	3						
или								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						

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

Уха рыбацкая			150/75	7,1	5,4	12,6	127	№30/2-2011, Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	129	90						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	155	90						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	126	93						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	163	95						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
			60	7,0	8,7	1,9	114	№437-2004
Гуляш								
говядина 1 категории	67	49						
или говядина полуфабрикат	58	49						
или свинина мясная	53	45						
масло растительное	3	3						

масса готового мяса		30							
лук репчатый	10	8							
атное пюре (без искусственных ароматизаторов, консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
мука пшеничная	2,5	2,5							
арные с овощами			120	2,4	2,5	18,3	105	№294-2013, Пермь	
макаронные изделия группы А	28	28							
масса отварных макарон		80							
морковь - до 01.01 - 20%	31	25							
с 01.01 - 25%	33	25							
масло сливочное	3	3							
гное пюре (без искусственных ароматизаторов, консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6							
еленый консервированный (после термической обработки)	18	12							
масса готовых овощей		40							
х ягод			150	0,3	0,2	1	3,4	56	№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	19	18							
или смородина свежемороженая	18,9	18							
или клюква свежемороженая	18,9	18							

Уха рыбацкая			150/75	7,1	5,4	12,6	127	№30/2-2011, Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	129	90						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	155	90						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	126	93						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	163	95						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Гуляш			60	7,0	8,7	1,9	114	№437-2004
говядина 1 категории	67	49						
или говядина полуфабрикат	58	49						
или свинина мясная	53	45						
масло растительное	3	3						

лук репчатый	10	8							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
мука пшеничная	2,5	2,5							
Макароны отварные с овощами			120	2,4					
макаронные изделия группы А	28	28			2,5	18,3	105	№294-2013, Пермь	
масса отварных макарон		80							
морковь - до 01.01 - 20%	31	25							
с 01.01 - 25%	33	25							
масло сливочное	3	3							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12							
масса готовых овощей		40							
Кисель из свежих ягод			150	0,3					
вишня свежемороженая	19	18			0,2	13,4	56	№505-2013, Пермь	
или смородина свежемороженая	18,9	18							
или клюква свежемороженая	18,9	18							
масса готового мяса		30							

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			210	5,8	8,3	27,2	206,4	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	30	0,6	2,5	18,7	99	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№250-2001, Пермь
ИЛИ								
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	180	4,4	4,7	7,7	91	№598-2004
УЖИН			425	14,2	10,6	51,2	356,8	
Суфле творожное со сладкой глазурью			150	12,9	8,5	28,3	241	№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						
Чай с молоком сгущенным			180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
ИЛИ								
Чай с молоком			180	2,8	3,2	12,7	91	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,2	5,4	24	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
ИТОГО:				44	49	194	1390	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%:				40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%:				44	49	213	1470	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ				43	48	203	1412	

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

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