

СОГЛАСОВАНО

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

## **ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 г**

для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению,  
уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

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

**Часы пребывания: 8-10 часов.**

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

г. Тюмень, 2021г.



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](mailto:tocgsen@fguz-tyumen.ru), ОКПО 74757016, ОГРН 1057200617759, БИК 047102001,  
ИНН/КПП 7203158959/720301001  
Регистрационный номер аккредитованного лица RA.RU.710034



№ Ю/Д

г. Тюмень

### Экспертное заключение

- 1. Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/92 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 3 до 7 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/3590-20/92 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 3 до 7 лет.  
Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», рассчитано 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 для предприятий общественного питания, 3 часть — М.: Хлебпродинформ, 1999г (№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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. -2004).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 — М.: Хлебпродинформ, 2002г (№ рец. -2002).
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№ рец. -2013, Пермь).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№ рец. -2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец. -2011, Екатеринбург).

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, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 3-7 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 3-7 лет) соответствует приложению 9 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 таблица

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/3590-20/92 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 3 до 7 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



Иван 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:** 3-7 лет.

**Часы пребывания:** 8-10 часов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 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**).

Диетическое питание  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

- 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 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 йоддефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

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

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

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»  
г. Тюмень ул. Рижская 47а, электронный адрес: [tehkontrol2014@yandex.ru](mailto:tehkontrol2014@yandex.ru)

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ в меню № 20 ДС/3590 2009 от 20 января 2021 г для питания детей с 3 до 7 лет фактически получено г, мл, \*\*

№	Продукты	Количество в порции в день, г, мл, netto*	Тара и упаковка при в/п, г, мл, в день, детей (75%), г, мл, в день,	Дни																				за 20 дней, г, мл	Факт в день, г, мл	% выполнения
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
				1	Хлеб ржаной	50	37,5	45	30	30	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40			
2	Хлеб пшеничный	80	60	58	82	54	80	59	60	68	59	40	55	52	50	90	38	95	71	60	40	59	85	1255	63	105
3	Мука пшеничная	29	21,75	38	29	27	2	33	17	32	8	42	35	7	43	5	23	2	5	4	33	20	33	435	22	100
4	Крупы, бобовые	43	30,1	0	15	11	58	37	14	29	7	87	25	31	33	54	9	25	78	0	30	45	12	600	30	100
5	Макаронные изделия	12	9	16	0	39	0	0	0	45	16	0	0	0	0	0	0	0	16	0	39	0	0	171	9	95
6	Картофель	140	105	137	55	86	100	179	100	36	148	80	120	183	59	82	95	80	14	191	28	128	129	2030	102	97
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	165	167	284	131	128	89	402	152	88	71	271	65	148	141	238	74	121	171	134	70	225	3172	159	96
8	Фрукты свежие	100	75	32	12	24	165	35	24	165	35	163	29	160	30	165	32	187	5	35	184	10	0	1491	75	99
9	Сухофрукты	11	8,8	0	15	18	18	0	0	15	18	18	0	15	0	18	0	0	15	0	4	15	15	184	9,2	105
10	Сок фруктовые и овощные	100	75	130	130	180	0	0	130	0	0	130	0	130	0	130	0	130	0	130	130	0	130	1480	74	99
11	Витаминизированные напитки	50	37,5	200	0	0	0	120	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	0	0	200	0	0	720	36	96
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемой готовой пищевой продукцией)	30	24	20	22	32	17	26	25	27	27	24	29	21	27	18	35	24	26	22	28	27	27	501	25	104
13	Кондитерские изделия	20	16,4	0	25	20	0	0	20	7	60	20	0	50	20	0	20	20	0	60	20	0	0	342	17,1	104
14	Какао - порошок	0,6	0,42	5,0	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	0,0	0,0	8	0,4	95
15	Кофейный напиток	1,2	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	4,5	0,0	4,5	0,0	4,5	0,0	4,5	0,0	4,5	0,0	4,5	0,0	4,5	0,0	18	0,9	100
16	Чай	0,6	0,45	0,0	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	9	0,5	100
17	Мясо 1 категории	55	41,25	0	95	125	0	32	63	75	32	32	0	53	60	32	57	32	96	32	32	0	0	848	42	103
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	24	18	39	0	0	0	0	39	0	0	0	97	0	39	0	39	0	0	0	0	47	58	358	18	99
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	15	0	0	0	75	0	0	0	0	88	0	0	0	0	0	75	0	0	0	59	0	297	15	99
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	29,6	89	0	0	40	69	0	0	54	0	0	62	0	83	0	0	85	0	69	63	614	31	104	
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	337,5	180	241	97	340	550	312	404	379	432	456	317	460	125	333	459	412	232	268	464	414	6875	344	102
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	30	0	0	143	0	0	85	0	0	0	0	0	0	0	110	0	143	0	0	110	0	591	30	99
23	Сметана	11	8,25	5	0	21	0	15	0	5	20	5	6	0	20	20	16	15	6	0	15	0	169	8,4	102	
24	Сыр	6	4,5	0,0	15,0	0,0	0	10,0	0,0	0,0	20,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	10,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	15,0	90	4,5	100
25	Масло сливочное	21	17,22	25	14	12	16	18	6	35	11	22	26	14	13	26	13	9	26	9	21	27	15	357	18	104
26	Масло растительное	11	8,25	6	13	11	13	6	16	3	7	4	10	6	11	0	9	9	4	8	4	10	14	164	8,2	100
27	Яйцо, шт.	40	30	3	90	29	42	7	89	7	5	16	58	6	11	40	72	0	16	100	7	13	8	580	29	97
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,325	0,7	0,7	1,4	0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,8	6	0,3	97
29	Крахмал	3	1,5	0	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	30	1,5	100
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,75	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	75	4	100

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

\*\* Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

\*\*\* Мучное изделие промышленного производства в 4.13.15 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

Меню № 20 - ДС/3590 - ДС/192  
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал		2 завтрак, ккал		Обед, ккал		Полдник, ккал		Итого, ккал		% выполнения
	20 % от суточного рациона	% выполнения	5% от суточного рациона	% выполнения	35% от суточного рациона	% выполнения	15% от суточного рациона	% выполнения	75% от суточного рациона	% выполнения	
1 день	360	21	90	5	630	33	270	15	1350	99	
2 день	373	20	91	5	598	36	275	15	1336	101	
3 день	351	20	88	5	642	35	263	15	1362	99	
4 день	365	20	89	5	646	36	263	15	1338	101	
5 день	361	20	91	5	625	36	270	15	1369	100	
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>362</b>	<b>20</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	<b>632</b>	<b>35</b>	<b>270</b>	<b>15</b>	<b>1354</b>	<b>100</b>	
6 день	362	20	91	5	625	35	274	15	1352	100	
7 день	372	21	89	5	605	34	270	15	1336	99	
8 день	341	19	88	5	640	36	273	15	1342	99	
9 день	373	21	89	5	661	37	267	15	1390	103	
10 день	356	20	91	5	626	35	282	16	1355	100	
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>361</b>	<b>20</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	<b>631</b>	<b>35</b>	<b>273</b>	<b>15</b>	<b>1355</b>	<b>100</b>	
11 день	364	20	89	5	634	35	264	15	1351	100	
12 день	356	20	91	5	626	35	258	14	1331	99	
13 день	365	20	89	5	641	36	282	16	1377	102	
14 день	372	21	91	5	638	35	274	15	1375	102	
15 день	356	20	89	5	648	36	257	14	1350	100	
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>362</b>	<b>20</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	<b>637</b>	<b>35</b>	<b>267</b>	<b>15</b>	<b>1357</b>	<b>100</b>	
16 день	353	20	91	5	662	37	278	15	1384	103	
17 день	372	21	91	5	627	35	274	15	1364	101	
18 день	366	20	89	5	627	35	256	14	1339	99	
19 день	379	21	91	5	613	34	278	15	1361	101	
20 день	342	19	91	5	624	35	282	16	1339	99	
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>363</b>	<b>20</b>	<b>91</b>	<b>5</b>	<b>631</b>	<b>35</b>	<b>274</b>	<b>15</b>	<b>1358</b>	<b>101</b>	
<b>ИТОГО в среднем за день</b>	<b>362</b>	<b>20</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	<b>633</b>	<b>35</b>	<b>271</b>	<b>15</b>	<b>1356</b>	<b>100</b>	

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

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



Итого в среднем за день 362 20 90 5 633 35 271 15 1356 100  
 \*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 3 до 7 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	1 день	400	100	600
2 день	430	130	660	250
3 день	430	130	650	250
4 день	420	100	690	250
5 день	450	160	660	250
6 день	430	120	695	250
7 день	410	130	635	350
8 день	410	160	645	250
9 день	440	100	665	260
10 день	440	160	645	250
11 день	410	130	695	260
12 день	430	160	680	250
13 день	440	130	625	250
14 день	410	160	700	250
15 день	410	130	660	270
16 день	440	160	665	250
17 день	410	130	640	360
18 день	410	130	660	260
19 день	440	160	660	250
20 день	430	130	640	330
20 день	450	130	680	250

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

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

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
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

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

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

завтрак, 2 завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (8-10 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 г

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>			<b>430</b>	<b>9,5</b>	<b>15,5</b>	<b>48,9</b>	<b>373,0</b>	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ  
 Меню № 20-ДС/3590-20/92  
 АУ ТО «Центр транзитного контроля»

Бутерброд с маслом	батон	20	20	20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	масло сливочное	10	10						
Какао с молоком сгущенным			200	200	1,7	2,3	14,3	85	№694-2004
	какао - порошок	5	5						
Хлеб ржаной	молоко сгущенное с сахаром	25	25	15	0,3	0,2	5,7	26	
<b>Второй завтрак</b>									
Сок в ассортименте		130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Свекла отварная с маслом растительным			660	660	25,4	18,5	82,4	597,7	
	свекла до 01.01 -20%	61	49						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			180/15/5	180/15/5	4,7	3,8	8,7	88	№131-2004
	кураца потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
	или филе куриное промышленного производства	25	24						

или Филе грудки индейки	26	24						
капуста белокочанная свежая	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 -40%	92	55						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	8	7						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Рыба запечённая</b>			80	16,0	6,1	7,3	148	р.377-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	137	96						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	120	89						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	165	96						
сухари пшеничные	8	8						

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

масло растительное	2	2	2	150	2,2	3,8	20,3	124	№524-2004
<b>Овощи припущенные</b>									
морковь до 01.01 - 20%	81	65							
с 01.01 - 25%	86	65							
или морковь свежемороженая	74	65							
или кабачки свежие	112	75							
лук репчатый	18	15							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	109	82							
01.11.-31.12. - 30%	117	82							
01.01-29.02 - 35%	126	82							
01.03 - 40%	137	82							
мука пшеничная	3	3							
масло сливочное	5	5							
<b>Компот из свежих плодов</b>				180	0,4	0,1	18,0	75	№507-2013, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32							
или вишня	33,9	32							
или слива	35,5	32							
или абрикосы	37,4	32							



Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
<b>Полдник</b>			<b>250</b>	<b>3,4</b>	<b>4,1</b>	<b>56,0</b>	<b>275</b>	
<b>Булочка ванильная</b>			<b>50</b>	<b>2,9</b>	<b>4,1</b>	<b>29,0</b>	<b>165</b>	№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						
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						
<b>Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>0,5</b>	<b>0,0</b>	<b>27,0</b>	<b>110</b>	№518-2013, Пермь
<b>ИТОГО:</b>				<b>39</b>	<b>38</b>	<b>209</b>	<b>1336</b>	

«Центр технического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

## 2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
<b>Омлет натуральный</b>			<b>430</b>	<b>16,2</b>	<b>17,1</b>	<b>33,0</b>	<b>351,1</b>	
			110	10,7	10,6	1,5	144	№340-2004
	84	84						
яйцо куриное								
	32	32						
молоко питьевое								
	1	1						
масло растительное для смазки листа								
	<b>ИЛИ</b>							
<b>Яичная кашка натуральная</b>			<b>110</b>	<b>11,0</b>	<b>11,2</b>	<b>1,7</b>	<b>151</b>	№279-1996
	85	85						
яйцо куриное								
	42	42						
молоко питьевое								
	4	4						
масло сливочное								
<b>Овощи на подгарнировку</b>								
<b>Кукуруза консервированная (после термической обработки)</b>	117	70	70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004
<b>Бутерброд с маслом с сыром</b>			<b>50</b>	<b>4,1</b>	<b>6,2</b>	<b>10,7</b>	<b>115</b>	№1,3-2004
	30	30						
батон								
	5	5						
масло сливочное								

сорт	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Чай с сахаром					200	0,1	0,0	12,6	51			№686-2004	
чай - заварка	0,6	0,6											
сахар	12	12											
Хлеб ржаной					10	0,2	0,1	3,8	17				
<b>Второй завтрак</b>													
Сок в ассортименте	130	130			130	0,5	0,2	21,8	91			№518-2013, Пермь	
Обед					650	20,4	19,3	96,7	642,1				
Салат из моркови и яблок					50	0,7	4,1	5,7	63			№9-2013, Пермь	
морковь до 01.01 - 20%	50	40											
с 01.01 - 25%	53	40											
<b>(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)</b>													
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12											
масло растительное на полив при подаче	4	4											
Суп гороховый с мясом с гречками					180/20/20	7,4	3,3	22,9	151			№139-2004	
говядина 1 категории	44	32											
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32											
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32											

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

горох	15	15																		
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40																		
01.11.-31.12. -30%	57	40																		
01.01-29.02 - 35%	62	40																		
01.03 - 40%	67	40																		
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10																		
с 01.01 - 25%	13,3	10																		
лук репчатый	10	8																		
масло сливочное	4	4																		
<b>гренки из пшеничного хлеба</b>		<b>20</b>																		
хлеб пшеничный	38	32																		
зелень сушеная	0,1	0,1																		
<b>Овощи тушеные с мясом отварным</b>																				
говядина 1 категории	86	63																		
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63																		
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63																		
масса отварного мяса		40																		
горошек зелёный консервированный	31	20																		

№170-2013,  
Пермь

№301-2006,  
Москва

Масса отварного мяса	31	20	31	20	31	20	31	20
горошек зелёный консервированный	31	20	31	20	31	20	31	20
пюре томатное	31	20	31	20	31	20	31	20
капуста белокачанная свежая	88	70	88	70	88	70	88	70
или кабачки свежие	104	70	104	70	104	70	104	70
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	20	15	20	15	20	15	20	15
01.11.-31.12. - 30%	21	15	21	15	21	15	21	15
01.01-29.02 - 35%	23	15	23	15	23	15	23	15
01.03 - 40%	25	15	25	15	25	15	25	15
морковь до 01.01 - 20%	50	40	50	40	50	40	50	40
с 01.01 - 25%	57	40	57	40	57	40	57	40
лук репчатый	18	15	18	15	18	15	18	15
масло растительное	8	8	8	8	8	8	8	8
<b>соус:</b>		<b>35</b>		<b>35</b>		<b>35</b>		<b>35</b>
мука пшеничная	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
масло сливочное	3	3	3	3	3	3	3	3
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3	3	3	3	3	3	3
морковь до 01.01 - 20%	5	4	5	4	5	4	5	4
с 01.01 - 25%	6	4	6	4	6	4	6	4
лук репчатый	4,8	4	4,8	4	4,8	4	4,8	4

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









		5	5	5	5	5	5	5	5		
сахар											
<b>Обед</b>											
<b>Салат картофельный с морковью и зеленым горошком</b>											
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		32	24		690	24	26	80	646	№74-2013, Пермь	
01.11.-31.12. - 30%		34	24		50	1,8	4,9	5,7	74		
01.01-29.02 - 35%		37	24								
01.03 - 40%		40	24								
масса отварного картофеля			23								
морковь до 01.01 - 20%		15	12								
с 01.01 - 25%		16	12								
масса отварной моркови			10								
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		12	8								
яйцо		8	8								
масло растительное		4	4								
		<b>ИЛИ</b>									
<b>Салат из огурцов с маслом</b>					50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург	
огурцы свежие парниковые		48	47								
или огурцы свежие грунтовые		49	47								
масло растительное		4	4								

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

Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом		180/20	6,3	4,3	5,6	86	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32					
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
капуста белокочанная свежая	45	36					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	29	22					
01.11.-31.12. -30%	31	22					
01.01-29.02 - 35%	34	22					
01.03 - 40%	37	22					
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	8	7					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2					
масло растительное	4	4					
зелень сушеная	0,1	0,1					
<b>Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом</b>	<b>80/30</b>	<b>11,1</b>	<b>11,8</b>	<b>6,9</b>	<b>178</b>	<b>№427-1996</b>	
говядина 1 категории	126	93					

или мясо - говядина выловленная замораживалась в блоках	110	93							
вода питьевая	8	8							
чеснок	0,4	0,3							
яйцо куриное	5	5							
сухари пшеничные	8	8							
масло растительное для смазки листа	3	3							
<b>Соус сметанный с томатом</b>	<b>30</b>								№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							
<b>Макаронны отварные с овощами</b>	<b>150</b>	<b>3,1</b>	<b>4,1</b>	<b>27,5</b>	<b>159</b>				№294-2013, Пермь
макаронные изделия	39	39							
масса отварных макарон	100								
морковь до 01.01 - 20%	38	30							
с 01.01 - 25%	40	30							
масло сливочное	5	5							

Автономное учреждение  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203206134



соль йодированная	0,3	0,3	0,3						
Дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4							
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35							
молоко питьевое	10	10							
<b>Масса картофельного фарша:</b>		<b>51</b>							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	53	40							
01.11.-31.12. -30%	57	40							
01.01-29.02 - 35%	62	40							
01.03 - 40%	67	40							
молоко питьевое	7	7							
яйцо куриное	2,3	2,3							
масло сливочное	1,2	1,2							
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8							
сметана для смазки изделия	2,2	2,2							
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1							
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>0,7</b>	<b>134</b>	<b>32,0</b>	<b>0,3</b>	<b>134</b>	<b>№518-2013, Пермь</b>
<b>ИТОГО:</b>				<b>44</b>					

Автономное учреждение Пермской области  
«Центр технологий кондитерского производства»  
40 ОГРН 1077203065147  
ИНН / 203208134

## 4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
<b>Суп молочный с крупой</b>			<b>450</b>	<b>10,4</b>	<b>16,2</b>	<b>43,5</b>	<b>361,4</b>	№164-2013, Пермь
			200	3,1	4,4	19,0	128	
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						
<b>Яйца вареные</b>			<b>40</b>	<b>5,1</b>	<b>4,6</b>	<b>0,3</b>	<b>63</b>	№300-2013, Пермь
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/10</b>	<b>1,8</b>	<b>7,1</b>	<b>9,9</b>	<b>111</b>	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
<b>Чай с лимоном</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	№686-2004
чай - заварка	0,6	0,6						

Чай с лимоном	чай - заварка	0,6	0,6	180	0,1	0,0	10,5	42	№666-2004
---------------	---------------	-----	-----	-----	-----	-----	------	----	-----------

Хлеб ржаной				10	0,3	0,1	3,8	17	
<b>Второй завтрак</b>									
Фрукт в ассортименте				160	0,1	0,4	21,3	89	№456-2006, Москва
<b>ИЛИ</b>									
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя
<b>Обед</b>									
Салат из свеклы с сыром				50	3,4	5,1	5,1	80	№55-2013, Пермь
	свекла до 01.01 - 20%	51	41						
	с 01.01 - 25%	55	41						
	масса отварной свеклы		38						
	сыр	11	10						
	масло растительное	4	4						
<b>Суп картофельный с рыбными фрикадельками</b>									
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
	01.11.-31.12. -30%	143	100						
	01.01-29.02 - 35%	154	100						
				180/40	5,5	4,5	15,1	123	№142-2004

Деполное учреждение  
«Центр технологического контроля»  
С/ПЧ 1677203063147  
ИНН 7203208134

01.03 - 40%	167	100																				
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10																				
с 01.01 - 25%	13,3	10																				
лук репчатый	8	7																				
масло растительное	4	4																				
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3																				
зелень сушеная	0,1	0,1																				
фрикадельки:																						
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40																				
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40																				
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40																				
лук репчатый	10	8																				
яйцо куриное	2	2																				
вода питьевая	3	3																				
<b>Печень, тушеная с овощами</b>	<b>80</b>	<b>11,2</b>	<b>12,1</b>	<b>4,0</b>	<b>170</b>																	
печень говяжья	90	75																				
лук репчатый	14	12																				
масло растительное	5	5																				

№439-2004



масло растительное 5 5

масса готовой начинки в лукошко	90							
мука пшеничная	1,6							
морковь до 01.01 - 20%	50,0	40						
с 01.01 - 25%	53,2	40						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7						
вода питьевая	14	14						
<b>Рис припущенный</b>			130	2,7	3,4	22,0	129	№6512-2004
крупа рисовая	46	46						
вода питьевая	95	95						
масло сливочное	4	4						
<b>Компот из кураги</b>			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
курага	18	18						
сахар	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			10	0,2	0,1	4,4	19	
<b>Хлеб ржаной</b>			20	0,5	0,3	7,5	34	
<b>Полдник</b>			250	5,4	10,1	37,5	263	
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>			50	1,8	3,7	27,0	149	Автомоминское отделение №149 «Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
<b>ИТОГО:</b>					<b>40</b>	<b>52</b>	<b>178</b>	<b>1338</b>	
<b>5 день</b>									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>									
<b>Каша 5 злаков жидкая</b>									
крупя (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30							
молоко питьевое	183	183							
сахар	3	3							
соль йодированная	1	1							
масло сливочное	5	5							
<b>Бутерброд с сыром</b>									
батон	20	20							
сыр	10,5	10							
<b>Кофейный напиток</b>									
кофейный напиток	4,5	4,5	200	3,2	2,7	15,9	101		№501-2013, Пермь

кофейный напиток

4,5

4,5

свар	10	10	10										
молоко питьевое	100	100	100										

**Второй завтрак**

Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте

120

120

120

0,5

0,2

21,8

91,0

№518-2013,  
Пермь**Обед**

Салат картофельный с огурцами

59

44

50

0,8

4,1

7,4

70

№75-2013,  
Пермь

картофель - 01.09.-31.10. - 25%

63

44

01.11.-31.12. - 30%

68

44

01.03 - 40%

73

44

огурцы соленные без уксуса

8,2

8

или огурцы свежие парниковые

8,4

8

или огурцы свежие грунтовые

4

4

масло растительное

180/20/5

6,8

4,7

8,6

104

Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной

44

32

№111-2004

говядина 1 категории

38

32

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках

32

32

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства

32

32

Автономное учреждение  
«Центр технологического контроля»  
Тюменской области

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134



горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)

104

69

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)

120

69

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)

93

69

лук репчатый

20

17

яйцо куриное

5

5

сухари пшеничные

9

9

масло растительное для смазки листа

2

2

**Соус молочный**

30

1,0

2,1

2,6

34

№440-2013,  
Пермь

молоко питьевое

30

30

мука пшеничная

1,5

1,5

масло сливочное

1,5

1,5

**Пюре картофельное**

150

3,0

4,4

18,9

127

№520-2004

картофель - 01.09.-31.10.- 25%

170

128

01.11.-31.12. -30%

183

128

01.01.-29.02 - 35%

197

128

01.03 - 40%

214

128

молоко питьевое

24

24

масло сливочное

5

5

Автономное учреждение  
«Центр технологий высшего образования»  
Именской области

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203206134

Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
	40	35							
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35							
сахар	10	10							
<b>Хлеб пшеничный</b>			30	0,3	0,6	13,2	58		
<b>Хлеб ржаной</b>			40	0,5	0,9	15,1	69		
<b>Полдник</b>			250	10,7	8,5	34,9	270		
<b>Шанежка наливная</b>			50	3,4	3,4	27,2	153		№550-2013, Пермь
мука пшеничная	30	30							
сахар	2	2							
масло сливочное	2	2							
яйцо куриное	1	1							
соль йодированная	0,3	0,3							
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8							
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2							
молоко питьевое	12,5	12,5							
сметана	10	10							
мука пшеничная	1,5	1,5							
сахар	0,5	0,5							

1,0	1,0	0,5	0,5	1,0
сахар	0,5	0,5		

Масса Фарша	1,0									
яйцо куриное для смазки изделия	0,8									
масло растительное для смазки листа	0,2									
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	207	200	5,1	7,3	7,7	117				№698-2004
<b>ИТОГО:</b>										
			43	44	200	1369				
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:</b>										
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):</b>										
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:</b>										
			41	45	196	1354				При 12 часовом пребывании детей
			54	60	261	1800				

		<b>6 день</b>						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г		Угл. г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>			<b>410</b>	<b>17,1</b>	<b>12,3</b>	<b>45,9</b>	<b>362,4</b>	
<b>Омлет натуральный</b>			110	10,7	10,6	1,5	144	№340-2004
яйцо куриное	84	84						
молоко питьевое	32	32						
масло растительное для смазки листа	1	1						
		<b>ИЛИ</b>						

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

Яичная кашка натуральная	110		11,0	11,2	1,7	151	№279-1996
	85	85					
яйцо куриное		85					
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	42	42					
масло сливочное	4	4					
<b>Овощи на поджаривку</b>							
<b>Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)</b>	92	60	2,9	0,1	4,7	31	№101-2004
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>		20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20					
Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					
<b>Чай с молоком</b>		200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,6	0,6					
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	50	50					
сахар	10	10					
<b>Хлеб пшеничный</b>		10	0,2	0,1	4,4	19	
<b>Второй завтрак</b>			0,5	0,2	21,8	91	
<b>Сок в ассортименте</b>	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>		635	17,0	25,6	81,7	625,2	



## Обед

625,2

81,7

25,6

17,0

635

Салат из моркови в кукурузе		60	1,1	4,0	6,6	62	№11.0001, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	49	39					
с 01.01 - 25%	52	39					
масса припущенной моркови	37						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20					
масло растительное	4	4					
<b>Суп картофельный с курицей</b>		<b>180/15</b>	<b>3,9</b>	<b>3,7</b>	<b>17,5</b>	<b>119</b>	№149-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100					
01.11.-31.12. -30%	143	100					
01.01-29.02 - 35%	154	100					
01.03 - 40%	167	100					
морковь до 01.01 - 20%	15	12					
с 01.01 - 25%	16	12					
лук репчатый	7	6					
масло сливочное	4	4					

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



сахар	10	10												
крахмал	6	6												
Хлеб пшеничный	30	0,6	0,3	13,8	0,6	0,3								
Хлеб ржаной	40	0,9	0,5	15,1	0,9	0,5								
<b>Полдник</b>	<b>350</b>	<b>14,4</b>	<b>10,5</b>	<b>30,4</b>	<b>14,4</b>	<b>10,5</b>								<b>274</b>
<b>Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным</b>	<b>150</b>	<b>10,8</b>	<b>5,5</b>	<b>22,7</b>	<b>10,8</b>	<b>5,5</b>								<b>184</b>
творог	87						85							
морковь до 01.01 - 20%	34						27							
с 01.01 - 25%	36						27							
масло сливочное	2						2							
крупа манная	7						7							
яйцо куриное	5						5							
сахар	5						5							
мука пшеничная	15						15							
масло растительное для смазки листа	3						3							
масса готовых сырников (2 шт. по 60 г)							120							
молоко сгущенное с сахаром	30,2						30							
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	<b>207</b>	<b>3,6</b>	<b>5,0</b>	<b>7,7</b>	<b>3,6</b>	<b>5,0</b>	<b>200</b>	<b>49</b>	<b>49</b>	<b>180</b>	<b>1352</b>	<b>90</b>		<b>№698-2004</b>
<b>ИТОГО:</b>														

Автономное учреждение «Томский областной центр  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203206134

## 7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
<b>Каша "Дружба"</b>			<b>410</b>	<b>7,8</b>	<b>14,0</b>	<b>53,7</b>	<b>372</b>	
			<b>200</b>	<b>5,5</b>	<b>6,7</b>	<b>24,5</b>	<b>180</b>	№260-2013, Пермь
крупа рисовая	17	17						
крупа пшено	12	12						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/10</b>	<b>1,8</b>	<b>7,1</b>	<b>9,9</b>	<b>111</b>	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
<b>Чай с лимоном</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	№686-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	10	10						
лимон	6	5						

10	10										
лимон	6	5									

Второй завтрак											
Фрукт в ассортименте	160	0,1	0,4	0,3	0,8	21,3	89			№458-2006, Москва	
<b>ИЛИ</b>											
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте	120	0,5	0,0	0,0	22	90,0				По рекомендации производителя	
<b>Обед</b>	<b>645</b>	<b>19,7</b>	<b>18,1</b>	<b>89,2</b>	<b>605,3</b>						
<b>Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте</b>	<b>50</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>2,7</b>	<b>11</b>	<b>№101+2004</b>					
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)	50										
<b>ИЛИ</b>											
<b>Нарезка из свеклы отварной</b>	<b>50</b>	<b>0,8</b>	<b>0,0</b>	<b>3,6</b>	<b>18</b>	<b>№.50 - 2013, Пермь</b>					
свекла до 01.01 - 20%	66	53									
с 01.01 - 25%	70	53									
<b>Суп из овощей с мясом со сметаной</b>	<b>180/20/5</b>	<b>4,4</b>	<b>4,1</b>	<b>9,0</b>	<b>91</b>	<b>№135-2004</b>					
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%	48	36									
01.11.-31.12. -30%	51	36									

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



масло сливочное	2,3	2,3																		
лук репчатый	87	88																		
масса прожаренного с маслом лука		10																		
мука пшеничная	5	5																		
масса готовых тефтелей		65																		
Соус томатный с овощами для запекания		40																		№454-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5																		
морковь до 01.01 - 20%	25,0	20																		
с 01.01 - 25%	27	20																		
лук репчатый	14	12																		
мука пшеничная	2,0	2,0																		
масло сливочное	3,3	3,3																		
масло растительное для смазки листа	3	3																		
<b>Макаронные изделия отварные</b>																				
										130	2,9	2,2	29,0	147						№516-2004
макаронные изделия	45	45																		
масло сливочное	3	3																		
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>																				
										180	0,3	0,0	15,2	62						№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15																		
сахар	8	8																		

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

Хлеб пшеничный					20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной					40	0,9	0,5	15,1	69	
<b>Полдник</b>					<b>250</b>	<b>5,9</b>	<b>9,3</b>	<b>40,6</b>	<b>270</b>	
<b>Булочка "Пермская"</b>					50	2,3	4,3	25,5	150	№654-2013, Пермь
	мука пшеничная	25	25							
	масло сливочное	7	7							
	яйцо куриное	4	4							
	сахар	4	4							
	соль йодированная	0,5	0,5							
	дрожжи прессованные	1	1							
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25							
	молоко питьевое	11	11							
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7	7							
	сахарная пудра	1,5	1,5							
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>		207	200		200	3,6	5,0	15,1	120	№698-2004
<b>ИТОГО:</b>						<b>34</b>	<b>42</b>	<b>205</b>	<b>1336</b>	



ИТОГО:

34

42

205

1336

## В день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
Суп молочный с макаронными изделиями			440	13,1	12,2	44,8	341,4	
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с сыром			20/20	4,2	3,6	9,9	89	№3-2004
батон	20	20						
сыр	21	20						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	4,5	4,5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 720306134

Второй завтрак									
Отвар шиповника				100	0,2	0,0	21,7	88	№705-2004
	ШИПОВНИК	18	18						
	сахар	5	5						
<b>Обед</b>									
Салат из свежих помидоров				665	23,8	19,6	92,0	640	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	49	48						
	или помидоры свежие грунтовые	57	48						
	масло растительное	4	4						
<b>ИЛИ</b>									
Салат из соленых огурцов с луком				50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
	огурцы соленые без уксуса	80	44						
	лук репчатый	4,8	4						
<b>лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)</b>									
	или лук зелёный	5	4						
	масло растительное	4	4						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной				180/20/5	5,8	4,0	11,2	104	№154-2013, Пермь
	говядина 1 категории	44	32						





масло сливочное 5 5

Компот из свежих яблок		180	0,1	0,1	10,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35					
сахар	10	10					
<b>Хлеб пшеничный</b>		30	0,6	0,3	13,2	58	
<b>Хлеб ржаной</b>		40	0,9	0,5	15,1	69	
<b>Полдник</b>		260	7,2	14,1	29,4	273	
<b>Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте</b>		60	1,4	7,7	20,0	155	
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	210	200	5,8	6,4	9,4	118	№260-2001, Пермь
<b>ИТОГО:</b>			44	46	188	1342	

**9 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>			440	7,2	7,4	69,4	373,0	
<b>Каша манная жидкая</b>			200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004
крупа манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						

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



	0,6	0,6							
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6							

с 01.01 - 20%		6	6								
<b>(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)</b>											
масло растительное		4	4	180/20/5		5,7	4,5	14,3	121	№.172-1995, Екатеринбург	
<b>Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной</b>											
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%		106	80								
01.11.-31.12. -30%		114	80								
01.01-29.02 - 35%		120	80								
01.03 - 40%		134	80								
морковь до 01.01 - 20%		12,5	10								
с 01.01 - 25%		13,3	10								
лук репчатый		6,0	5								
масло сливочное		4	4								
помидоры свежие парниковые		10,2	10								
или помидоры свежие грунтовые		12	10								
сметана		5	5								

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208334

	зелень сушеная	0,1	0,1	80	10,1	8,8	2,2	128	№35/8-2011, Екатеринбург
<b>Суфле из печени</b>	печень говяжья	106	88						
	масса отварной печени		60						
	яйцо куриное	16	16						
	соль йодированная	0,2	0,2						
	Соус молочный		24						
	молоко питьевое	24	24						
	мука пшеничная	2	2						
	масло сливочное	2	2						
	МАСЛО сливочное для смазки емкости	4	4						
	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>			130	4,1	4,4	32,1	184	№237-2013, Пермь
	крупа гречневая	67	67						
	вода питьевая	88	88						
	масло сливочное	6	6						
<b>Компот из кураги</b>			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004	
	курага	18	18						
	сахар	5	5						



сахар	5	5
-------	---	---

Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	8,8	30
Хлеб ржаной	35	0,8	0,4	13,2	60
<b>Полдник</b>	<b>250</b>	<b>6,4</b>	<b>9,9</b>	<b>38,0</b>	<b>267</b>
Булочка с сахаром	50	2,8	3,5	27,5	153
мука пшеничная	40				
сахар	2,5				
масло сливочное	1,2				
дрожжи хлебопекарные	0,6				
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15				
соль йодированная	0,6				
сахар для отделки	0,5				
молоко питьевое	18				
масло растительное для смазки листа	0,2				
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	<b>200</b>	<b>3,6</b>	<b>6,4</b>	<b>10,5</b>	<b>114</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>36</b>	<b>40</b>	<b>221</b>	<b>1390</b>

Наименование блюда	<b>10 день</b>		Химический состав				№ рецептуры
	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	

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



Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь	
кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	0,2	4,1	22	№101-2004
<b>Суп-пюре из картофеля с курицей</b>	<b>180/15</b>	<b>3,7</b>	<b>4,7</b>	<b>17,1</b>	<b>126</b>	<b>№159-2013, Пермь</b>	
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	160	120					
01.11.-31.12. -30%	172	120					
01.01-29.02 - 35%	185	120					
01.03 - 40%	200	120					
морковь до 01.01 - 20%	8	6					
с 01.01 - 25%	8	6					
мука пшеничная	3,6	3,6					
молоко питьевое	64	64					
масло сливочное	4	4					
зелень сушеная	0,1	0,1					
<b>Биточки рубленые из птицы припущенные</b>	<b>70</b>	<b>8,9</b>	<b>8,5</b>	<b>5,9</b>	<b>136</b>	<b>№498-2004</b>	
филе куриное промышленного производства	61	58					
или филе грудки индейки	61	58					

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

хлеб пшеничный	15	15	41,0	0,4	14,0	26,3	32,4				
лук репчатый	12	10	6,0	0,5	2,1	2,0	2,0				
яйцо куриное	6	6									
молоко питьевое	10	10	3,0	0,3	1,1	1,0	1,0				
масло растительное для смазки листа	3	3									
<b>Капуста тушеная</b>			<b>150</b>	<b>4,6</b>	<b>6,2</b>	<b>14,0</b>	<b>130</b>				№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	198	158									
морковь до 01.01 - 20%	30	24	20,0	1,8	7,1	6,2	1,0				
с 01.01 - 25%	32	24									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3									
лук репчатый	11,9	10	1,0	0,1	0,4	0,4	0,4				
масло растительное	6	6									
мука пшеничная	1,8	1,8									
сахар	0,3	0,3									
<b>Кисель из свежих ягод</b>			<b>180</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>14,1</b>	<b>59</b>				№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24	1,2	0,3	1,0	1,2	1,0				
сахар	10	10	4,0	0,4	2,0	2,0	2,0				
крахмал	6	6	1,0	0,1	0,2	0,2	0,2				



11 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>										
Каша кукурузная жидкая	крупа кукурузная	25								
	молоко питьевое	187	187							
	сахар	3	3							
	соль йодированная	1	1							
	масло сливочное	5	5							
<b>Бутерброд с сыром</b>										
батон	20	20								
сыр	10,5	10								
<b>Кофейный напиток</b>										
кофейный напиток	4,5	4,5								
сахар	10	10								
молоко питьевое	100	100								
			<b>430</b>	<b>12,9</b>	<b>11,2</b>	<b>52,8</b>	<b>364</b>			
			<b>200</b>	<b>5,5</b>	<b>5,9</b>	<b>27,0</b>	<b>183</b>			№311-2004
			<b>20/10</b>	<b>4,2</b>	<b>2,6</b>	<b>9,9</b>	<b>80</b>			№3-2004
			<b>200</b>	<b>3,2</b>	<b>2,7</b>	<b>15,9</b>	<b>101</b>			№501-2013, Пермь

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
-----------------	-----	-----	-----	-----	------	----	----------------------

**Второй завтрак**

Фрукт в ассортименте	160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва	
<b>ИЛИ</b>							
<b>Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте</b>	120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя	
<b>Обед</b>	680	25,9	25,2	75,9	634,0		
<b>Салат из свеклы с огурцами</b>	50	0,6	4,0	3,3	52	№53-2013, Пермь	
свекла до 01.01 -20%	53	42					
с 01.01 - 25%	56	42					
масса отварной свеклы	40						
огурцы соленые без уксуса	18	10					
или огурцы свежие парниковые	10,2	10					
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10					
масло растительное	4	4					
<b>Уха с крупой</b>	180/50	11,7	7,4	10,1	154	№152-2013, Пермь	
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					

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55								
01.11.-31.12. -30%	79	55								
01.01-29.02 - 35%	85	55								
01.03 - 40%	92	55								
крупа рисовая или крупа пшено	6	6								
лук репчатый	8	7								
масло сливочное	4	4								
зелень сушеная	0,1	0,1								
<b>Шницель из говядины</b>					70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
говядина 1 категории	72	53								
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53								
хлеб пшеничный	12	12								
молоко питьевое	6	6								
лук репчатый	7,1	6								
яйцо куриное	6	6								
мука пшеничная	7	7								
масло растительное для смазки листа	2	2								



масло растительное для смазки листа	2	2								

Говре картофеляльное		160	3,0	4,4	10,9	127	№530-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128					
01.11.-31.12. -30%	183	128					
01.01-29.02 - 35%	197	128					
01.03 - 40%	214	128					
молоко питьевое	24	24					
масло сливочное	5	5					
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>							№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15				62	
сахар	8	8					
<b>Хлеб пшеничный</b>							
		20	0,4	0,2	8,8	39	
<b>Хлеб ржаной</b>							
		30	0,7	0,4	11,3	52	
<b>Полдник</b>							
		250	2,7	7,7	45,9	264	
<b>Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте</b>							
		50	2,2	7,7	21,0	162	
<b>Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте</b>							
	200	200	0,5	0,0	24,9	102	№518-2013, Пермь
<b>ИТОГО:</b>							
			42	45	196	1351	

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

## 12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
<b>Каша пшенная жидкая</b>			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
	25	25						
	185	185						
	3	3						
	1,2	1,2						
	5	5						
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>								
	20	20						
	20,2	20						
<b>Чай с молоком</b>								
	0,6	0,6						
	50	50						
	10	10						
			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№ 2-2004
			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь

молоко питьевое	50	50							
сахар	10	10							

Второй завтрак									
	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91		
<b>Сок в ассортименте</b>									
	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь	
<b>Обед</b>									
<b>Салат из отварных овощей с маслом растительным</b>									
свекла до 01.01 -20%	41	33	33	1,2	4,1	6,3	67	№29/1-2011, Екатеринбург	
с 01.01 - 25%	44	33	33						
масса отварной свеклы		30	30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	31	23	23						
01.11.-31.12. -30%	33	23	23						
01.01-29.02 - 35%	35	23	23						
01.03 - 40%	38	23	23						
масса отварного картофеля		20	20						
масло растительное	4	4	4						
<b>Суп картофельный с клецками с курицей</b>									
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	39	39	5,4	5,3	9,2	106	№155-2004	
или филе куриное промышленного производства	25	24	24						
или филе грудки индейки	25	24	24						
мука пшеничная	8	8	8						

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



крупа рисовая	8	8	130	9,6	21,9	84	№601-2004
---------------	---	---	-----	-----	------	----	-----------

масса отварного риса		21					
лук репчатый	7	6					
масло сливочное	5	5					
яйцо куриное	5	5					
капуста белокочанная свежая	113	90					
масса отварной капусты		84					
масло растительное для смазки листа	3	3					
<b>выход готовых голубцов 100г</b>		<b>2шт/75г</b>					
<b>Соус сметанный с томатом</b>		<b>50</b>					№601-2004
сметана	20	20					
мука пшеничная	3,5	3,5					
вода питьевая	30	30					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5					
<b>Компот из свежих ягод</b>		<b>180</b>					№634-2004
клюква свежемороженая	30,2	30					
сахар	10	10					
<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>30</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>		<b>40</b>					
		<b>0,9</b>					
		<b>0,3</b>					
		<b>13,2</b>					
		<b>58</b>					
		<b>0,5</b>					
		<b>0,1</b>					
		<b>0,0</b>					
		<b>14,4</b>					
		<b>58</b>					
		<b>15,1</b>					

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

Полдник		250	5,3	12,2	31,8	258	
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		207					
<b>ИТОГО:</b>			<b>39</b>	<b>47</b>	<b>187</b>	<b>1331</b>	
		<b>200</b>	<b>3,6</b>	<b>6,7</b>	<b>13,7</b>	<b>130</b>	№698-2004

ИТОГО:

39

47

187

1331

## 13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
<b>Каша гречневая вязкая</b>			410	7,9	14,2	51,5	365,4	№248-2013, Пермь
			200	6,0	7,1	31,1	212	
		50						
крупа гречневая	50	50						
вода питьевая	50	50						
молоко питьевое	125	125						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с маслом</b>			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
<b>Чай с лимоном</b>			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	10	10						
ЛИМОН	6	5						

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

<b>Второй завтрак</b>										
Фрукт в ассортименте					ИЛИ					
	160	0,1	0,4	21,3	89				№458-2006, Москва	
<b>Обед</b>										
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте					120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя
Яйца вареные					700	27,9	24,5	77,0	640,5	
Салат из свежих помидоров					40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые					49	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
или помидоры свежие грунтовые					57					
масло растительное					4					
<b>ИЛИ</b>										
Салат из свеклы с зеленым горошком					50	0,9	4,0	3,7	54	№58-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%					41	33				
с 01.01 - 25%					44	33				
масса отварной свеклы					30					
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)					28	18				
масло растительное					4	4				



масло растительное

4

4

Суп картофельный с крупой с мясом		180/20	6,4	4,2	15,2	124	№138-2004
говядина 1 категории	44	32					
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
крупы: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	4	4					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	73	55					
01.11.-31.12. -30%	79	55					
01.01-29.02 - 35%	85	55					
01.03 - 40%	92	55					
лук репчатый	8	7					
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6					
с 01.01 - 25%	8	6					
масло сливочное	4	4					
зелень сушеная	0,1	0,1					
<b>Рыба припущенная, в сметане</b>		<b>80</b>	<b>11,9</b>	<b>7,3</b>	<b>2,5</b>	<b>123</b>	<b>№338-2013, Пермь</b>
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80					
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	146	80					

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

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	112	83							
масса припущенной рыбы		65							
сметана	20	20							
мука пшеничная	2	2							
масло сливочное	2	2							
<b>Овощи припущенные</b>			150	2,2	3,8	20,3	124		№524-2004
морковь до 01.01 - 20%	81	65							
с 01.01 - 25%	86	65							
или морковь свежемороженая	74	65							
или кабачки свежие	112	75							
лук репчатый	18	15							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82							
01.11.-31.12.- 30%	117	82							
01.01-29.02 - 35%	126	82							
01.03 - 40%	137	82							
мука пшеничная	3	3							
масло сливочное	5	5							

масло сливочное	5	5										
-----------------	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
	курага	18						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
	сахар	5						
Хлеб ржаной			25	0,6	0,3	9,4	43	
	<b>Полдник</b>		<b>250</b>	<b>5,1</b>	<b>11,5</b>	<b>39,5</b>	<b>282</b>	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте								
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	№698-2004
			200	3,6	6,4	10,5	114	
<b>ИТОГО:</b>				<b>41</b>	<b>51</b>	<b>189</b>	<b>1377</b>	

<b>14 день</b>									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>									
Суфле творожное			<b>410</b>	<b>17,5</b>	<b>11,5</b>	<b>49,5</b>	<b>371,5</b>	№365-2004	
			130	11,9	6,2	20,1	184		
Суфле творожное	творог		111						
	сметана		11						
	яйцо куриное		11						

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



сахар

12

12

**Второй завтрак**

Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>								
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи			50	0,4	3,1	2,6	40	№679-2002
капуста цветная	98	47						
или капуста цветная свежемороженая	55	52						
или капуста брокколи свежемороженая	55	52						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	8	8						
масло сливочное	4	4						
<b>ИЛИ</b>								
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	№141/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	4	4						
<b>Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной</b>			180/15/5	4,2	4,9	8,8	96	№ 1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						

Автоматное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 720320813



картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17							
01.11.-31.12. -30%	24	17							
01.01-29.02 - 35%	26	17							
01.03 - 40%	28	17							
лук репчатый	12	10							
яйцо куриное	10	10							
сухари пшеничные	8	8							
масло растительное	3,4	3,4							
<b>Овощи запеченные с яйцом</b>	<b>150</b>	<b>7,0</b>	<b>6,3</b>	<b>19,8</b>	<b>168</b>	<b>№7.55.-1995, Екатеринбург</b>			
морковь до 01.01 - 20%	75	60							
с 01.01 - 25%	80	60							
масса отварной моркови		58							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	81	61							
01.11.-31.12. -30%	87	61							
01.01-29.02 - 35%	94	61							
01.03 - 40%	102	61							
масса отварного картофеля		58							
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	23	23							

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









с 01.01 - 25%	7	5					
лук репчатый (бланшированный)	6	5					

лук репчатый, капуста и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат

или лук зелёный	6,3	5					
лимон (для сока)	6	2,5					
сахар	0,6	0,6					
масло растительное	4	4					

**ИЛИ**

<b>Салат из квашеной капусты с луком</b>					<b>50</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>	<b>2,5</b>	<b>49</b>	№48-2013, Пермь
капуста белоочанная квашенная промышленного производства	59	42								
лук репчатый	6	5								
<b>лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зелёный)</b>										
или лук зелёный	6,3	5								
сахар	0,6	0,6								
масло растительное	4	4								

**Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной**

говядина 1 категории	44	32			<b>180/20/5</b>	<b>5,7</b>	<b>4,5</b>	<b>14,3</b>	<b>121</b>	№.1.72-1995, Екатеринбург
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32								
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32								

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



мука пшеничная	10	10																		
сметана	10	10																		

вода питьевая		20	20																	
<b>Пюре картофельное</b>																				
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128																		
01.11.-31.12. - 30%	183	128																		
01.01.-29.02 - 35%	197	128																		
01.03 - 40%	214	128																		
молоко питьевое	24	24																		
масло сливочное	5	5																		
<b>Кисель из свежих ягод</b>																				
брусника свежемороженая	26,6	24																		
сахар	10	10																		
крахмал	6	6																		
<b>Хлеб пшеничный</b>																				
	25	25																		
<b>Хлеб ржаной</b>																				
	50	50																		
<b>Полдник</b>																				
	250	250																		
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>																				
	50	50																		
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>																				
	207	200																		
<b>ИТОГО:</b>																				
	38	40																		
	213	213																		
	1350	1350																		

«Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134











Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
	15	15						
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	0,4	0,2	8,8	39	
<b>Хлеб ржаной</b>			40	0,9	0,5	15,1	69	
<b>Полдник</b>			360	15,9	13,7	22,8	278,4	
<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b>			180	12,7	9,2	15,9	197	№313-2013, Пермь
творог	144	143						
мука пшеничная	12	12						
или крупа манная	11	11						
вода питьевая для каши	36	36						
яйцо куриное	12	12						
сахар	6	6						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	6	6						
сахари пшеничные	6	6						
масло сливочное для смазки листа	4	4						





огурцы соленые без уксуса	80	44									
---------------------------	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--

лук репчатый	4,8	4									
<b>лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)</b>											
или лук зелёный	5	4									
масло растительное	4	4									
<b>Суп картофельный с фасолью с мясом</b>					180/20	6,3	4,8	14,5	126		№145-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32									
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32									
или туляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32									
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	48	36									
01.11.-31.12. -30%	51	36									
01.01.-29.02 - 35%	55	36									
01.03 - 40%	60	36									
фасоль	15	15									
или фасоль консервированная натуральная	53	32									
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10									
с 01.01 - 25%	13,3	10									
лук репчатый	8	7									
масло сливочное	4	4									

зелень сушеная	0,1	0,1	80	10,2	12,2	6,1	175	№97-2011, Екатеринбург
<b>Котлета рыбная натуральная, запеченная</b>								
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	16	16						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	3	3						
<b>Картофель отварной с маслом</b>			150	2,7	3,8	17,9	117	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
масло сливочное	5	5						
<b>Компот из свежих яблок</b>			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						

Хлеб ржаной	30	0,7	0,4	11,3	52	
<b>Полдник</b>						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	60	0,8	1,0	39,0	168	
Молоко питьевое кипяченое	200	5,8	5,0	9,4	106	№260-2001, Пермь
<b>ИТОГО:</b>		<b>45</b>	<b>46</b>	<b>193</b>	<b>1364</b>	

**18 День**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
Каша рисовая жидкая			<b>440</b>	<b>9,7</b>	<b>8,7</b>	<b>62,3</b>	<b>366,3</b>
крупя рисовая	30	30					
молоко питьевое	190	190					
сахар	3	3					
соль йодированная	1	1					
масло сливочное	5	5					
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>			<b>20/20</b>	<b>1,8</b>	<b>0,2</b>	<b>24,4</b>	<b>107</b>
батон	20	20					

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







зелень сушеная	0,1	0,1	80	10,1	8,8	7,7	150	№401-2013, Пермь
<b>Печень, тушеная в соусе</b>								
печень говяжья	71	59						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени		40						
соус сметанно-томатный		40						
сметана	10	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	2	2						
вода питьевая	30	30						
			150	3,1	4,1	27,5	159	№294-2013, Пермь
<b>Макаронны отварные с овощами</b>								
макаронные изделия	39	39						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	5	5						











Хлеб ржаной			40	0,9	0,6	15,1	69		
<b>Полдник</b>									
Сырники из творога запечённые с молоком сгущённым			150	9,5	5,2	32,0	213		№321-2013, Пермь
	творог	112	110						
	крупа манная	15	15						
	яйцо куриное	5	5						
	сахар	5	5						
	ванилин	0,01	0,01						
	мука пшеничная	8	8						
	сметана	5	5						
	масло сливочное для смазки листа	3	3						
	масса готовых сырников (2 шт. по 60 г)		120						
	молоко сгущённое с сахаром	30,2	30						
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>		186	180	3,2	4,5	2,9	65		№658-2004
<b>ИТОГО:</b>									
				<b>44</b>	<b>45</b>	<b>194</b>	<b>1361</b>		
<b>20 день</b>									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Угл. г	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г				



<b>Завтрак</b>		<b>450</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>49</b>	<b>342</b>	
<b>Суп молочный с крупой</b>		<b>200</b>	<b>3,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19,0</b>	<b>128</b>	№164-2013, Пермь
	молоко питьевое	140					
	вода питьевая	60					
	крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12					
	ячневая или гречневая, перловая, пшено	16					
	сахар	2					
	соль йодированная	0,8					
	масло сливочное	2					
<b>Бутерброд с маслом с сыром</b>		<b>50</b>	<b>4,1</b>	<b>6,2</b>	<b>10,7</b>	<b>115</b>	№1,3-2004
	батон	30					
	масло сливочное	5					
	сыр	16					
<b>Чай с молоком</b>		<b>200</b>	<b>1,5</b>	<b>1,3</b>	<b>10,9</b>	<b>61</b>	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,6					
	молоко питьевое	50					
	сахар	10					
<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>20</b>	<b>0,4</b>				

Адрес: г. Пермь, ул. Коммунальная, 38  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>								
Салат картофельный с огурцами			50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	59	44						
01.11.-31.12. - 30%	63	44						
01.01-29.02 - 35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	4	4						
<b>Уха рыбацкая</b>			180/50	5,9	6,2	15,1	140	№30/2-2011г., Екатеринбург
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						





