

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

**ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
№20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года**

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

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



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

УТВЕРЖДАЮ

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



№ 11/Д

18 февраля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

- 1. Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 1 до 3 лет.
- 2. Заявитель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рижская, 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
- 3. Получатель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рижская, 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
- 4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:**
На основании заявки № 111858 от 28.01.2021г рассмотрено представленное примерное 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 1 до 3 лет.
Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», просчитано по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г (№рец. -1996).



- Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий предприятий общественного питания, 3 часть — М.: Хлебпродинформ, 1999г (№ре 1999).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995 г. (№ рец. - 1995, Картотека бл лечебного и рационального питания, Екатеринбург).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том – Москва: 2006г; (№ рец. - 2006, Москва).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. -2004).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита 2 — М.: Хлебпродинформ, 2002г (№ рец. -2002).
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, «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 школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и дет 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 организаци часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический универс ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец. - Екатеринбург).

Представлена аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню, накопительная ведомость, таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах – не менее), расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий, таблица замены пищевой продукции граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 20 дней в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд с указанием энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии с которыми они собраны в сборниках рецептов.

Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 1-3 лет (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и суточного набора продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (приложение 7 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Объем готовых блюд для указанного возраста (с 1-3 лет) соответствует приложению 7 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, полдник. На долю завтрака приходится в среднем за 20 дней) 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, второго завтрака- 5%, обеда- 35% и полдника-15%, что соответствует п. 8.1.2.3 (приложение 10 та

3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Замена отдельных видов пищевой продукции, в примерном меню, проведена в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом пищевой ценности (приложение N 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В примерном меню, с целью профилактики йододефицитных состояний у детей, используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заключение

Представленное примерное 20 дневное меню № 20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 1 до 3 лет, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены
детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков *Шаева* Д.Г. Шаева



Исп. Е.А. Невидимова
Тел. 567990, доп.3842



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 Приложение 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).

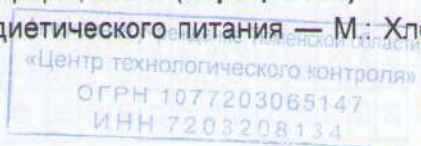
Форма меню в соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 8 (рекомендуемый образец).

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 рецептур:

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

- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г (**№рец.-1999**).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).



- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№рец.-2013, Пермь).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№рец.-2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец.-2011, Екатеринбург).

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

Для овощей приняты нормы отходов в 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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года для питания детей с 1 до 3 лет

Продукты	Количество продуктов при 8-10 ч пребывания в лагере, г	Норма продуктов при 8-10 ч пребывания	Фактически получено г, мл, **	
			Дни	Дни
№	за 20 дней, г, мл	Флакт в день, г, мл	%	Выполнено

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №20_ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года для питания детей с 1 до 3 лет фактически получено г. мл. **

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, netto*	Норма продуктов при 8-10 ч пребывания детей 75%, г, мл, в день.	Дни																	Факт в день, г, мл.	% выполнения								
				Фактически получено г. мл. **																										
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			18	19	20					
1	Хлеб ржаной	40	28	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	555	28	99
2	Хлеб пшеничный	60	48	106	45	75	37	30	51	37	25	48	41	35	75	36	75	49	80	25	32	53	1002	50	104					
3	Мука пшеничная	25	20	37	3	27	1	33	14	31	6	41	34	6	38	4	23	1	13	4	34	13	396	20	99					
4	Крупы, бобовые	30	22,5	0	12	8	47	24	7	21	6	66	18	23	24	41	7	18	59	0	23	34	9	447	22	99				
5	Макаронные изделия	8	6	12	0	24	0	0	0	36	12	0	0	0	0	0	0	0	12	0	24	0	6	120	6	100				
6	Картофель	120	90	111	46	78	84	143	85	30	118	65	100	147	48	110	75	65	10	155	24	102	1703	85	95					
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего юл-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	134,82	134	227	117	105	73	319	127	71	56	209	54	121	154	57	106	144	122	53	181	2549	127	95					
8	Фрукты свежие	95	71,25	155	10	20	135	30	20	135	30	132	25	130	25	135	25	152	5	30	150	8	1352	68	95					
9	Сухофрукты	9	6,75	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	4	142	7	105					
10	Соки фруктовые и овощные	100	75	0	100	150	0	100	100	0	0	0	100	150	100	0	100	0	100	100	150	100	1450	73	97					
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдается сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой)	25	19,25	15	16	24	14	21	20	23	20	20	26	15	22	17	27	18	20	18	23	19	24	401	20	104				
12	Кондитерские изделия	12	9,36	0	0	15	0	0	15	7	50	15	0	50	15	0	0	15	0	0	15	0	0	197	10	105				
13	Какао - порошок	0,5	0,375	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8	0	0	100				
14	Кофейный напиток	1	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	12	1	1	100				
15	Чай	0,5	0,375	0,0	0,5	0,5	0,5	0,0	0,5	0,5	0,0	0,5	0,5	0,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	8	0	0	100				
16	Мясо 1-й категории	50	37,5	0,0	81	102	0	32	49	64	32	0	45	48	32	43	32	81	32	32	0	0	737	37	98					
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	15	39	0	0	0	0	39	0	0	0	74	0	24	0	24	0	0	0	0	39	50	289	14	96				
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	14	0	0	0	59	0	0	0	0	66	0	45	0	0	59	0	0	0	46	0	0	275	14	98				
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	24	67	0	0	40	52	0	0	40	0	0	62	0	62	0	0	62	0	62	0	500	25	104					
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	292,5	290	180	87	255	427	250	304	360	323	359	239	355	245	286	349	336	180	213	374	5728	286	98					
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	22,5	0	0	106	0	0	70	0	0	0	0	0	0	83	0	106	0	106	0	92	0	457	23	102				
22	Сметана	9	6,75	5	0	19	0	15	0	5	18	5	6	0	13	15	13	12	4	0	8	5	0	142	7	105				
23	Сыр	4	3	0	5	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	10	0	0	0	10	0	0	5	60	3	100				
24	Масло сливочное	18	13,5	18	10	10	10	14	5	25	9	16	18	10	10	17	10	6	18	6	16	18	14	257	13	95				
25	Масло растительное	9	6,75	5	8	9	10	5	13	2	5	3	8	5	9	0	6	7	6	7	6	5	11	129	6	95				
26	Яйцо	40	30	3	80	26	42	6	84	6	4	15	57	6	10	40	61	13	92	7	11	7	570	28	95					
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,32	0,7	0,0	1,4	0,0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,8	7	0	104				
28	Крахмал	2	1,3	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	25	1	96				
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	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	45	2	100					

* Норма питания в соответствии с СанПиН 2.32.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (в нетто г., мл на одного ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Мучное изделие промышленного производства в 2.4.13.15.17 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 20 - ДС/3590 - 20/91
 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	280	5% от суточного рациона	70	35% от суточного рациона	490	15% от суточного рациона	210	75% от суточного рациона	1050									
1 день	267	19	71	5	475	34	211	15	1024	98									
2 день	289	21	70	5	480	34	218	16	1057	101									
3 день	267	19	69	5	500	36	215	15	1050	100									
4 день	285	20	71	5	494	35	214	15	1063	101									
5 день	293	21	70	5	500	36	218	16	1081	103									
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	490	35	215	15	1055	100									
6 день	295	21	70	5	483	34	205	15	1052	100									
7 день	281	20	71	5	508	36	215	15	1074	102									
8 день	283	20	69	5	481	34	217	15	1049	100									
9 день	270	19	71	5	501	36	218	16	1059	101									
10 день	269	19	70	5	476	34	226	16	1041	99									
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	490	35	216	15	1055	100									
11 день	292	21	71	5	515	37	212	15	1090	104									
12 день	269	19	70	5	474	34	210	15	1022	97									
13 день	278	20	71	5	512	37	214	15	1076	102									
14 день	291	21	70	5	494	35	215	15	1070	102									
15 день	269	19	71	5	483	34	197	14	1019	97									
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	5	496	35	210	15	1055	101									
16 день	277	20	70	5	508	36	204	15	1058	101									
17 день	283	20	70	5	488	35	215	15	1055	101									
18 день	284	20	71	5	483	34	217	15	1054	100									
19 день	283	20	70	5	466	33	220	16	1039	99									
20 день	277	20	70	5	512	37	220	16	1078	103									
ИТОГО в среднем за неделю	281	20	70	5	491	35	215	15	1057	101									
ИТОГО в среднем за день:	280	20	70	5	492	35	214	15	1056	101									

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"

Приложение 10, *Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
 Приложение 10, **Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 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	
	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
1 день	350	100	450	200				
2 день	350	130	540	200				
3 день	375	100	520	200				
4 день	350	100	570	220				
5 день	360	130	550	200				
6 день	360	100	575	200				
7 день	375	100	505	280				
8 день	350	130	535	200				
9 день	360	100	545	200				
10 день	360	130	535	200				
11 день	350	100	575	210				
12 день	360	130	570	200				
13 день	360	100	505	200				
14 день	350	130	580	200				
15 день	350	100	540	220				
16 день	360	130	545	200				
17 день	350	100	530	290				
18 день	375	100	540	200				
19 день	360	130	540	200				
20 день	350	100	520	280				
20 день	360	100	570	200				

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

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

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

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

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

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

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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, второй завтрак, обед, полдник

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

20-ти дневное меню №20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак			350	7,7	10,3	35,9	267,1	
Суп молочный с макаронными изделиями			150	4,5	4,7	17,0	128	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 20 - ДС/3590 - 20/91
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	1,5	1,5																	
Бутерброд с маслом						15/5		1,6		3,5		7,4		68					№1-2004
батон	15	15																	
масло сливочное	5	5																	
Какао с молоком сгущенным						180		1,6		2,1		11,5		71					№694-2004
какао - порошок	4,5	4,5																	
молоко сгущенное с сахаром	20	20																	
Второй завтрак								0,1		0,4		16,7		71					
Фрукт в ассортименте						130		0,1		0,4		17		70,8					№458-2006, Москва
ИЛИ																			
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте						120		0,4		0,0		17		71,2					По рекомендации производителя
Обед						540		16,6		15,5		67,5		475,5					
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																	

пюре "Помидорный" с кукурузой со сметаной	150/15/5	3,7	3,1	7,1	71	№131-2004
---	----------	-----	-----	-----	----	-----------

масло сливочное		4	4										№107-2013, Пермь
Компот из свежих плодов		150	0,3	0,1	13,3	55							
яблоки свежие	28,5	25											
или вишня	26,5	25											
или слива	27,8	25											
или абрикосы	29,3	25											
сахар	8	8											
Хлеб пшеничный		25	0,5	0,3	11,0	48							
Хлеб ржаной		30	0,7	0,4	11,3	52							
Полдник		200	5,6	7,0	31,4	211							
Булочка ванильная		50	2,9	4,1	29,0	165							№767-2004
мука пшеничная	35	35											
сахар	6	6											
масло сливочное	4	4											
яйцо куриное	2	2											
яйцо куриное для смазки изделия	1	1											
соль йодированная	0,5	0,5											
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7											

Адресное управление Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 107-203065147

ИНН 7203208134

или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18								
ванилин	0,03	0,03								
молоко питьевое	15	15								
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	2,7	2,9	2,4	47				№698-2004
ИТОГО:			30	33	152	1024				
2 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры		
Завтрак			375	13,7	14,5	26,0	289			
Омлет натуральный			105	10,2	9,9	1,4	136			№340-2004
яйцо куриное	80	80								
молоко питьевое	30	30								
масло растительное для смазки листа	1	1								
ИЛИ										
Яичная кашка натуральная			105	10,3	10,1	1,5	138			№279-1996
яйцо куриное	81	81								

		105	10,3	10,1	1,5	138	№279-1996
яйцо куриное	81	81					
молоко питьевое	40	40					
масло сливочное	4	4					
Овощи на поджаривку							
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Бутерброд с маслом с сыром		30	2,5	4,4	9,9	89	№1,3-2004
батон	20						
масло сливочное	5						
сыр	6						
Чай с сахаром		180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5						
сахар	10						
Второй завтрак							
Сок в ассортименте	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед		520	17,0	13,8	72,0	480,0	
Салат из моркови и яблок		40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	40						
с 01.01 - 25%	43						

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

(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 на полив при подаче	3	3							
Суп гороховый с гречками с мясом			150/10/20	6,3	2,8	10,4	92		№139_2004
говядина 1 категории	44	32							
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32							
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32							
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							
гречки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		10							

масло сливочное	3	3								
гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		10								
хлеб пшеничный	10	10								
зелень сушеная	0,1	0,1								
Овощи тушеные с мясом отварным		150			8,8	7,3	24,2	198	(№301-2006, Москва)	
говядина 1 категории	67	49								
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49								
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49								
масса отварного мяса	30	30								
горошек зелёный консервированный	23	15								
или перец свежий	20	15								
капуста белокочанная свежая	69	55								
или кабачки свежие	82	55								
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								
морковь - до 01.01 - 20%	41	33								
с 01.01 - 25%	47	33								

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203200134

лук репчатый	12	10																	
масло растительное	4	4																	
<u>соус:</u>		28																	
мука пшеничная	2,8	2,8																	
масло сливочное	2,4	2,4																	
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,4	2,4																	
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3																	
с 01.01 - 25%	4,3	3																	
лук репчатый	3,6	3																	
сахар	0,5	0,5																	
бульон мясной	19	19																	
Компот из смеси сухофруктов																			
			150			0,2		0,0											
сухофрукты	12	12																	
сахар	5	5																	
Хлеб пшеничный																			
			20			0,4		0,2											
Хлеб ржаной																			
			30			0,7		0,4											

№508-2013,
Пермь

Хлеб ржаной

			30	0,7	0,4	11,3	51
--	--	--	----	-----	-----	------	----

Полдник

Мучное изделие промышленного производства в ассортименте							
			200	3,5	11,0	26,2	218
ИЛИ							
Ватрушка с джемом			50	1,9	2,9	32,5	164
Тесто дрожжевое		38					
мука пшеничная	25						
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7					
молоко питьевое	9	9					
сахар	1,4	1,4					
масло сливочное	2	2					
яйцо куриное	4	4					
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7					
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18					
соль йодированная	0,4	0,4					
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3	25					
яйцо куриное для смазки изделия	2	2					

№541-2013,
Пермь

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

Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом	15/0/20		5,5	4,0	4,7	7,7	Пермь
	44	32					
или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	36	32					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
капуста белокочанная свежая	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					
зелень сушеная	0,1	0,1					
Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом сметанным с томатом	60/30	7,1	8,2	5,9	126	№427-1996	
говядина 1 категории	95	70					
или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	83	70					
вода питьевая	6	6					

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

чеснок	0,5	0,4						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Соус сметанный с томатом		30						
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Макаронны отварные с овощами			120		2,4	2,5	18,3	105
макаронные изделия	24	24						
масса отварных макарон		70						
морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Суп молочный с крупой			360	9,0	12,0	34,0	200	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
	45	45						
вода питьевая								
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 маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Чай с лимоном			150	0,1	0,0	8,5	34	
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	8	8						
ЛИМОН	6	5						

Автомобильное учреждение Тюменской области
 Центр технологического контроля
 ОГРН-1077203065147
 ИНН 7203208134

Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Второй завтрак								
Фрукт в ассортименте			130	0,1	0,4	16,7	71	№458-2006, Москва
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
Обед								
Салат из свеклы с сыром			40	1,9	4,1	2,8	56	№55-2013, Пермь
	свекла - до 01.01 - 20%	45	36					
	с 01.01 - 25%	48	36					
	масса отварной свеклы		33					
	сыр	6	5					
	масло растительное	3	3					
Суп картофельный с рыбными фрикадельками								
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	112	84					№142-2004
	01.11.-31.12. - 30%	120	84					
	01.01-29.02 - 35%	129	84					
	01.03 - 40%	140	84					
	морковь - до 01.01 - 20%	10	8					

кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
ИТОГО:				31	39	147	1063	

№ День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша 5 злаков жидкая			360	11,1	10,4	38,7	293	
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	75	75						

Адресное учреждение «Именная служба»
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32	32	32	32	32	32	32	32
свекла - до 01.01 -20%	30	24							
капуста белокочанная свежая	15	12							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	8	6							
01.11.-31.12. -30%	9	6							
01.01-29.02 - 35%	9	6							
01.03 - 40%	10	6							
фасоль	6	6							
морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9							
с 01.01 - 25%	12	9							
лук репчатый	7	6							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5							
масло сливочное	3	3							
сахар	0,2	0,2							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Шницель рыбный натуральный									
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52							

Автономное учреждение Тюменский областной
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

№391-2004

Обед		505	14,1	20,8	59,7	483	
Салат из моркови с кукурузой		40	0,7	3,0	3,5	44	№11-2001, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	33	26					
с 01.01 - 25%	35	26					
масса припущенной моркови		24					
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15					
масло растительное	3	3					
Суп картофельный с курицей		150/15	3,8	3,8	15,7	112	№148-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе из грудки индейки	25	24					
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					
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					

морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
морковь	6	6													
масло сливочное	3	3													
бульон куриный	105	105													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Говядина, тушенная с капустой						150		8,6		13,5		14,2		213	№440-2004
говядина 1 категории	67	49													
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49													
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49													
масса отварного мяса		30													
лук репчатый	10	8													
масло растительное	6	6													
капуста белокачанная свежая	188	150													
морковь - до 01.01 - 20%	25	20													
с 01.01 - 25%	27	20													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2													
мука пшеничная	1,7	1,7													

Автономное учреждение
Томской области
Центр территориального контроля

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
	брусника свежемороженая	22,2						
	сахар	8	8					
	крахмал	5	5					
Хлеб пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34	
	Полдник		280	11,6	7,7	22,3	205	
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным			130	8,9	4,8	19,9	158	№323-2013, Пермь
	творог	72	70					
	морковь - до 01.01 - 20%	29	23					
	с 01.01 - 25%	31	23					
	масло сливочное	1,5	1,5					
	крупа манная	6,5	6,5					
	яйцо куриное	4	4					
	сахар	4	4					
	мука пшеничная	12,5	12,5					
	масло растительное для смазки листа	2,5	2,5					

свекла - до 01.01 - 20%	54	43											
с 01.01 - 25%	57	43											
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ 60 СМЕТАНОМ													
говядина 1 категории	44	32											
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32											
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32											
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	40	30											
01.11.-31.12. - 30%	43	30											
01.01.-29.02 - 35%	46	30											
01.03 - 40%	50	30											
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6											
с 01.01 - 25%	8	6											
лук репчатый	7	6											
горошек зелёный консервированный	8	5											
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18											
или капуста свежая белокочанная	23	18											
масло сливочное	3	3											
сметана	5	5											
зелень сушеная	0,1	0,1											

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Тефтели, запеченные в соусе томатном с овощами		60	8,1	10,9	7,7	161	№388-2013, Пермь
свинина мясная	37	32					
или говядина 1 категории	44	32					
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32					
хлеб пшеничный	6	6					
яйцо куриное	2	2					
молоко питьевое	8	8					
масло сливочное	1,7	1,7					
лук репчатый	20	17					
масса прогретого с маслом лука		8					
мука пшеничная	4	4					
масса готовых тефтелей		50					
Соус томатный с овощами для запекания		30					№454-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4					
морковь - до 01.01 - 20%	22,5	18					
с 01.01 - 25%	24	18					
лук репчатый	12	10					
мука пшеничная	1,5	1,5					

Полдник		200	5,3	11,0	24,1	217	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте		50	1,2	7,2	18,0	142	
ИТОГО:			34	36	147	1049	
9 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Каша манная жидкая			360	5,4	5,5	49,7	270
			150	3,9	5,3	22,8	155
							№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 джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73
							№2-2004
батон	15	15					
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15					
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43
							№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5					

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

Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	0,0	3,0	
Хлеб ржаной	25	0,6	0,3	9,4	43	
Полдник						
Пирог "Вечерний"	60	3,0	5,6	28,0	174	№120-1999
мука пшеничная	30					
сахар	6					
яйцо куриное	12					
сметана	6					
молоко стуженное с сахаром	11					
двууглекислый натрий	0,5					
какао - порошок	3					
масло сливочное	7					
масло растительное для смазки листа	0,5					
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	150	2,7	3,3	2,7	51	№698-2004
ИТОГО:						
		30	35	151	1041	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ						
		32	35	152	1055	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)						
		32	35	152	1050	При 12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *						
		42	47	203	1400	

г. Омск, ул. Урожайная, 10
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша кукурузная жидкая			360	10,7	9,0	42,1	292	
			150	4,1	4,4	20,3	137	№311-2004
крупа кукурузная	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром								
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток								
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	40	40														
сахар	8	8														

Второй завтрак

Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед								
Салат из отварных овощей с маслом растительным								
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
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						
масса отварного картофеля		15						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с клецками с курицей			150/15	3,9	3,8	8,7	85	№155-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						

Адрес: Пермское управление Тюльменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203209134

мука пшеничная	5	5								
масло сливочное	0,5	0,5								
яйцо куриное	1,3	1,3								
вода питьевая	8	8								
соль йодированная	0,1	0,1								
масса готовых клецек:		15								
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	40	30								
01.11.-31.12. - 30%	43	30								
01.01-29.02 - 35%	46	30								
01.03 - 40%	50	30								
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6								
с 01.01 - 25%	8,0	6								
лук репчатый	7	6								
масло растительное	3	3								
зелень сушеная	0,1	0,1								
Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом										
говядина 1 категории	65	48								
										150
										10,5
										11,1
										13,5
										196
										№372-2013, Пермь

Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом		150	10,5	11,1	13,5	196	№372-2013, Пермь
говядина 1 категории	65	48					
крупа рисовая	6	6					
масса отварного риса	17						
лук репчатый	8	7					
масло сливочное	4	4					
яйцо куриное	4	4					
капуста белокочанная свежая	90	72					
масса отварной капусты	67						
масло растительное для смазки листа	2,5	2,5					
выход готовых голубцов 120г	2шт/60г						
Соус сметанный с томатом	30						№601-2004
сметана	12,5	12,5					
мука пшеничная	2,3	2,3					
вода питьевая	17,5	17,5					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3					
Компот из свежих ягод	150	0,1	0,0	12,5	50	№634-2004	
клюква свежемороженая	28	25					
сахар	8	8					

Автономное учреждение Тюменской области
 Центральный исполнительный контроллер
 ОГРН 1077203035147
 ИНН 72030308134

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник								
Булочка "К чаю"			50	1,7	5,5	18,1	129	№788-2004
	мука пшеничная	31						
	сахар	4						
	масло сливочное	2						
	яйцо куриное	2,4						
	молоко сухое	13						
	Дрожжи хлебопекарные	1						
	или Дрожжи сухие хлебопекарные	0,25						
	молоко питьевое	12						
	ванилин	0,03						
	соль йодированная	0,4						
	яйцо куриное для смазки изделия	2						
	масло растительное для смазки листа	0,2						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		155	150	2,7	3,5	9,7	81	№698-2004
ИТОГО:								
				27	34	151	1022	

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		155	150	150	2,7	3,5	9,7	81	№698-2004
ИТОГО:					27	34	151	1022	

13 АДАНИ

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г		Химический состав					Номер рецептуры
	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак										
Каша гречневая вязкая			150		350	6,2	9,4	42,2	278	
крупа гречневая	38	38		38						
вода питьевая	38	38		38						
молоко питьевое	95	95		95						
сахар	2	2		2						
соль йодированная	0,6	0,6		0,6						
масло сливочное	3	3		3						
Бутерброд с маслом			15/5		15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15		15						
масло сливочное	5	5		5						
Чай с лимоном			180		180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5		0,5						
сахар	10	10		10						
ЛИМОН	6	5		5						

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

Второй завтрак									
Фрукт в ассортименте				130	0,1	0,4	16,7	71	№458-2006, Москва
	ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
	Обед								
Яйца вареные				580	23,5	20,0	59,8	512	
Салат из свежих помидоров				40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
				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								
Салат из свеклы с зеленым горошком				40	0,7	3,0	2,9	41	№58-2013, Пермь
	свекла - до 01.01 - 20%	34	27						
	с 01.01 - 25%	36	27						
	масса отварной свеклы		24						
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
	масло растительное	3	3						

горюшек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15	100/80	6,9	9,0	12,0	100	16138 0003
масло растительное	3	3						
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	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						
крупа: перловая, овсяная, пшеничная, пшено	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная, в сметане			60	8,9	5,5	1,5	91	№338-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						

Автоматное учреждение: Томенский обл. центр технологического контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

мука пшеничная	2	2							
масло сливочное	4	4							

Компонент из кювета	100	0,3	0,0	14,3	66	№698-2004
курага	12	12				
сахар	5	5				
Хлеб пшеничный	10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной	20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник	200	4,2	8,0	31,4	214	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	50	1,5	5,1	29,0	168	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
ИТОГО:		34	38	150	1076	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			Номер рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г		Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак								
Суфле творожное	84	83	100	7,8	4,5	14,1	128	№365-2004
творог	84	83						
сметана	8	8						

Автономное учреждение Тюменской области
Центр территориальной профилактики

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203203134

чай - заварка	0,5	0,5							
сахар	10	10							

Второй завтрак									
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№618-2013, Пермь	
Обед									
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи			40	0,3	2,5	2,1	32	№679-2002	
капуста цветная	79	38							
или капуста цветная свежемороженая	44	42							
или капуста брокколи свежемороженая	44	42							
молоко питьевое	7	7							
масло сливочное	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							
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной			150/15/5	3,8	4,8	7,2	87	№1.78-1995, Екатеринбург	
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39							
или филе куриное промышленного производства	25	24							

Автоматизированное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203006147
ИНН 7203206134

Котлеты по - хлыновски		60	6,2	8,8	8,4	137	№454-2004
говядина 1 категории		58	43				
или фарш промышленного производства		43	43				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		17	13				
01.11.-31.12.- 30%		19	13				
01.01-29.02 - 35%		20	13				
01.03 - 40%		22	13				
лук репчатый		10	8,4				
яйцо куриное		8	8				
сухари пшеничные		6	6				
масло растительное для смазки листа		2,4	2,4				
Овощи, запеченные с яйцом		120	5,2	4,5	12,5	111	№7.55.-1995, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		64	48				
01.11.-31.12.- 30%		69	48				
01.01-29.02 - 35%		74	48				
01.03 - 40%		80	48				
масса отварного картофеля			45				
морковь - до 01.01 - 20%		59	47				

Автономное учреждение
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	63	47	150	0,3	0,1	13,3	55	№507-2013, Пермь
масса отварной моркови		45						
молоко питьевое	17	17						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	2	2						
Компот из свежих плодов								
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			220	6,0	7,9	29,9	215	
Блинчики с молоком сгущенным			50/20	3,3	5,0	27,5	168	№531-2013, Пермь
мука пшеничная	21	21						

мука пшеничная	21	21
----------------	----	----

молоко питьевое	52	52						
яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5						
соль йодированная	0,4	0,4						
масса теста:		75						
масло растительное	2	2						
масса запеченных блинчиков		50						
молоко стуженное с сахаром	20,2	20						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	2,7	2,9	2,4	47		№698-2004
ИТОГО:			36	38	146	1070		

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
ЗАВТРАК			360	6,3	6,8	45,6	269	
Каша пшеничная жидкая			150	3,5	5,4	19,5	141	№311-2004
крупка пшени	18	18						
молоко питьевое	140	140						

Авт. лицензия: уполномоченный орган
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Масло растительное														
масса готовой печени	40													
мука пшеничная	1,4	1,4												
сметана	7	7												
вода питьевая	14	14												
Пюре картофельное			120				2,4	3,5	15,1	102	№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	4	4												
Кисель из свежих ягод			150				0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь			
брусника свежемороженая	22,2	20												
сахар	8	8												
крахмал	5	5												
Хлеб пшеничный			10				0,2	0,1	4,4	19				
Хлеб ржаной			30				0,7	0,4	11,3	52				
Полдник			200				6,2	1,8	39,0	197				
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50				2,5	0,5	34,3	152				

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	3,7	1,3	4,7	45	№698-2004
ИТОГО:								
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ								
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)								
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *								
				32	35	152	1050	При 12 часовом пребывании детей
				42	47	203	1400	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Завтрак									
Суп молочный с макаронными изделиями			350	6,6	8,4	43,7	277		
молоко питьевое	105	105						№165-2013, Пермь	
вода питьевая	45	45							
макаронные изделия	12	12							
соль йодированная	0,4	0,4							
сахар	1,2	1,2							
масло сливочное	1,5	1,5							

сахар	1,2	1,2																	
масло сливочное	1,5	1,5																	

булгурод 6 маслом	15/6	1,0	3,6	7,4	68	№1-2004
батон	15					
масло сливочное	5					
Чай с лимоном	180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5					
сахар	10					
лимон	6					
Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак		0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед	530	17,8	19,7	65,0	508	
Винегрет овощной	40	0,6	3,0	4,5	47	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	13					
01.11.-31.12. - 30%	14					
01.01-29.02 - 35%	15					
01.03 - 40%	17					
масса отварного картофеля	7					
свекла - до 01.01 - 20%	15					

Адрес: 260000, Пермский край, г. Пермь
«Центр Технологического Контроля»
О. РН 107720.0065147
ИНН 7203208134

капуста цветная свежемороженая	58	55								
или капуста свежая белокачанная	69	55								
морковь - до 01.01 - 20%										
с 01.01 - 25%	4	3								
мука пшеничная	2,5	2,5								
молоко питьевое	45	45								
яйцо куриное	3	3								
сливки или сметана 10 %	6	6								
масло сливочное	3	3								
зелень сушеная	0,1	0,1								
Гуляш			60	6,7	7,0	1,9	97			№437-2004
говядина 1 категории	67	49								
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49								
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49								
масса отварного мяса		30								
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	1,5	1,5								

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр социального служб Тюменской области»

ОГРН: 1077203065147
ИНН: 7203208134

Каша гречневая рассыпчатая				110	3,4	3,7	28,0	159	№237-2013 Пермь
	крупа гречневая	51	51						
	вода питьевая	74	74						
	масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов				150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
	сухофрукты	12	12						
	сахар	5	5						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник				290	11,6	10,7	15,2	203,5	
Запеканка из творога с молоком стученным				140	8,9	7,2	9,5	138	№313-2013, Пермь
	творог	107	106						
	мука пшеничная	9	9						
	или крупа манная	8	8						
	вода питьевая для каши	27	27						
	яйцо куриное	10	10						
	сахар	3,3	3,3						
	ванилин	0,010	0,010						

Яичная кашка натуральная		105	10,3	10,1	1,5	138	№279-1996
яйцо куриное	81	81					
молоко питьевое	40	40					
масло сливочное	4	4					
Овощи на поджаривку							
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Бутерброд с сыром		20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20					
сыр	10,5	10					
Чай с сахаром		180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5					
сахар	10	10					
Второй завтрак			0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед		540	16,7	17,5	65,9	488	
Салат из огурцов с маслом		40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39					

Салат из огурцов с маслом				540	16,7	17,5	65,9	488
огурцы свежие парниковые	40		39					
или огурцы свежие грунтовые	41		39					
масло растительное	3		3					
		ИЛИ						

Салат из соленых огурцов с луком	40		37					№17-2004
огурцы соленные без уксуса	64		35					
лук репчатый	3,6		3					

лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	3,8		3					
масло растительное	3		3					

Суп картофельный с фасолью с мясом				150/20	5,9	4,3	13,2	115
говядина 1 категории	44		32					№145-2013, Пермь
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38		32					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32		32					

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	40		30					
01.11.-31.12. -30%	43		30					
01.01-29.02 - 35%	46		30					
01.03 - 40%	50		30					

Министерство экономического развития
 Республики Пермь
 ОГРН 1177203065147
 ИНН 7203034

01.11.-31.12. -30%	179	125												
01.01-29.02 - 35%	193	125												
01.03 - 40%	209	125												
масло сливочное	3	3												
Компот из свежих яблок			150	0,1	0,1	0,1	15,0	61						№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30												
сахар	8	8												
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	0,1	4,4	19						
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	0,4	11,3	52						
Полдник			200	4,7	4,0	4,0	40,1	215						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	0,7	0,5	0,5	35,0	147						
Молоко питьевое кипяченое	158	150					5,1	68						№260-2001, Пермь
ИТОГО:				37,1	34,4	34,4	149,4	1055,4						

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак			360	7,6	6,8	46,4	284	

Адрес: ул. Эхидры, 105, Пермь

«Центр технологического сотрудничества»

ОГРН 107720308134

ИНН 7203208134

Каша рисовая жидкая	крупа рисовая	23	23				4,8	5,4	20,3	156	№311-2004
	молоко питьевое	143	143								
	сахар	2	2								
	соль йодированная	0,9	0,9								
	масло сливочное	3	3								
Бутерброд с джемом или повидлом											
	батон	15	15								
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15								
Чай с молоком											
	чай - заварка	0,5	0,5								
	молоко питьевое	40	40								
	сахар	8	8								
Второй завтрак											
							0,1	0,4	16,7	71	
Фрукт в ассортименте											
							0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте											
				ИЛИ			0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя

Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте

120 0,4 0,0 17 71,2 По рекомендации производителя

Обед		540	14,5	17,6	66,5	482,8	
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							
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 на полив при подаче	3	3					
Суп-пюре из разных овощей с мясом		150/20	3,8	3,1	8,0	75	№168-2004
говядина 1 категории	44	32					
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32					
или туляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
морковь - до 01.01 - 20%	11	9					

Автомобильное учреждение «Транс-Сервис» ОГПС
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	12	9	60	6,4	8,2	4,0	115	№401-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	16	13						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						
01.03 - 40%	40	24						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	23	23						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень, тушенная в соусе								
печень говяжья	56	46						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
масса тушеной печени		30						
соус сметано - томатный		30						

сметана	7,5	7,5	30	41,0	1024		
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3	0,3	18,9	52		
мука пшеничная	1,2	1,2	0,00001	0,00001	0,00001		
вода питьевая	22,5	22,5	10,7	17,9	209		
Макаронны отварные с овощами			120	18,3	105	№294-2013, Пермь	
макаронные изделия	24	24					
масса отварных макарон		70					
морковь - до 01.01 - 20%	38	30					
с 01.01 - 25%	40	30					
масло сливочное	3	3					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8					
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15					
масса готовых овощей		50					
Кисель из свежих ягод			150	12,2	51	№505-2013, Пермь	
брусника свежемороженая	22,2	20					
сахар	8	8					
крахмал	5	5					

Автоматическое учреждение Торгово-сервисной области
Центр Технической диагностики и контроля

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник								
Булочка с изюмом (р.11/12-2011, Екатеринбург)			200	2,0	5,2	40,5	216,8	№11/12-2011, Екатеринбург
	мука пшеничная	28					144	
	мука пшеничная на подпыл	0,5						
	сахар	5						
	масло сливочное	7						
	молоко питьевое	7						
	яйцо куриное	4						
	яйцо куриное для смазки изделия	3						
	изюм	4,4						
	дрожжи хлебопекарные	1,3						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33						
	соль йодированная	0,2						
	масло растительное для смазки листа	0,2						
Сок в ассортименте		150	150	0,3	0,0	18,0	73	№518-2013, Пермь
ИТОГО:								
				24	30	170	1054	

Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	18,0	73	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				24	30	170	1054	

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак								
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)								№19/4-2011, Екатеринбург
крупа пшеничная	11	11						
крупа кукурузная	11	11						
молоко питьевое	77	77						
вода питьевая	53	53						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3	3						

Акт приема-передачи
г. Пермь, ул. Космонавтов, 10
«Центр технического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

сахар	8	8											
молоко питьевое	75	75											
Второй завтрак													
Сок в ассортименте	100	100		100		0,2	0,0	17,3	70				№518-2013, Пермь
Обед													
Салат Витаминный				40		0,5	3,0	3,7	44				№21(II)-2006, Москва
капуста белокачанная свежая	25	20											
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	11	8											
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10											
с 01.01 - 25%	13,3	10											
сахар	0,4	0,4											
(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											
Суп-пюре из птицы				150		3,9	4,5	11,5	102				№173-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39											
или филе куриное промышленного производства	25	24											
или филе из грудки индейки	25	24											

Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№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	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5		0,5	0,3	8,5	38,5	
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			280	11,6	7,1	27,4	220	
Сырники из творога запечённые с молоком стуженным			130	8,9	4,2	25,0	173	№321-2013, Пермь
творог	93	92						
крупа манная	12	12						
яйцо куриное	4,5	4,5						

мука пшеничная	7	7	300	42,3	213		
сметана	5	5	400	45,2	181		
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5		44,2	110		
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100		1,8	180		
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30					
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47
ИТОГО:				35	34	149	1039

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Суп молочный с крупой			360	7,6	10,2	38,6	277
молоко питьевое	105	105					
вода питьевая	45	45					
крупы: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9					
			150	2,7	3,8	14,5	103
							№164-2013, Пермь

Адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавтов, 10
 «Центр технических средств контроля»
 ОГРН 1077201065147
 ИНН 7201235134

	58	35					5,1	5,2	12,6	118	№30/2-2011, Екатеринбург
Уха рыбацкая	150/50										
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60									
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60									
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62									
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63									
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	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									

Датум выдан: 04.03.2021
«Центр технологий бизнеса «ЭТН-ЭР»
ОГРН 107 203066147
ИНН 7203209193

г. Тюмень, 2021г.

Компот из изюма			150	0,2	0,0	12,8	52	№638-2004
	изюм	12						
	изюм	12						
	сахар	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	4,9	9,2	29,4	220	
Булочка "Российская			50	2,2	5,7	23,7	155	№775-2004
	мука пшеничная	30						
	мука пшеничная на подпыл	0,8						
	сахар	8						
	сахар для отделки	1,5						
	масло сливочное	4						
	дрожжи хлебопекарные	0,8						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20						
	молоко питьевое	14						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203165147
ИНН 7203209131

