

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ № 16

_____ В.П. Неймышева

_____ О.Ю. Елисеева

«__» октября 2022г.

20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ 2424 от 29 сентября 2022 года

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

Возрастная категория детей: 3-7 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

г. Тюмень, 2022г.

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические 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: 11-12 часов.

В соответствие 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, уплотненный полдник.**

Суточная потребность 1800 ккал в соответствие 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 соответствие 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 блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г **(№рец.-2004).**
- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г **(№рец.-1999).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть - М.: Хлебпродинформ, 1997 г **(№рец.-1997).**
- 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 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 технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г **(№рец.-2004, Пермь).**
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. **(№рец.-2011, Екатеринбург).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г **(№ рец.-2020,2021, Новосибирск).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г **(№ рец.-2020,2021, Новосибирск).**

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими и технико-технологическими картами) в соответствие 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 соответствие 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

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

Приложение N 11к
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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 лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	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

Сборник рецептур блюд и
кулинарных изделий, 1996 г.
таблица № 28

Извлечение

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)'**	6—10	0,04
3. **Блюда из овощей (варка) на 1 л воды**	10	—
4. **Блюда из круп (на 1 кг крупы)**		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	
5. **Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)**	3—4	—
6. **Блюда из макаронных изделий (варка) на I 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.**

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

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

с 1 по 5 день					
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	*49*	*54*	*237*	*1640*	*При 12 часовом пребывании детей*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (90%):	*49*	*54*	*235*	*1620*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):*	*54*	*60*	*261*	*1800*	
с 6 по 10 день					
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	*49*	*54*	*240*	*1637*	*При 12 часовом пребывании детей*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (90%):	*49*	*54*	*235*	*1620*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):	*54*	*60*	*261*	*1800*	
с 11 по 15 день					
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	*52*	*55*	*235*	*1639*	*При 12 часовом пребывании детей*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (90%):	*49*	*54*	*235*	*1620*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):*	*54*	*60*	*261*	*1800*	
с 16 по 20 день					
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	*50*	*54*	*235*	*1627*	*При 12 часовом пребывании детей*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (90%):	*49*	*54*	*235*	*1620*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):*	*54*	*60*	*261*	*1800*	

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

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

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	Уплотненный полдник, грамм
	400	**100**	**600**	**500**
1 день	430	120	655	500
2 день	450	120	735	505
3 день	420	120	690	500
4 день	450	120	675	500
5 день	420	100	720	500
6 день	425	120	645	505
7 день	410	120	655	500
8 день	450	120	655	500
9 день	410	120	630	525
10 день	410	120	640	500
11 день	440	120	635	500
12 день	430	120	645	525
13 день	430	120	675	500
14 день	430	120	685	550
15 день	420	120	665	510
16 день	410	120	700	530
17 день	405	120	655	520
18 день	430	120	615	530
19 день	430	120	675	500
20 день	410	120	670	500

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ 20 - ти дневное меню № 2424 от 29 сентября 2022 г для питания детей с 3 до 7 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11- 12 ч пребывании детей (90-100%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **																				за 20 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	50	50	30	60	60	40	50	60	60	40	60	40	60	60	30	70	50	60	50	20	50	30	980	49	98
2	Хлеб пшеничный	80	72	84	92	67	65	75	60	70	71	60	80	60	68	56	70	54	96	105	60	55	90	1438	72	100
3	Мука пшеничная ****	29	23,2	61	50	4	46	2	27	3	51	33	13	12	42	12	33	0	43	2	14	9	2	457	23	99
4	Крупы, бобовые	43	38,7	25	43	30	70	25	25	29	25	71	29	33	29	64	32	45	57	15	106	36	18	807	40	104
5	Макаронные изделия	12	12,0	0	0	53	0	45	0	34	0	0	10	0	0	0	16	10	0	0	34	0	45	247	12	103
6	Картофель	140	126	182	155	235	7	228	72	140	225	70	54	176	79	75	78	194	79	182	35	225	55	2546	127	101
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	198	94	181	118	165	98	386	233	86	189	275	244	279	181	206	191	295	157	184	84	305	3952	198	100
8	Фрукты свежие	100	100	100	135	29	125	140	124	5	110	3	129	0	130	135	100	124	105	135	100	135	124	1987	99	99
9	Сухофрукты	11	10,45	15	0	0	20	20	0	15	15	20	0	15	0	0	20	0	15	15	20	15	0	205	10,3	98
10	Сок фруктовые и овощные	100	90	120	120	0	120	200	120	0	120	0	120	0	120	0	0	0	120	120	0	320	120	1720	86	96
11	Витаминизированные напитки	50	47,5	0	0	120	0	0	0	120	0	120	0	120	0	120	120	120	0	0	120	0	0	960	48	101
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	30	27	16	31	33	29	28	32	28	26	36	36	21	17	28	23	27	28	28	30	29	12	538	27	100
13	Кондитерские изделия	20	20	0	0	20	0	0	45	50	0	0	50	100	0	50	0	60	0	0	0	50	0	425	21,3	104
14	Какао - порошок	0,6	0,6	3,0	0,0	0,0	3,0	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	3,0	0,0	0,0	12	0,6	100
15	Кофейный напиток	1,2	1,2	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	4	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	25	1,3	105
16	Чай	0,6	0,6	0,0	0,8	1,6	0,8	0,0	1,6	1,6	0,0	1,6	0,8	0,0	0,0	0	0,0	0,8	0,8	0,8	0,8	0,0	0,0	12	0,6	100
17	Мясо 1 категории	55	49,5	69	0	81	16	64	92	98	39	79	0	79	0	0	84	108	64	0	16	26	63	978	49	99
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошеная, 1кат.)	24	24	0	24	24	97	0	0	97	0	0	0	24	60	24	0	0	70	0	69	0	0	489	24	102
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	8,75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	88	0	0	0	0	0	0	88	0	0	0	176	9	101
20	Рыба (филе) , в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	29,6	0	101	101	0	86	0	0	57	0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	82	62	584	29	99
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	360	387	368	190	200	309	248	195	438	334	354	485	466	474	577	401	386	297	335	232	490	7166	358	100
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	40	124	0	0	124	0	0	0	124	0	87	0	0	63	0	92	0	113	0	113	0	840	42	105
23	Сметана	11	9,9	10	0	38	10	0	0	25	10	0	0	20	5	6	5	4	15	13	16	13	0	189	9,5	95
24	Сыр	6	6	0,0	15,0	0,0	15	9,0	0,0	10,0	15,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0	10,0	0,0	10,0	0,0	10,0	5,0	15,0	124	6,2	103
25	Масло сливочное	21	21	28	28	9	19	23	16	13	23	28	27	11	27	34	15	18	18	35	25	19	22	436	22	103
26	Масло растительное	11	9,9	6	7	22	14	8	13	14	6	15	6	15	13	4	11	8	14	2	1	7	11	197	9,9	100
27	Яйцо, шт.	40	36	16	80	44	13	44	84	47	18	96	16	7	80	14	10	8	1	98	23	11	0	710	36	99
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,45	0,0	0,0	0,0	1	0,0	0,7	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,6	0	1,0	0,0	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	5	0,2	52
29	Крахмал	3	2,9	0	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	30	1,5	53
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100	5	100

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

***Мучное изделие промышленного производства в 1, 5,13,15,17,19,20 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

**** Тесто слоеное промышленного производства посчитано к норме муки пшеничной (2 день), мучное изделие (упл. полдники 1,8 дни)

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 2424 от 29.09.22
АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Уплотненный Полдник,	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20 % от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		30% от суточного рациона		90 - 100% от суточного рациона	
	360		**90**		**630**		**540**		**1620/1800**	
1 день	378	21	90	5	624	35	557	31	1649	92
2 день	377	21	90	5	625	35	542	30	1633	91
3 день	367	20	90	5	638	35	533	30	1628	90
4 день	355	20	90	5	632	35	566	31	1643	91
5 день	343	19	95	5	645	36	566	31	1648	92
ИТОГО в среднем за неделю	**364**	**20**	**91**	**5**	**633**	**35**	**553**	**31**	**1640**	**91**
6 день	379	21	90	5	624	35	525	29	1617	90
7 день	342	19	90	5	664	37	542	30	1638	91
8 день	377	21	90	5	614	34	555	31	1636	91
9 день	378	21	90	5	658	37	539	30	1664	92
10 день	372	21	90	5	600	33	566	31	1628	90
ИТОГО в среднем за неделю	**369**	**21**	**90**	**5**	**632**	**35**	**545**	**30**	**1637**	**91**
11 день	382	21	90	5	601	33	556	31	1628	90
12 день	377	21	90	5	625	35	549	30	1640	91
13 день	372	21	90	5	633	35	541	30	1637	91
14 день	371	21	90	5	646	36	543	30	1650	92
15 день	344	19	90	5	642	36	565	31	1641	91
ИТОГО в среднем за неделю	**369**	**21**	**90**	**5**	**630**	**35**	**551**	**31**	**1639**	**91**
16 день	357	20	90	5	653	36	540	30	1640	91
17 день	355	20	90	5	610	34	558	31	1613	90
18 день	363	20	90	5	630	35	513	28	1596	89
19 день	371	21	90	5	655	36	558	31	1675	93
20 день	350	19	90	5	610	34	562	31	1612	90
ИТОГО в среднем за неделю	**359**	**20**	**90**	**5**	**632**	**35**	**546**	**30**	**1627**	**90**
ИТОГО в среднем за день	**365**	**20**	**90**	**5**	**631**	**35**	**549**	**30**	**1636**	**91**

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

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

Меню приготавливаемых блюд

завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (11-12 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 2424 от 29 сентября 2022 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	
Завтрак			***430***	***9,4***	***15,4***	***50,6***	***378,3***	
Каша пшеничная жидкая			**200**	**5,7**	**5,9**	**22,0**	**164**	**№311-2004**
крупа пшеничная	25	25						
молоко питьевое	112	112						
вода питьевая	75	75						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,0	1,0						
масло сливочное	5	5						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 2424 от 29.09.22
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Какао с молоком сгущенным			**200**	**1,7**	**2,3**	**14,3**	**85**	**№694-2004**
какао - порошок	3	3						
молоко сгущенное с сахаром	25,2	25						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Второй завтрак				***0,2***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,2**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***655***	***20,6***	***23,8***	***81,8***	***623,8***	
Салат из зеленого горошка и лука (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №1)			**60**	**2,4**	**4,1**	**4,5**	**65**	**ТТК, ТК№1**
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	82	53						
лук репчатый	6	5						
<u>лук репчатый использовать только до 1 марта</u>								
или лук зелёный	6,3	5						
масло растительное	4	4						

Суп домашний с мясом со сметаной			**180/10/5**	**4,2**	**5,9**	**10,3**	**111**	**№15/2-2011, Екатеринбург**
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	72	54						
01.11.-31.12. -30%	77	54						
01.01-29.02 - 35%	83	54						
01.03 - 40%	90	54						
огурцы соленые без уксуса	20	11						
лук репчатый	15	13						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты, биточки из говядины			**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						

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

молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
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						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					

Хлеб ржаной			**30**	**0,9**	**0,3**	**11,4**	**52**	
Уплотненный Полдник			***500***	***20,7***	***23,5***	***65,7***	***557,1***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным или джемом			**150**	**16,1**	**13,3**	**16,4**	**250**	**№313-2013, Пермь**
творог	126	124						
мука пшеничная	11	11						
или крупа манная	10	10						
вода питьевая для каши	31	31						
яйцо куриное	10	10						
сахар	5	5						
ванилин	0,008	0,008						
сметана	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		130						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
или джем (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20,2	20						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,3**	**5,0**	**6,8**	**85**	**№698-2004**

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

Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,1**	**21,5**	**87**	**№458-2006, Москва**
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,2**	**5,1**	**21,0**	**135**	
ИТОГО:				***51***	***63***	***220***	***1649***	
2 день								
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	
Завтрак			***450***	***11,8***	***15,0***	***48,7***	***377,0***	
Каша ячневая жидкая			**200**	**4,5**	**6,1**	**22,1**	**161**	**№311-2004**
крупа ячневая	25	25						
молоко питьевое	112	112						
вода питьевая	75	75						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом с сыром			**50**	**4,1**	**6,2**	**10,7**	**115**	**№1,3-2004**
батон	30	30						
масло сливочное	5	5						

сыр	16	15						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,2***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,2**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***735***	***23,7***	***18,5***	***91,0***	***625,3***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	**60**	**0,5**	**0,0**	**0,9**	**6**	**№101-2004**
Суп - пюре из гороха с гренками с курицей			**180/15/20**	**6,2**	**4,9**	**18,7**	**144**	**№170-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	44	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
горох	18	18						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	8	7						

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

молоко питьевое	27	27						
масло сливочное	4	4						
гренки из пшеничного хлеба		**20**						**№170-2013, Пермь**
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба, тушеная в томате с овощами			**80/50**	**12,7**	**8,9**	**7,2**	**160**	**№374-2004**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	136	101						
или филе минтая промышленного производства	109	101						
или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	137	96						
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	165	96						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	111	96						
морковь до 01.01.-20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
вода питьевая	19	19						
масло растительное	5	5						

сахар	1	1						
Картофель отварной с маслом			**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						
Компот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Уплотненный Полдник			***505***	***10,5***	***20,7***	***70,3***	***542***	
Омлет натуральный с маслом			**100/5**	**10,5**	**13,6**	**1,4**	**170**	**№340-2004**
яйцо куриное	76	76						
молоко питьевое	29	29						

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

масло растительное для смазки листа	1	1						
масло сливочное	5	5						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	**70**	**1,1**	**0,2**	**4,4**	**24**	**№101-2004**
Чай с молоком			**180**	**2,5**	**2,2**	**10,2**	**71**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,8	0,8						
молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
Бантики с сахарной пудрой			**50**	**3,5**	**4,2**	**25,2**	**153**	**№578-2013, Пермь**
тесто слоеное промышленного производства (дрожжевое или бездрожжевое)	50	50						
масло сливочное для смазки полуфабриката теста	4	4						
яйцо куриное для смазки поверхности	4	4						
сахарная пудра	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,3**	**0,3**	**21,5**	**90**	**№458-2006, Москва**
Хлеб ржаной			**20**	**0,6**	**0,2**	**7,6**	**35**	
ИТОГО:				***46***	***54***	***232***	***1633***	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***420***	***8,5***	***7,5***	***66,4***	***366,8***	
Каша рисовая жидкая			**200**	**6,4**	**7,2**	**27,0**	**198**	**№311-2004**
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			**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						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	

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

или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Второй завтрак				***0,3***	***0,2***	***21,8***	***90,2***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,3**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***690***	***22***	***23***	***87***	***638***	
Салат "Степной" из разных овощей			**60**	**1,0**	**4,0**	**4,5**	**58**	**№25-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	31	23						
01.11.-31.12. -30%	33	23						
01.01-29.02 - 35%	35	23						
01.03 - 40%	38	23						
масса отварного картофеля		20						
морковь до 01.01 - 20%	21	17						
с 01.01 - 25%	23	17						
масса отварной моркови		15						
огурцы консервированные без уксуса	22	12						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15	10						
масло растительное	4	4						

Щи из свежей капусты с картофелем с птицей со сметаной			**180/15/5**	**6,1**	**4,6**	**5,6**	**88**	**№142-2013, Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	44	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
капуста свежая белокочанная	45	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22						
01.11.-31.12. -30%	31	22						
01.01-29.02 - 35%	34	22						
01.03 - 40%	37	22						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Котлета полтавская из говядины запеченная, с соусом сметанным с томатом			**70/30**	**9,7**	**10,3**	**6,7**	**158**	№427-1996
говядина 1 категории	110	81						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	96	81						
вода питьевая	7	7						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
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						
Макароны изделия отварные			**150**	**3,5**	**2,8**	**36,8**	**186**	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						

Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Уплотненный Полдник			***500***	***21,9***	***23,2***	***59,2***	***533,2***	
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
Жаркое с рыбой (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №2)			**200/80**	**15,7**	**18,2**	**32,0**	**355**	**ТТК, ТК№2**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	136	101						
или филе минтая промышленного производства	109	101						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	144	96						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	175	96						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	111	96						
масса припущенной рыбы		80						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	253	190						

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

01.11.-31.12. -30%	272	190						
01.01-29.02 - 35%	293	190						
01.03 - 40%	317	190						
морковь до 01.01.-20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	10	8						
мука пшеничная	2	2						
сметана	20	20						
масло растительное	12	12						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб ржаной			**20**	**0,6**	**0,2**	**7,6**	**35**	
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
ИТОГО:				***52***	***53***	***235***	***1628***	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***450***	***10,4***	***13,1***	***48,9***	***355,1***	
Суп молочный с крупой			**200**	**4,4**	**4,5**	**19,5**	**136**	**№164-2013, Пермь**
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
крупа: 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						
Бутерброд с маслом с сыром			**50**	**4,1**	**6,2**	**10,7**	**115**	**№1,3-2004**
батон	30	30						
масло сливочное	5	5						
сыр	16	15						

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

Какао с молоком сгущенным			**200**	**1,7**	**2,3**	**14,3**	**85**	**№694-2004**
какао - порошок	3	3						
молоко сгущенное с сахаром	25,2	25						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Второй завтрак				***0,2***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,2**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***675***	***21,7***	***20,8***	***89,4***	***631,6***	
Салат из зеленого горошка и лука (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №1)			**60**	**2,4**	**4,1**	**4,5**	**65**	**ТТК, ТК№1**
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	82	53						
лук репчатый	6	5						
лук репчатый использовать только до 1 марта								
или лук зелёный	6,3	5						
масло растительное	4	4						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			**180/10/5**	**4,5**	**3,8**	**8,6**	**87**	**№111-2004**
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						

свекла - до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста свежая белокочанная	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	9	7						
01.11.-31.12. -30%	10	7						
01.01-29.02 - 35%	11	7						
01.03 - 40%	12	7						
фасоль	7	7						
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 сливочное	4	4						
сахар	0,3	0,3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Плов из птицы			**220**	**12,9**	**12,2**	**33,4**	**295**	**№406-2013, Пермь**
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	143	97						
или филе куриное промышленного производства	102	97						
масса отварной птицы (мякоть)		**70**						
крупа рисовая	51	51						
морковь - до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	10	10						
Компот из кураги			**200**	**0,6**	**0,0**	**19,0**	**78**	**№638-2004**
курага	20	20						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Уплотненный Полдник			***500***	***19,5***	***17,4***	***82,9***	***566,2***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным или джемом			**150**	**16,1**	**13,3**	**16,4**	**250**	**№313-2013, Пермь**
творог	126	124						

мука пшеничная	11	11						
или крупа манная	10	10						
вода питьевая для каши	31	31						
яйцо куриное	10	10						
сахар	5	5						
ванилин	0,008	0,008						
сметана	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		130						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
или джем (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20,2	20						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	№686-2004
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						
лимон	6	5						

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

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						
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						
Фрукт в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**27,0**	**110**	**№458-2006, Москва**
ИТОГО:				***52***	***52***	***243***	***1643***	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***420***	***10,4***	***13,3***	***45,3***	***342,5***	
Каша пшенная жидкая			**200**	**5,6**	**7,1**	**22,0**	**174**	№311-2004
крупа пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

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

Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***23,4***	***94,5***	
Отвар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**23,4**	**95**	№705-2004
шиповник	20	20						
сахар	5	5						
Обед			***720***	***26,3***	***20,8***	***88,1***	***645,0***	
Овощи консервированные без уксуса (помидоры)	109	60	**60**	**0,5**	**0,0**	**0,9**	**6**	№101-2004
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			**180/80**	**10,8**	**6,1**	**16,1**	**163**	№142-2004
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%	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 рыбные:								№179-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	123	86						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	148	86						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	100	86						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	116	86						
или филе минтая промышленного производства	93	86						
лук репчатый	7	6						
яйцо куриное	4	4						
вода питьевая	7	7						
Гуляш			**70**	**10,2**	**9,3**	**2,1**	**133**	№437-2004
говядина 1 категории	87	64						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	76	64						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	64	64						
масса отварного мяса		40						
масло растительное	4	4						
лук репчатый	10	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						

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

мука пшеничная	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						
Компот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**50**	**1,1**	**0,6**	**18,9**	**86**	
Уплотненный Полдник			***500***	***9,2***	***14,5***	***99,8***	***566,3***	
Макаронные изделия, запеченные с сыром и яйцом			**170**	**7,8**	**12,9**	**36,0**	**291**	**№43/3-2011, Екатеринбург**
макаронные изделия	45	45						

масса отварных макарон		130						
масло сливочное	8	8						
яйцо куриное	40	40						
сыр	10	9						
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,2**	**0,1**	**28,0**	**114**	**№518-2013, Пермь**
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**30**	**0,9**	**1,2**	**17,8**	**86**	
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,3**	**0,3**	**18,0**	**76**	**№458-2006, Москва**
ИТОГО:				***46***	***49***	***257***	***1648***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***49***	***54***	***237***	***1640***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (90%):				***49***	***54***	***235***	***1620***	***При 12 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***425***	***10,7***	***11,7***	***57,6***	***378,5***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**200**	**6,2**	**5,7**	**25,3**	**177**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						

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

вода питьевая	72	72						
молоко питьевое	110	110						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или вареньем, с маслом			**20/20/5**	**2,0**	**3,8**	**22,1**	**131**	**№1,2-2004**
батон или хлеб пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5						
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			**180**	**2,5**	**2,2**	**10,2**	**71**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,8	0,8						
молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,2***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,2**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***645***	***18,0***	***25,6***	***80,4***	***624,0***	
Салат из моркови с кукурузой			**60**	**1,1**	**4,0**	**5,5**	**62**	**№11-2001, 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						
Суп картофельный с мясными фрикадельками			**180/25**	**4,7**	**3,6**	**11,8**	**98**	**№137-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	108	72						
01.03 - 40%	120	72						
морковь до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	9,5	8						
масло сливочное	4	4						
фрикадельки мясные		25						**№112-2004**
говядина 1 категории	39	29						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	34	29						
лук репчатый	3	2,5						

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

вода питьевая	2,5	2,5						
яйцо	2	2						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Мясо, тушенное с капустой			**200**	**10,2**	**16,9**	**16,3**	**258**	**№440-2004**
говядина 1 категории	86	63						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
или свинина мясная	69	59						
масса тушеного мяса		40						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	8	8						
капуста свежая белокочанная	250	200						
морковь до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						

Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Уплотненный Полдник			***505***	***14,5***	***17,2***	***78,0***	***524,8***	
Омлет натуральный с маслом			**100/5**	**10,5**	**13,6**	**1,4**	**170**	**№340-2004**
яйцо куриное	76	76						
молоко питьевое	29	29						
масло растительное для смазки листа	1	1						
масло сливочное	5	5						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	**70**	**1,1**	**0,2**	**4,4**	**24**	**№101-2004**
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,8	0,8						

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

сахар	10	10						
Ватрушка с джемом			**50**	**1,9**	**2,9**	**32,5**	**164**	**№541-2013, Пермь**
Тесто дрожжевое		**38**						
мука пшеничная	25	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						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,3**	**0,3**	**21,5**	**90**	**№458-2006, Москва**
Хлеб ржаной			**20**	**0,6**	**0,2**	**7,6**	**35**	
ИТОГО:				***43***	***55***	***238***	***1617***	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***10,5***	***9,5***	***53,7***	***342***	
Каша "Дружба"			**200**	**5,8**	**6,7**	**24,5**	**182**	**№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						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	11	10						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						

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

лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Второй завтрак				***0,3***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,3**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***655***	***22,7***	***23,6***	***90,1***	***663,6***	
Свекла отварная с маслом растительным			**50**	**0,8**	**4,0**	**3,6**	**54**	**№56-2006, Москва**
свекла до 01.01 -20%	61	49						
с 01.01 - 25%	65	49						
масса отварной свеклы		46						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп по "Домашнему" с мясопродуктами и сметаной (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №3)		**180/10/10/5**		**4,6**	**5,8**	**11,0**	**115**	**ТТК, ТК№3**
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
мясные продукты (карбонат, шейка, филе говядины деликатесное)	11	10						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70						
01.11.-31.12. -30%	100	70						

01.01-29.02 - 35%	108	70						
01.03 - 40%	117	70						
морковь - до 01.01 - 20%	13,8	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
лук репчатый	13	11						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки по-белорусски			**70**	**12,4**	**9,8**	**2,2**	**147**	**№467-2004**
говядина 1 категории	98	72						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	85	72						
или фарш промышленного производства	72	72						
лук репчатый	12	10						
молоко питьевое	13	13						
яйцо куриное	7	7						
масло растительное	5	5						

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

Макаронные изделия отварные с подгарнировкой			**150**	**3,1**	**3,2**	**30,9**	**165**	**№516-2004**
макаронные изделия	34	34						
масло сливочное	3,5	3,5						
масса отварных макарон		100						
горошек консервированный (после термической обработки)	77	50						
Компот из изюма			**180**	**0,3**	**0,0**	**14,1**	**58**	**№638-2004**
изюм	15	15						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Уплотненный Полдник			***500***	***18,1***	***19,1***	***74,4***	***541,9***	
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
Рагу из птицы			**230**	**11,2**	**9,2**	**28,0**	**240**	**№489-2004**
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	143	97						
или филе куриное промышленного производства	102	97						
масса отварной птицы (мякоть)		**70**						

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70						
01.11.-31.12. -30%	100	70						
01.01-29.02 - 35%	108	70						
01.03 - 40%	117	70						
морковь - до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	18	15						
капуста белокочанная свежая	63	50						
бульон куриный	30	30						
масло растительное	5	5						
сметана	20	20						
мука пшеничная	2,6	2,6						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,2**	**5,1**	**28,0**	**163**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,2**	**7,5**	**34**	
ИТОГО:				***52***	***52***	***240***	***1638***	

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

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***450***	***11,8***	***15,0***	***48,7***	***377,0***	
Каша ячневая жидкая			**200**	**4,5**	**6,1**	**22,1**	**161**	**№311-2004**
крупа ячневая	25	25						
молоко питьевое	112	112						
вода питьевая	75	75						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом с сыром			**50**	**4,1**	**6,2**	**10,7**	**115**	**№1,3-2004**
батон	30	30						
масло сливочное	5	5						
сыр	16	15						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3,6	3,6						

сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,2***	***0,2***	***21,8***	***89,6***	
Сок в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,2**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***655***	***22,1***	***21,5***	***83,1***	***614,3***	
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						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	5	4						
масло растительное	4	4						
Суп "Бабушкин" с мясом со сметаной (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №4)			**180/10/5**	**4,3**	**4,4**	**12,5**	**107**	**ТТК, ТК№4**
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70						
01.11.-31.12. -30%	100	70						
01.01-29.02 - 35%	108	70						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147

01.03 - 40%	117	70						
масло сливочное	4	4						
морковь - до 01.01 - 20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
лук репчатый	12	10						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета по-Волжски (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №5)			**80**	**12,8**	**8,5**	**6,5**	**154**	ТТК, ТК №5
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	82	57						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	98	57						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	66	57						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	77	57						
или филе минтая промышленного производства	62	57						
свинина мясная	27	23						
или говядина 1 категории	31	23						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	27	23						
или фарш мясной промышленного производства	23	23						

лук репчатый	12	10						
молоко питьевое	6	6						
яйцо куриное (вареное)	8	8						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное	2	2						
Картофель отварной с маслом			**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						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	

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

Уплотненный Полдник			***500***	***21,2***	***22,9***	***66,1***	***555***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным или джемом			**150**	**16,1**	**13,3**	**16,4**	**250**	**№313-2013, Пермь**
творог	126	124						
мука пшеничная	11	11						
или крупа манная	10	10						
вода питьевая для каши	31	31						
яйцо куриное	10	10						
сахар	5	5						
ванилин	0,008	0,008						
сметана	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		130						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
или джем (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20,2	20						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**6,4**	**10,5**	**114**	**№698-2004**
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**40**	**1,2**	**3,2**	**19,0**	**110**	

Фрукт в ассортименте			**110**	**0,3**	**0,0**	**20,2**	**82**	**№458-2006, Москва**
ИТОГО:			***55***	***60***	***220***	***1636***	
9 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	
Завтрак			***410***	***9,4***	***16,4***	***48,1***	***377,6***	
Каша манная жидкая			**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						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с молоком			**180**	**2,5**	**2,2**	**10,2**	**71**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,8	0,8						

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

молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,3***	***0,2***	***21,8***	***90,2***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,3**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***630***	***16,8***	***19,9***	***102,8***	***657,5***	
Салат из капусты белокочанной с морковью			**50**	**0,8**	**4,0**	**4,8**	**58**	**№4-2013, Пермь**
капуста белокочанная	50	40						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
(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	4	4						
Суп "Волна" на мясном бульоне (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №6)			**180**	**4,5**	**4,8**	**12,9**	**113**	**ТТК, ТК №6**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70						
01.11.-31.12. -30%	100	70						
01.01-29.02 - 35%	108	70						

01.03 - 40%	117	70						
морковь - до 01.01 - 20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	20	20						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Плов из отварного мяса			**200**	**9,2**	**10,2**	**33,4**	**262**	**№443-2004**
говядина 1 категории	107	79						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	93	79						
или свинина мясная	87	74						
масса отварного мяса		**50**						
крупа рисовая	51	51						
морковь - до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	10	10						

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

Компот из кураги			**200**	**0,6**	**0,0**	**19,0**	**78**	№638-2004
курага	20	20						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Уплотненный Полдник			***525***	***17,3***	***17,1***	***79,0***	***539,1***	
Омлет натуральный с маслом			**100/5**	**10,5**	**13,6**	**1,4**	**170**	№340-2004
яйцо куриное	76	76						
молоко питьевое	29	29						
масло растительное для смазки листа	1	1						
масло сливочное	5	5						
Овощи на подгарнировку								
Горошек зеленый консервированная (после термической обработки)	108	70	**70**	**3,4**	**0,1**	**5,5**	**37**	№101-2004
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	№685-2004
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	12	12						

Булочка дорожная			**50**	**2,5**	**3,2**	**28,0**	**151**	**№770-2004**
мука пшеничная	32	32						
сахар	6	6						
масло сливочное	6,5	6,5						
масло сливочное для смазки изделия	1	1						
соль йодированная	0,3	0,3						
молоко или вода питьевая	15,3	15,3						
дрожжи прессованные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие	0,2	0,2						
для крошки								
мука пшеничная	1	1						
масло сливочное	1	1						
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,3**	**0,0**	**24,0**	**97**	**№458-2006, Москва**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,2**	**7,5**	**34**	
ИТОГО:				***44***	***54***	***252***	***1664***	

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

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***11,4***	***8,7***	***62,0***	***372***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**200**	**6,2**	**5,7**	**25,3**	**177**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
вода питьевая	72	72						
молоко питьевое	110	110						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	11	10						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						

лимон	6	5						
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,2**	**7,5**	**34**	
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Второй завтрак				***0,2***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,2**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***640***	***22,0***	***21,5***	***79,7***	***600,2***	
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	**60**	**0,9**	**0,2**	**4,1**	**22**	**№101-2004**
Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне			**180**	**2,3**	**2,9**	**11,7**	**82**	**№140-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	72	54						
01.11.-31.12. -30%	77	54						
01.01-29.02 - 35%	83	54						
01.03 - 40%	90	54						
макаронные изделия	10	10						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	9,5	8						

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

масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из кур			**70**	**12,2**	**11,1**	**3,1**	**161**	**№193-2001, Пермь**
курица потрошеная 1 категории	141	126						
или филе куриное промышленного производства	73	69						
или филе грудки индейки	73	69						
масса отварной птицы (мякоть с кожей)		50						
яйцо куриное	12	12						
соус молочный:		**20**						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	2	2						
сметана для смазки изделия	3	3						
масло растительное для смазки листа	0,8	0,8						
или								
Суфле из печени			**80**	**10,1**	**10,8**	**2,2**	**146**	**№35/8-2011, Екатеринбург**
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						
Капуста тушеная			**150**	**4,6**	**6,2**	**14,0**	**130**	**№423-2013, Пермь**
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
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						
масло растительное	6	6						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						

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

Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Уплотненный Полдник			***500***	***16,3***	***17,5***	***85,8***	***565,9***	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			**150**	**9,1**	**9,6**	**29,2**	**240**	**№10/5-2011, Екатеринбург**
творог	89	87						
крупа манная	4	4						
яйцо куриное	17	17						
сахар	8	8						
крошка:		**22**						
сахар	5	5						
мука пшеничная	9	9						
масло сливочное	9	9						

масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готовой запеканки		130						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-2001, Пермь**
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,1**	**1,5**	**27,0**	**126**	
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,3**	**0,0**	**20,2**	**82**	**№458-2006, Москва**
ИТОГО:				***50***	***48***	***249***	***1628***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***49***	***54***	***240***	***1637***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (90%):				***49***	***54***	***235***	***1620***	***При 12 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):				***54***	***60***	***261***	***1800***	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***440***	***10,6***	***10,0***	***62,3***	***382***	
Каша пшенная жидкая			**200**	**5,6**	**7,1**	**22,0**	**174**	**№311-2004**
крупа пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						

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

сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			**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						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,3***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,3**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№458-2006, Москва**
Обед			***635***	***22,9***	***22,1***	***77,6***	***600,9***	
Нарезка из отварной моркови и свеклы			**60**	**0,7**	**0,0**	**4,4**	**20**	**№21/1-2011, Екатеринбург**
свекла - до 01.01 -20%	53	42						
с 01.01 - 25%	56	42						
масса отварной свеклы		40						

морковь - до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		21						
Суп картофельный с клецками с курицей			**180/15**	**4,9**	**5,3**	**9,2**	**104**	**№155-2004**
курица потрошеная 1 категории	44	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
мука пшеничная	8	8						
масло сливочное	0,7	0,7						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	10	10						
соль йодированная	0,1	0,1						
масса готовых клецек:		**20**						
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						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147

морковь до 01.01 - 20%	18,8	15						
с 01.01 - 25%	20,0	15						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			**200**	**15,3**	**15,9**	**16,1**	**269**	**№372-2013, Пермь**
говядина 1 категории	82	60						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	71	60						
или фарш промышленного производства	60	60						
крупа рисовая	8	8						
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						

выход готовых голубцов 150г	**2шт/75г**							
Соус сметанный с томатом		**50**						№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						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Уплотненный Полдник			***500***	***23,0***	***23,5***	***63,0***	***555,5***	
Жаркое по - домашнему			**220**	**16,7**	**15,5**	**24,0**	**302**	№436-2004
говядина 1 категории	107	79						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	93	79						
или свинина мясная	87	74						
масса готового мяса		50						

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

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	186	140						
01.11.-31.12. -30%	200	140						
01.01-29.02 - 35%	216	140						
01.03 - 40%	234	140						
морковь - до 01.01 - 20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	8	8						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**80**	**2,2**	**2,8**	**21,0**	**118**	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**10,5**	**101**	**№698-2004**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,2**	**7,5**	**34**	
ИТОГО:				***57***	***56***	***225***	***1628***	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***430***	***9,3***	***16,1***	***48,7***	***377,0***	
Каша "Дружба"			**200**	**5,8**	**6,7**	**24,5**	**182**	**№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						
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Какао с молоком сгущенным			**200**	**1,7**	**2,3**	**14,3**	**85**	**№694-2004**
какао - порошок	3	3						
молоко сгущенное с сахаром	25,2	25						
Второй завтрак				***0,2***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,2**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***645***	***22,3***	***22,2***	***84,1***	***625,4***	
Нарезка из отварных свеклы и картофеля с маслом растительным			**50**	**1,2**	**4,1**	**6,3**	**67**	**№29/1-2011, Екатеринбург**
свекла - до 01.01 -20%	41	33						
с 01.01 - 25%	44	33						

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

масса отварной свеклы		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	31	23						
01.11.-31.12. -30%	33	23						
01.01-29.02 - 35%	35	23						
01.03 - 40%	38	23						
масса отварного картофеля		20						
масло растительное полив при подаче	4	4						
Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной			**180/5**	**2,3**	**3,9**	**12,0**	**92**	**№110-2004**
свекла до 01.01 -20%	36	29						
с 01.01 - 25%	39	29						
капуста белокочанная свежая	17,5	14						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						

лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,4	0,4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты рубленые из птицы			**80**	**14,3**	**9,8**	**8,2**	**178**	**№461-1996**
курица потрошеная 1 категории	100	60						
или филе куриное промышленного производства	63	60						
или филе грудки индейки	63	60						
хлеб пшеничный	14	14						
молоко питьевое	12	12						
лук репчатый	8	7						
яйцо	4	4						
сухари	4	4						
масло растительное	3	3						
Рагу овощное			**150**	**2,9**	**3,6**	**14,9**	**104**	**№77-2004, Пермь**
капуста свежая белокочанная (припущенная)	67	48						

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

или фасоль стручковая замороженная (отварная)	61	48						
или капуста цветная замороженная (отварная)	67	48						
или кабачки свежие (припущенные)	92	48						
или баклажаны свежие (запеченные)	66	48						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	56	42						
01.11.-31.12. -30%	60	42						
01.01-29.02 - 35%	65	42						
01.03 - 40%	70	42						
морковь - до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	21	18						
масло растительное	5	5						
соус:		**30**						
мука пшеничная	2,0	2,0						
масло сливочное	2	2						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2						
морковь - до 01.01 - 20%	5	4						

с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый	3,6	3						
сахар	0,3	0,3						
вода питьевая	27	27						
Компот из свежих ягод			**180**	**0,1**	**0,0**	**14,4**	**58**	**№634-2004**
клюква свежемороженая	30,2	30						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Уплотненный Полдник			***525***	***20,0***	***21,7***	***68,3***	***548,5***	
Омлет натуральный с маслом			**100/5**	**10,5**	**13,6**	**1,4**	**170**	**№340-2004**
яйцо куриное	76	76						
молоко питьевое	29	29						
масло растительное для смазки листа	1	1						
масло сливочное	5	5						
Овощи на подгарнировку								

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

Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	**70**	**1,1**	**0,2**	**4,4**	**24**	№101-2004
Булочка с сахаром			**50**	**1,8**	**2,5**	**24,5**	**128**	№772-2004
мука пшеничная	40	40						
сахар	2,5	2,5						
масло сливочное	1,2	1,2						
дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15						
соль йодированная	0,6	0,6						
сахар для отделки	0,5	0,5						
молоко питьевое	18	18						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**5,0**	**9,4**	**106**	№260-2001, Пермь
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,2**	**0,2**	**21,0**	**87**	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			**20**	**0,6**	**0,2**	**7,6**	**35**	
ИТОГО:				***52***	***60***	***223***	***1640***	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***430***	***11,2***	***14,9***	***48,3***	***372,1***	
Каша гречневая жидкая			**200**	**6,2**	**5,1**	**22,5**	**161**	№54-20к-2020-2021, Новосибирск
крупа гречневая	40	40						
вода питьевая	70	70						
молоко питьевое	105	105						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						

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

молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,3***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,3**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***675***	***22,3***	***23,7***	***82,7***	***633,3***	
Овощи консервированные без уксуса (помидоры)	109	60	**60**	**0,5**	**0,0**	**0,9**	**6**	**№101-2004**
Суп - пюре из зеленого горошка с курицей с гренками			**180/15/10**	**7,0**	**5,2**	**16,5**	**141**	**№170-2004**
курица потрошеная 1 категории	44	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
горошек зелёный консервированный	28	18						
морковь - до 01.01 - 20%	5	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый	13	11						
молоко питьевое	27	27						
мука пшеничная	7	7						
масло сливочное	4	4						
хлеб пшеничный	19	16						

зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная, запеченная			**80**	**10,2**	**12,2**	**6,1**	**175**	**№9/7-2011, Екатеринбург**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	128	95						
или филе минтая промышленного производства	103	95						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	143	95						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	173	95						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	110	95						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное	4	4						
Картофельное пюре с морковью			**150**	**3,2**	**5,7**	**21,0**	**148**	**№217-2001, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
морковь - до 01.01 - 20%	104	83						

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

с 01.01 - 25%	110	83						
молоко питьевое	12	12						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,9**	**0,3**	**11,4**	**52**	
Уплотненный Полдник			***500***	***18,9***	***19,5***	***72,5***	***541,3***	
Пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным			**150**	**12,9**	**12,1**	**35,0**	**301**	**№318-2013, Пермь**
творог	64	63						
яйцо куриное	8	8						
сахар	5	5						
крупа рисовая	24	24						
вода питьевая	44	44						
масса рисовой каши		60						

масло сливочное	5	5						
сметана	6	6						
масло сливочное для смазки листа	5	5						
масса готового пудинга		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**5,5**	**81**	**№698-2004**
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**2,2**	**2,2**	**14,0**	**85**	
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,2**	**0,2**	**18,0**	**75**	**№458-2006, Москва**
ИТОГО:				***53***	***58***	***225***	***1637***	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***430***	***13,5***	***11,4***	***53,6***	***371,0***	
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						

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

соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	11	10						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Второй завтрак				***0,3***	***0,2***	***21,8***	***90,2***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,3**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***685***	***18,9***	***21,7***	***93,8***	***646,1***	
Салат из моркови с огурцами			**60**	**0,8**	**4,0**	**6,5**	**65**	**№21-2004**
морковь - до 01.01 - 20%	56	45						

с 01.01 - 25%	60	45						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
или огурцы свежие парниковые	15,3	15						
или огурцы свежие грунтовые	15,8	15						
масло растительное	4	4						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			**180/10/5**	**4,2**	**3,9**	**11,2**	**97**	**№154-2013, Пермь**
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
капуста свежая белокочанная	28	22						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
крупа перловая	7	7						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						

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

масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты по - хлыновски (свинина мясная и говядина)			**80**	**8,7**	**9,2**	**10,1**	**158**	**№454-2004**
свинина мясная	32	27						
говядина 1 категории	56	41						
или говядина полуфабрикат	48	41						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	21	16						
01.11.-31.12. -30%	23	16						
01.01-29.02 - 35%	25	16						
01.03 - 40%	27	16						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Рагу овощное			**150**	**2,9**	**3,6**	**14,9**	**104**	**№77-2004, Пермь**
капуста свежая белокочанная (припущенная)	67	48						

или фасоль стручковая замороженная (отварная)	61	48						
или капуста цветная замороженная (отварная)	67	48						
или кабачки свежие (припущенные)	92	48						
или баклажаны свежие (запеченные)	66	48						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	56	42						
01.11.-31.12. -30%	60	42						
01.01-29.02 - 35%	65	42						
01.03 - 40%	70	42						
морковь - до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	21	18						
масло растительное	5	5						
соус:		**30**						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2						
морковь - до 01.01 - 20%	5	4						

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

с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый	3,6	3						
сахар	0,3	0,3						
вода питьевая	27	27						
Компот из кураги			**200**	**0,6**	**0,0**	**19,0**	**78**	**№638-2004**
курага	20	20						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**50**	**1,1**	**0,7**	**18,9**	**86**	
Уплотненный Полдник			***550***	***13,9***	***18,2***	***80,9***	***543,0***	
Каша пшеничная жидкая			**200**	**5,7**	**5,9**	**22,0**	**164**	**№311-2004**
крупа пшеничная	25	25						
молоко питьевое	112	112						
вода питьевая	75	75						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						

масло сливочное	5	5						
Булочка "К чаю"			**50**	**1,7**	**5,5**	**21,0**	**140**	**№788-2004**
мука пшеничная	31	31						
сахар	4	4						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	2,4	2,4						
молоко сухое	13	13						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	12	12						
ванилин	0,03	0,03						
соль йодированная	0,4	0,4						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-2001, Пермь**
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,2**	**0,2**	**21,0**	**87**	**№458-2006, Москва**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,2**	**7,5**	**34**	
ИТОГО:				***47***	***51***	***250***	***1650***	

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

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***420***	***10,1***	***8,3***	***57,1***	***343,5***	
Каша молочная ассорти (пшенично - кукурузная)			**200**	**5,8**	**5,9**	**22,5**	**166**	**№19/4-2011, Екатеринбург**
крупа пшеничная	15	15						
крупа кукурузная	15	15						
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			**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						
Чай с молоком			**180**	**2,5**	**2,2**	**10,2**	**71**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,8	0,8						

молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,3***	***0,2***	***21,8***	***90,2***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,3**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***665***	***24,4***	***23,4***	***83,4***	***642,0***	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	**60**	**0,5**	**0,0**	**0,9**	**6**	**№101-2004**
Суп с макаронными изделиями и картофелем, с мясными фрикадельками			**180/25**	**5,2**	**6,7**	**12,3**	**130**	**№143-2004**
фрикадельки мясные		**25**						
говядина 1 категории	39	29						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	34	29						
лук репчатый	3,0	2,5						
вода питьевая	2,5	2,5						
яйцо куриное	2,0	2						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	72	54						
01.11.-31.12. -30%	77	54						
01.01-29.02 - 35%	83	54						
01.03 - 40%	90	54						

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

макаронные изделия	10	10						
морковь до 01.01.-20%	10	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	9,5	8						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			**220**	**16,7**	**15,5**	**24,0**	**302**	**№436-2004**
говядина 1 категории	107	79						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	93	79						
или свинина мясная	87	74						
масса готового мяса		50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	186	140						
01.11.-31.12. -30%	200	140						
01.01-29.02 - 35%	216	140						
01.03 - 40%	234	140						
морковь - до 01.01 - 20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						

лук репчатый	14	12						
масло растительное	8	8						
Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**50**	**1,1**	**0,7**	**18,9**	**86**	
Уплотненный Полдник			***510***	***15,4***	***16,6***	***88,6***	***565,4***	
Запеканка морковная с творогом, со сгущенным молоком			**150/20**	**10,1**	**9,6**	**30,1**	**247**	**№118-2004, Перм**
творог	93	92						
морковь - до 01.01 - 20%	69	55						
с 01.01 - 25%	73	55						
масло сливочное	7,5	7,5						
молоко питьевое	11	11						
масса припущенной моркови		50						

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

крупа манная	15	15						
яйцо куриное	6	6						
сахар	6	6						
сухари пшеничные	4	4						
сметана	4	4						
масло сливочное для смазки листа	1,8	1,8						
масса готовой запеканки		150						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,2**	**0,2**	**24,0**	**99**	**№458-2006, Москва**
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**40**	**1,5**	**1,8**	**29,0**	**138**	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**5,5**	**81**	**№698-2004**
ИТОГО:				***50***	***49***	***251***	***1641***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***52***	***55***	***235***	***1639***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (90%):				***49***	***54***	***235***	***1620***	***При 12 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***9,8***	***9,9***	***57,2***	***357,1***	
Каша манная жидкая			**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						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	11	10						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						
лимон	6	5						

Автономное учреждение Тюменской об
«Центр технологического контр
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Второй завтрак				***0,2***	***0,2***	***21,8***	***89,6***	
Сок в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,2**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***700***	***19,8***	***21,6***	***94,8***	***652,6***	
Винегрет овощной			**60**	**1,2**	**4,0**	**5,7**	**64**	**№71-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
масса отварного картофеля		12						
свекла до 01.01 -20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной свеклы		16						
морковь до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						

огурцы соленые без уксуса	20	11						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	2,5	2						
масло растительное	4	4						
Суп - пюре из картофеля с гренками			**180/10**	**3,0**	**2,7**	**16,4**	**102**	**№171-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь - до 01.01 - 20%	5	4						
с 01.01 - 25%	5	4						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	3,6	3,6						
масло сливочное	4	4						
молоко питьевое	27	27						

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

хлеб пшеничный	19	16						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Ежики мясные, запеченные с соусом сметанным			**70/50**	**9,2**	**10,3**	**5,3**	**151**	**№390-2013, Пермь**
говядина 1 категории	87	64						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	76	64						
или фарш промышленного производства	64	64						
крупа рисовая	7	7						
лук репчатый	10	8						
молоко или вода питьевая	5	5						
масло растительное	4	4						
масса готовых ежиков		**70**						
соус сметанный		**50**						**№442-2013, Пермь**
мука пшеничная	3,5	3,5						
сметана	15	15						
вода питьевая	35	35						
Гречка вязкая отварная с подгарнировкой			**150**	**4,4**	**3,7**	**19,5**	**129**	**№302-2004**
крупа гречневая	30	30						

вода питьевая	96	96						
масло сливочное	3,5	3,5						
Кукуруза консервированная на подгарнировку (после термической обработки)	50	30						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Уплотненный Полдник			***530***	***21,0***	***21,2***	***66,4***	***540***	
Курица тушеная с капустой			**200**	**12,6**	**12,7**	**14,0**	**221**	**№365-2013, Пермь**
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70						
или филе куриное промышленного производства	73	70						
масса готового филе		50						
капуста свежая белокочанная	198	158						
морковь - до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						

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

лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
мука пшеничная	1,8	1,8						
масло растительное	6	6						
Шоколадный напиток "Несквик"			**180**	**4,8**	**4,2**	**11,6**	**103**	**№621-2013, Пермь**
быстрорастворимый витаминизированный шоколадный напиток "Несквик"	15	15						
молоко питьевое	150	150						
Булочка домашняя			**50**	**2,9**	**4,1**	**25,8**	**152**	**№564-2013, Пермь**
мука пшеничная	34	34						
сахар	5,5	5,5						
сахар (для отделки)	1,6	1,6						
масло сливочное	5,5	5,5						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,9	0,9						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,23	0,23						
молоко питьевое	14	14						

масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,2**	**0,0**	**7,5**	**31**	**№458-2006, Москва**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,2**	**7,5**	**34**	
ИТОГО:				***51***	***53***	***240***	***1640***	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			**405**	***13,5***	***20,9***	***28,3***	***355,3***	
Омлет натуральный с маслом			**100/5**	**10,5**	**13,6**	**1,4**	**170**	**№340-2004**
яйцо куриное	76	76						
молоко питьевое	29	29						
масло растительное для смазки листа	1	1						
масло сливочное	5	5						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	**70**	**1,1**	**0,2**	**4,4**	**24**	**№101-2004**
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						

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

масло сливочное	10	10						
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	12	12						
Второй завтрак				***0,2***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,2**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***655***	***17,5***	***21,2***	***87,3***	***610,0***	
Нарезка из свеклы отварной			**60**	**0,9**	**0,1**	**4,4**	**22**	**№50-2013, Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	80	64						
с 01.01 - 25%	85	64						
Рассольник ленинградский, со сметаной			**180/5**	**1,7**	**4,8**	**11,7**	**97**	**№134-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	72	54						
01.11.-31.12. -30%	77	54						
01.01-29.02 - 35%	83	54						
01.03 - 40%	90	54						
крупа рисовая или перловая, или пшеничная	4	4						
лук репчатый	5	4						

морковь - до 01.01 - 20%	10,0	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
огурцы соленые без уксуса	20	11						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			**80**	**10,1**	**10,8**	**2,2**	**146**	**№35/8-2011, Екатеринбург**
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						

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

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						
Компот из свежих ягод			**180**	**0,1**	**0,0**	**14,4**	**58**	**№634-2004**
клюква свежемороженая	30,2	30						
сахар	10	10						
ИЛИ								
Компот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**50**	**1,1**	**0,7**	**18,9**	**86**	

Уплотненный Полдник			***520***	***17,7***	***22,0***	***72,2***	***557,6***	
Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком			**150/20**	**12,5**	**12,4**	**34,0**	**298**	**№135-2001, Пермь**
творог	115	113						
крупа манная	11	11						
сахар	6	6						
яйцо куриное	6	6						
изюм	15,4	15						
масло сливочное	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
сухари пшеничные	5	5						
сметана	8	8						
масло растительное для смазки листа	0,6	0,6						
масса готового пудинга		150						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,5**	**4,4**	**22,0**	**134**	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**10,5**	**101**	**№698-2004**
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,2**	**5,7**	**25**	**№458-2006, Москва**
ИТОГО:				***49***	***64***	***210***	***1613***	

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

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***430***	***12,3***	***12,1***	***51,2***	***362,9***	
Каша рисовая жидкая			**200**	**6,4**	**7,2**	**27,0**	**198**	**№311-2004**
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	11	10						
Какао с молоком сгущенным			**200**	**1,7**	**2,3**	**14,3**	**85**	**№694-2004**
какао - порошок	3	3						
молоко сгущенное с сахаром	25,2	25						

Второй завтрак				***0,3***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,3**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№458-2006, Москва**
Обед			***615***	***21,8***	***19,0***	***92,9***	***629,8***	
Нарезка овощная в ассортименте								
Помидоры свежие			**60**	**0,4**	**0,0**	**4,4**	**19**	**№71-2006, Москва**
помидоры свежие парниковые	61	60						
или помидоры свежие грунтовые	71	60						
ИЛИ								
Морковь свежая тертая			**60**	**0,9**	**0,0**	**3,3**	**17**	**№106-2013, Пермь**
морковь нового урожая - до 01.01 - 20%	75	60						
с 01.01 - 25%	80	60						
ИЛИ								
Огурцы свежие			**60**	**0,4**	**0,0**	**1,6**	**8**	**№70-2006, Москва**
огурцы свежие парниковые	61	60						
или огурцы свежие грунтовые	63	60						
Свекольник с мясом со сметаной			**180/10/5**	**4,2**	**4,1**	**10,4**	**95**	**№131-2013, Пермь**
говядина 1 категории	22	16						

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

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
свекла - до 01.01 - 20%	58	46						
с 01.01 - 25%	61	46						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						
01.11.-31.12. -30%	50	35						
01.01-29.02 - 35%	54	35						
01.03 - 40%	58	35						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	9,5	8						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,4	0,4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10	10						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из кур			**70**	**12,2**	**11,1**	**3,1**	**161**	**№193-2001, Пермь**
курица потрошеная 1 категории	141	126						

или филе куриное промышленного производства	73	69						
или филе грудки индейки	73	69						
масса отварной птицы (мякоть с кожей)		*50*						
яйцо куриное	12	12						
соус молочный:		**20**						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	2	2						
сметана для смазки изделия	3	3						
масло растительное для смазки листа	0,8	0,8						
Макаронные изделия отварные с подгарнировкой			**150**	**3,1**	**3,2**	**30,9**	**165**	**№516-2004**
макаронные изделия	34	34						
масло сливочное	3,5	3,5						
масса отварных макарон		100						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	84	50						
Компот из кураги			**200**	**0,6**	**0,0**	**19,0**	**78**	**№638-2004**
курага	20	20						

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

сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,2**	**7,5**	**34**	
Уплотненный Полдник			***530***	***14,1***	***12,6***	***85,8***	***512,9***	
Пюре из бобовых			**200**	**8,3**	**5,1**	**35,3**	**220**	**№6.55 - 1995, Екатеринбург**
горох или фасоль или чечевица или нут	65	65						
вода питьевая	222	222						
масло сливочное	7	7						
Чай с молоком			**180**	**2,5**	**2,2**	**10,2**	**71**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,8	0,8						
молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
Пирог манный			**50**	**3,2**	**5,1**	**24,8**	**158**	**№118-1999**
мука пшеничная	12	12						
сахар	11	11						
сахарная пудра	1,4	1,4						

крупа манная	11	11						
яйцо куриное	11	11						
сметана	8	8						
двууглекислый натрий	0,5	0,5						
масло сливочное	3	3						
масло растительное	0,5	0,5						
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,2**	**0,2**	**15,4**	**64**	**№458-2006, Москва**
ИТОГО:				***49***	***44***	***252***	***1596***	

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***430***	***10,7***	***8,8***	***62,3***	***371,2***	
Каша пшеничная жидкая			**200**	**5,7**	**5,9**	**22,0**	**164**	**№311-2004**
крупа пшеничная	25	25						
молоко питьевое	112	112						
вода питьевая	75	75						
соль йодированная	1	1						

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

сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			**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						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,2***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,2**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***675***	***27,6***	***22,1***	***86,5***	***655,3***	
Салат из отварной моркови с сыром			**60**	**2,2**	**4,6**	**2,9**	**62**	**№89-1997**
морковь до 01.01 - 20%	69	55						
с 01.01 - 25%	73	55						
масса отварной моркови		52						
сыр	6	5						

чеснок	0,4	0,3						
масло растительное	4	4						
Суп по "Домашнему" с мясопродуктами и сметаной (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №3)		**180/10/10/5**		**4,6**	**5,8**	**11,0**	**115**	ТТК, ТК№3
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
мясные продукты (карбонат, шейка, филе говядины деликатесное)	11	10						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70						
01.11.-31.12. -30%	100	70						
01.01-29.02 - 35%	108	70						
01.03 - 40%	117	70						
морковь - до 01.01 - 20%	13,8	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
лук репчатый	13	11						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Шницель рыбный натуральный			**80**	**14,5**	**6,8**	**6,4**	**145**	**№391-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	123	82						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	149	82						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	111	82						
или филе минтая промышленного производства	89	82						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	95	82						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	9	9						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофель отварной с маслом			**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						

Компот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**30**	**2,4**	**0,3**	**11,4**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**50**	**1,1**	**0,7**	**18,9**	**86**	
Уплотненный Полдник			***500***	***14,3***	***14,2***	***93,4***	***558,4***	
Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком			**150/20**	**12,5**	**12,4**	**34,0**	**298**	**№135-2001, Пермь**
творог	115	113						
крупа манная	11	11						
сахар	6	6						
яйцо куриное	6	6						
изюм	15,4	15						
масло сливочное	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
сухари пшеничные	5	5						
сметана	8	8						

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

масло растительное для смазки листа	0,6	0,6						
масса готового пудинга		150						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**30**	**1,4**	**1,5**	**16,0**	**83**	
Сок в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,2**	**0,1**	**28,0**	**114**	**№518-2013, Пермь**
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,2**	**0,2**	**15,4**	**64**	**№458-2006, Москва**
ИТОГО:				***53***	***45***	***264***	***1675***	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***11,0***	***15,8***	***41,0***	***350,2***	
Суп молочный с крупой			**200**	**4,4**	**4,5**	**19,5**	**136**	**№164-2013, Пермь**
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
крупа: 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						
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Шоколадный напиток "Несквик"			**180**	**4,8**	**4,2**	**11,6**	**103**	**№621-2013, Пермь**
быстрорастворимый витаминизированный шоколадный напиток "Несквик"	15	15						
молоко питьевое	150	150						
Второй завтрак				***0,2***	***0,2***	***21,8***	***90***	
Сок в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,2**	**0,2**	**21,8**	**90**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***670***	***24,9***	***28,1***	***64,4***	***610,1***	
Нарезка овощная			**60**	**1,6**	**3,0**	**3,8**	**49**	**№11-2004, Пермь**
морковь - до 01.01 - 20%	45	36						
с 01.01 - 25%	48	36						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	37	24						
масло растительное на полив при подаче	3	3						

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

Уха с крупой			**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						
или филе минтая промышленного производства	67	62						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	70	60						
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						
Мясо, тушенное с капустой			**200**	**10,2**	**16,9**	**16,3**	**258**	**№440-2004**
говядина 1 категории	86	63						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63						

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
или свинина мясная	69	59						
масса тушеного мяса		40						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	8	8						
капуста свежая белокочанная	250	200						
морковь до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					

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

Уплотненный Полдник			***500***	***12,1***	***21,2***	***80,6***	***561,6***	
Макароны с сыром и маслом			**150**	**4,7**	**9,4**	**33,2**	**236**	**№333-2004**
макаронные изделия	45	45						
масса отварных макарон		**130**						
сыр	16	15						
масло сливочное	6	6						
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**5,0**	**9,4**	**106**	**№260-2001, Пермь**
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,5**	**6,4**	**27,0**	**172**	
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,1**	**0,4**	**11,0**	**48**	**№458-2006, Москва**
ИТОГО:				***48***	***65***	***208***	***1612***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***50***	***54***	***235***	***1627***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (90%):				***49***	***54***	***235***	***1620***	***При 12 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

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