Подписано цифровой подписью:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 30" Г. ТОБОЛЬСКА
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Казначейство России, CN=Казначейство России
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 7 Апрель 2023 г. 17:57:41

СОГЛАСОВАНО

Общим родительским собранием
МАДОУ "Детский сад №30" г. Тобольска
протокол №2

«29» ноября 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАДОУ "Детский сад №30"
г. Тобольска И.С. Скоробенко
приказ №94-О

«29» ноября 2022 г.

20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
№2238 от 21 марта 2022 г

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.
Часы пребывания: 8-10,5 часов.
Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, 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: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10,5 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, полдник.**

Суточная потребность 1400 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).**

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. **(№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург).**
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; **(№рец.-2006, Москва).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г **(№рец.-2004).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г **(№рец.-2002).**
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для

Автономное учреждение Тюменской области
ОГРН 1027200065147
ИНН 7203208134

несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. **(№рец.-2013, Пермь).**

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г **(№рец.-2001, Пермь).**
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. **(№рец.-2011, Екатеринбург).**
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г **(№рец.-2004, Пермь).**

Меню укомплектовано технологическими документами (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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №2238 от 21 марта 2022 года для питания детей с 1 до 3 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 8-10 ч пребывании детей 75%), г, мл, в день,	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	40	30	30	30	30	30	30	20	30	30	10	30	30	30	20	30	30	30	30	40	30	40	580	29	97
2	Хлеб пшеничный	60	42	46	56	45	35	37	35	51	37	28	48	36	37	55	36	65	48	30	25	32	53	835	42	99
3	Мука пшеничная	25	20	12	3	35	1	7	2	56	6	58	54	6	57	4	2	1	51	4	12	6	7	383	19	96
4	Крупы, бобовые	30	30	5	30	0	47	27	15	54	24	66	30	23	32	80	25	51	51	18	30	22	12	642	32	105
5	Макаронные изделия	8	8	12	0	24	28	0	0	0	12	0	0	28	0	0	0	0	12	0	24	28	0	168	8	105
6	Картофель	120	102	111	46	78	84	143	85	155	118	65	100	147	48	110	75	167	10	155	24	102	107	1930	97	95
7	Овощи (свежие,замороженные,консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень	180	134,82	152	227	117	105	73	296	127	71	56	239	54	151	144	154	57	106	144	122	53	181	2627	131	97
8	Фрукты свежие	95	71,25	155	10	120	135	30	20	135	30	132	25	130	25	135	25	152	5	30	150	8	0	1452	73	102
9	Сухофрукты	9	6,75	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	12	0	0	12	0	0	12	12	138	7	102
10	Соки фруктовые и овощные	100	75	0	100	150	0	100	100	0	0	0	100	150	100	0	100	0	100	100	0	100	250	1450	73	97
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	22,5	12	26	25	14	26	18	27	22	20	20	15	21	27	27	28	19	28	21	15	22	434	22	97
12	Кондитерские изделия	12	12	0	0	15	40	0	15	0	30	15	0	40	15	0	0	15	0	0	15	40	0	240	12	100
13	Какао - порошок	0,5	0,325	3,0	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0	7	0	102
14	Кофейный напиток	1	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	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	12	1	100
15	Чай	0,5	0,475	0,0	0,5	0,5	0,5	0,0	0,5	1,0	0,0	0,5	0,5	0,0	0,5	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,0	0,5	9	0	95
16	Мясо 1-й категории	50	40	0,0	81	102	0	32	49	64	32	32	73	45	48	32	43	32	81	32	32	0	0	810	41	101
17	Птица (куры,цыплята-бройлеры,индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	15	39	0	0	0	0	39	0	0	0	74	0	24	0	24	0	0	0	0	39	50	289	14	96
18	Субпродукты (печень,язык,сердце)	20	14	0	0	0	59	0	0	0	0	66	0	45	0	0	0	59	0	0	46	0	0	275	14	98
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	24	67	0	0	40	52	0	0	40	0	0	62	0	62	0	0	0	62	0	52	63	500	25	104
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	273	295	218	97	255	434	360	143	422	325	348	239	356	95	354	199	326	218	376	344	172	5576	279	102
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	30	56	0	97	0	58	0	0	0	77	0	0	50	0	83	0	77	0	74	0	58	630	32	105
22	Сметана	9	6,75	5	0	18	0	5	0	5	18	9	0	0	15	15	13	12	3	0	12	0	0	129	6	95
23	Сыр	4	4	0	5	0	15	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	10	5	85	4	101
24	Масло сливочное	18	14,4	15	13	9	15	19	6	21	12	17	15	20	13	21	13	13	17	9	11	20	17	295	15	102
25	Масло растительное	9	6,75	7	8	9	10	5	10	2	5	3	8	5	9	3	4	7	6	7	6	5	10	128	6	95
26	Яйцо	40	28	3	80	25	42	10	80	2	4	22	55	6	9	40	56	0	10	92	4	6	11	558	28	100
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	0,0	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1	0	23
28	Крахмал	2	1,3	0	0	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	25	1	96
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	45	2	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 (в нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*****Мучное изделие промышленного производства в 13,15 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.**

******Мучное изделие промышленного производства в 7,9,10,12,16 дни посчитаны к норме муки пшеничной**

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 2238 от 21.03.2022
АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20% от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		75% от суточного рациона	
	280		**70**		**490**		**210**		**1050**	
1 день	267	19	74	5	475	34	221	16	1038	99
2 день	289	21	71	5	480	34	218	16	1058	101
3 день	272	19	69	5	500	36	220	16	1060	101
4 день	285	20	74	5	513	37	218	16	1090	104
5 день	293	21	71	5	500	36	221	16	1085	103
ИТОГО в среднем за неделю	**281**	**20**	**72**	**5**	**494**	**35**	**219**	**16**	**1066**	**102**
6 день	295	21	71	5	492	35	220	16	1078	103
7 день	281	20	74	5	480	34	218	16	1052	100
8 день	283	20	69	5	481	34	221	16	1054	100
9 день	262	19	74	5	501	36	220	16	1056	101
10 день	259	19	71	5	485	35	220	16	1036	99
ИТОГО в среднем за неделю	**276**	**20**	**72**	**5**	**488**	**35**	**220**	**16**	**1055**	**100**
11 день	280	20	74	5	515	37	200	14	1068	102
12 день	269	19	71	5	474	34	217	16	1031	98
13 день	278	20	74	5	512	37	221	16	1085	103
14 день	291	21	71	5	494	35	210	15	1067	102
15 день	269	19	74	5	483	34	216	15	1041	99
ИТОГО в среднем за неделю	**277**	**20**	**73**	**5**	**496**	**35**	**213**	**15**	**1058**	**101**
16 день	294	21	71	5	508	36	221	16	1094	104
17 день	283	20	71	5	488	35	218	16	1059	101
18 день	284	20	74	5	483	34	214	15	1054	100
19 день	283	20	71	5	466	33	201	14	1021	97
20 день	284	20	71	5	512	37	208	15	1075	102
ИТОГО в среднем за неделю	**286**	**20**	**72**	**5**	**491**	**35**	**212**	**15**	**1061**	**101**
ИТОГО в среднем за день:	**280**	**20**	**72**	**5**	**492**	**35**	**216**	**15**	**1060**	**101**

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

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

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	350	**100**	**450**	**200**
1 день	350	130	540	250
2 день	375	100	520	300
3 день	360	100	570	320
4 день	360	130	550	290
5 день	360	100	575	250
6 день	375	100	505	300
7 день	350	130	545	330
8 день	360	100	545	300
9 день	360	130	535	300
10 день	350	100	575	300
11 день	350	130	570	290
12 день	360	100	505	300
13 день	350	130	580	340
14 день	350	100	540	300
15 день	360	130	545	320
16 день	350	100	530	290
17 день	375	100	540	300
18 день	360	130	540	250
19 день	350	100	520	290
20 день	360	100	570	250

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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, второй завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет
(8-10,5 часов пребывания детей)

20-ти дневное меню №2238 от 21 марта 2022 года

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

1 день

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

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 2238 от 21.03.2022
ГАУ ТО «Центр технологического контроля»

Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком сгущенным			**180**	**1,6**	**2,1**	**11,5**	**71**	**№694-2004**
какао - порошок	3	3						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***17,4***	***74***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17,4**	**73,6**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17,4**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***540***	***16,6***	***15,5***	***67,5***	***475,5***	
Свекла отварная с маслом растительным			**40**	**0,6**	**3,2**	**2,5**	**41**	**№56-2006, Москва**
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			**150/15/5**	**3,7**	**3,1**	**7,1**	**71**	**№131-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						

или филе из грудки индейки	25	24						
капуста белокочанная свежая	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	61	46						
01.11.-31.12. -30%	66	46						
01.01-29.02 - 35%	71	46						
01.03 - 40%	77	46						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	7	6						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба запечённая			**60**	**8,9**	**5,5**	**5,8**	**108**	**р.377-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	103	72						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	90	67						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	124	72						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное	1,5	1,5						

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

Овощи припущенные			**120**	**1,9**	**2,9**	**16,5**	**100**	**№524-2004**
морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
или морковь свежемороженая	57	50						
или кабачки	89	60						
лук репчатый	14	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	4	4						
Компот из свежих плодов			**150**	**0,3**	**0,1**	**13,3**	**55**	**№507-2013, Пермь**
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**25**	**0,5**	**0,3**	**11,0**	**48**	

или Хлеб пшеничный витаминизированный			**25**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***250***	***8,9***	***7,0***	***30,7***	***221,4***	
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным			**100**	**6,2**	**3,5**	**21,0**	**140**	**№323-2013, Пермь**
творог	57	56						
морковь - до 01.01 - 20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масло сливочное	1,2	1,2						
крупа манная	5,2	5,2						
яйцо куриное	3	3						
сахар	3	3						
мука пшеничная	10,0	10,0						
масло растительное для смазки листа	2,0	2,0						
масса готовых сырников (2 шт. по 40 г)		80						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**9,7**	**81**	**№698-2004**
ИТОГО:				***33***	***33***	***152***	***1038***	

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

2 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
Завтрак			***375***	***13,7***	***14,5***	***26,0***	***289***	
Омлет натуральный			**105**	**10,2**	**9,9**	**1,4**	**136**	**№340-2004**
яйцо куриное	80	80						
молоко питьевое	30	30						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			**105**	**10,3**	**10,1**	**1,5**	**138**	**№279-1996**
яйцо куриное	81	81						
молоко питьевое	40	40						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	**60**	**0,9**	**0,2**	**4,1**	**22**	**№101-2004**
Бутерброд с маслом с сыром			**30**	**2,5**	**4,4**	**9,9**	**89**	**№1,3-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						

Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,7***	***71***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,7**	**71**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***520***	***17,0***	***13,8***	***72,0***	***480,0***	
Салат из моркови и яблок			**40**	**0,6**	**3,1**	**4,6**	**49**	**№9-2013, Пермь**
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп гороховый с гренками с мясом			**150/10/20**	**6,3**	**2,8**	**10,4**	**92**	**№139-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
горох	12	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	34						
01.11.-31.12. -30%	49	34						

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

01.01-29.02 - 35%	52	34						
01.03 - 40%	57	34						
морковь - до 01.01 - 20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		**10**						
хлеб пшеничный	19	16						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Овощи тушеные с мясом отварным			**150**	**8,8**	**7,3**	**24,2**	**198**	**(№301-2006, Москва)**
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
горошек зелёный консервированный	23	15						
или перец свежий	20	15						
капуста белокочанная свежая	69	55						
или кабачки свежие	82	55						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	16	12						

01.11.-31.12. -30%	17	12						
01.01-29.02 - 35%	18	12						
01.03 - 40%	20	12						
морковь - до 01.01 - 20%	41	33						
с 01.01 - 25%	47	33						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	4	4						
соус:		**28**						
мука пшеничная	2,8	2,8						
масло сливочное	2,4	2,4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,4	2,4						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4,3	3						
лук репчатый	3,6	3						
сахар	0,5	0,5						
бульон мясной	19	19						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						

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

Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			***300***	***9,1***	***6,4***	***30,9***	***217,6***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**150**	**6,3**	**5,1**	**19,5**	**149**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Какао с молоком			**150**	**2,8**	**1,3**	**11,4**	**69**	**№693 -2004**
какао - порошок	1,8	1,8						
молоко питьевое	50	50						
сахар	8	8						
ИТОГО:				***40***	***35***	***147***	***1058***	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***11,8***	***8,7***	***36,7***	***272***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**130**	**8,9**	**7,2**	**9,5**	**138**	**№313-2013, Пермь**
творог	98	97						

мука пшеничная	8	8						
или крупа манная	7	7						
вода питьевая для каши	25	25						
яйцо куриное	9	9						
сахар	3	3						
ванилин	0,009	0,009						
сметана	4	4						
сухари пшеничные	4	4						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готовой запеканки		100						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						

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

сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***16,9***	***69***	
Отвар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**16,9**	**69**	**№705-2004**
шиповник	15	15						
сахар	3	3						
Обед			***570***	***17,7***	***18,5***	***65,7***	***499,7***	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			**40**	**1,3**	**3,2**	**4,5**	**52**	**№74-2013, Пермь**
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						
масса отварного картофеля		18						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
масса отварной моркови		7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
яйцо куриное	8	8						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ								

Салат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14/1-2011г, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом			**150/20**	**5,5**	**4,0**	**4,7**	**77**	**№142-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста белокочанная свежая	38	30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом сметанным с томатом			**60/30**	**7,1**	**8,2**	**5,9**	**126**	**№427-1996**
говядина 1 категории	95	70						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	83	70						
или фарш промышленного производства	70	70						
вода питьевая	6	6						
чеснок	0,5	0,4						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Соус сметанный с томатом		**30**						**№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 отварные с овощами			**120**	**2,4**	**2,5**	**18,3**	**105**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	24	24						
масса отварных макарон		70						
морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						

масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масса готовых овощей		50						
Кисель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,8**	**0,3**	**11,3**	**51**	
Полдник			***320***	***3,9***	***3,0***	***44,2***	***219,7***	
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,3**	**0,1**	**9,5**	**40**	**№458-2006, Москва**
Шанежка с картофелем			**70**	**3,3**	**3,0**	**22,6**	**130**	**№296-2004, Пермь**
Масса дрожжевого теста:		**37**						
мука пшеничная	25	25						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,1	1,1						
яйцо куриное	1,2	1,2						

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

соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи прессованные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35						
молоко питьевое	9,6	9,6						
Масса картофельного фарша:		**51**						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	58	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	2,3	2,3						
масло сливочное	1,2	1,2						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
сметана для смазки изделия	1,3	1,3						
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1						
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
ИЛИ								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**70**	**3,3**	**3,0**	**22,6**	**130**	
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**12,2**	**50**	**№518-2013, Пермь**

ИТОГО:				34	30	163	1060	
4 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***9,8***	***12,0***	***34,5***	***285***	
Суп молочный с крупой			**150**	**2,7**	**3,8**	**14,5**	**103**	**№164-2013, Пермь**
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
крупа: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						
сахар	1,2	1,2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
Чай с лимоном			**150**	**0,1**	**0,0**	**8,5**	**34**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						

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

сахар	8	8						
лимон	6	5						
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***17,4***	***74***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17,4**	**73,6**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17,4**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***550***	***17,0***	***19,3***	***67,9***	***513***	
Салат из свеклы с сыром			**40**	**1,9**	**4,1**	**2,8**	**56**	**№55-2013, Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	45	36						
с 01.01 - 25%	48	36						
масса отварной свеклы		33						
сыр	6	5						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			**150/40**	**4,9**	**3,8**	**12,2**	**103**	**№142-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	112	84						
01.11.-31.12. -30%	120	84						
01.01-29.02 - 35%	129	84						
01.03 - 40%	140	84						

морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
зелень сушеная	0,1	0,1						
фрикадельки:								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3,0	3,0						
Печень, тушеная с овощами			**60**	**6,7**	**8,9**	**3,6**	**121**	**№439-2004**
печень говяжья	71	59						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени с луком		40						
мука пшеничная	1,2	1;2						

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

морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
вода питьевая	10	10						
Рис припущенный			**110**	**2,3**	**2,0**	**18,6**	**102**	**№512-2004**
крупа рисовая	38	38						
вода питьевая	81	81						
масло сливочное	3	3						
Компот из кураги			**150**	**0,3**	**0,0**	**14,3**	**58**	**№638-2004**
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***290***	***6,1***	***9,3***	***27,5***	***218,1***	
Макароны с сыром и маслом			**100**	**3,8**	**5,3**	**14,1**	**119**	**№333-2004**
макаронные изделия	28	28						
масса отварных макарон		**85**						
сыр	11	10						

масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства (посчитана средняя пищевая ценность - печенье затяжное или сахарное)			**40**	**0,7**	**1,1**	**11,0**	**57**	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	**150**	**1,6**	**2,9**	**2,4**	**42**	**№698-2004**
ИТОГО:				***33***	***41***	***147***	***1090***	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***11,1***	***10,4***	***38,7***	***293***	
Каша 5 злаков жидкая			**150**	**4,5**	**5,8**	**16,9**	**138**	**№311-2004**
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
или								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**150**	**6,3**	**5,1**	**19,5**	**149**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						
сахар	2	2						

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

соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,7***	***71***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,7**	**71**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***575***	***16,4***	***17,6***	***69,0***	***500***	
Салат картофельный с огурцами			**40**	**0,7**	**3,0**	**5,9**	**53**	**№75-2013, Пермь**
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						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						

или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			**150/20/5**	**5,1**	**3,8**	**7,2**	**83**	**№111-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
капуста белокочанная свежая	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	8	6						
01.11.-31.12. -30%	9	6						
01.01-29.02 - 35%	9	6						
01.03 - 40%	10	6						
фасоль	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло сливочное	3	3						

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

сахар	0,2	0,2						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			**60**	**6,2**	**4,6**	**7,5**	**96**	**№391-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус молочный			**30**	**1,0**	**2,1**	**2,6**	**34**	**№435-2013, Пермь**
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						

01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из свежих яблок			**150**	**0,1**	**0,1**	**15,0**	**61**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***250***	***12,3***	***6,3***	***28,7***	***220,7***	
Ватрушка царская с молоком сгущенным			**80/20**	**9,6**	**2,8**	**17,7**	**.134**	**№10/5-2011, Екатеринбург**
творог	59	58						
крупа манная	2,8	2,8						
яйцо куриное	6,4	6,4						
сахар	8	8						
мука пшеничная	5,6	5,6						
масло сливочное	5,6	5,6						
масло сливочное для смазки листа	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						

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

Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**11,0**	**86**	**№698-2004**
ИТОГО:				***40***	***34***	***154,1***	***1085***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***36***	***35***	***153***	***1066***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				***32***	***35***	***152***	***1050***	***При 8-10 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***42***	***47***	***203***	***1400***	
6 день								
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**Номер рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	
Завтрак			***375***	***15,9***	***11,4***	***32,2***	***295***	
Омлет натуральный			**105**	**10,2**	**9,9**	**1,4**	**136**	**№340-2004**
яйцо куриное	80	80						
молоко питьевое	30	30						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			**105**	**10,3**	**10,1**	**1,5**	**138**	**№279-1996**
яйцо куриное	81	81						
молоко питьевое	40	40						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								

Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	**60**	**2,9**	**0,1**	**4,7**	**31**	**№101-2004**
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,7***	***71***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,7**	**71**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***505***	***14,2***	***20,9***	***61,9***	***492***	
Салат из моркови с кукурузой			**40**	**0,7**	**3,0**	**3,5**	**44**	**№11-2001, Пермь**
морковь - до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
масса припущенной моркови		24						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с курицей			**150/15**	**3,8**	**3,8**	**15,7**	**112**	**№149-2013, Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39	**180/15**	**3,9**	**3,7**	**17,5**		

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

или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	113	85						
01.11.-31.12. -30%	122	85						
01.01-29.02 - 35%	131	85						
01.03 - 40%	142	85						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
масло сливочное	3	3						
бульон куриный	105	105						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой			**150**	**8,6**	**13,5**	**14,2**	**213**	**№440-2004**
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	6	6						

капуста белокочанная свежая	188	150						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
Кисель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***300***	***7,8***	***8,2***	***28,6***	***219,6***	
Каша манная жидкая			**150**	**3,7**	**4,9**	**22,0**	**147**	**№311-2004**
крупа манная	15	15						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						

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

Молоко питьевое кипяченое	158	150	**150**	**4,1**	**3,3**	**6,6**	**73**	**№260-2001, Пермь**
ИТОГО:				***38***	***40***	***140***	***1078***	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***6,6***	***8,5***	***44,5***	***281***	
Каша "Дружба"			**150**	**4,7**	**4,9**	**22,2**	**152**	**№260-2013, Пермь**
крупа рисовая	12	12						
крупа пшено	9	9						
молоко питьевое	135	135						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						

лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***17,4***	***74***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17,4**	**73,6**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17,4**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***545***	***15,4***	***17,8***	***64,5***	***479,8***	
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте			**40**	**0,0**	**0,0**	**2,2**	**9**	**№101-2004**
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", " Кабачок" и др.)	42	40						
ИЛИ								
Нарезка из свеклы отварной			**40**	**0,6**	**0,0**	**2,5**	**12**	**№50 - 2013, Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						
Суп из овощей с мясом со сметаной			**150/20/5**	**4,1**	**3,9**	**7,5**	**82**	**№135-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						

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

01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						
горошек зелёный консервированный	8	5						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18						
или капуста свежая белокочанная	23	18						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Тефтели, запеченные в соусе томатном с овощами			**60**	**8,1**	**10,9**	**7,7**	**161**	**№388-2013, Пермь**
свинина мясная	37	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или говядина 1 категории	44	32						
или фарш промышленного производства	32	32						
хлеб пшеничный	6	6						
яйцо куриное	2	2						
молоко питьевое	8	8						

масло сливочное	1,7	1,7						
лук репчатый	20	17						
масса прогретого с маслом лука		8						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых тефтелей		50						
Соус томатный с овощами для запекания		30						№454-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
морковь - до 01.01 - 20%	22,5	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
лук репчатый	12	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	2,5	2,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофель отварной с маслом			**120**	**1,9**	**2,4**	**14,3**	**86**	**№203 - 2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125						
01.11.-31.12. -30%	179	125						
01.01-29.02 - 35%	193	125						
01.03 - 40%	209	125						

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

масло сливочное	3	3						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***330***	***4,9***	***3,0***	***42,8***	***217,5***	
Пюре из бобовых			**100**	**4,1**	**1,7**	**17,7**	**102**	**№6.55-1995, Екатеринбург**
горох или фасоль или чечевица или нут	33	33						
вода питьевая	112	112						
масло сливочное	2,5	2,5						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,7**	**1,3**	**14,5**	**73**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
ИТОГО:				***27***	***30***	***169***	***1052***	

8 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***11,1***	***9,3***	***38,8***	***283,3***	
Суп молочный с макаронными изделиями			**150**	**4,5**	**4,7**	**17,0**	**128**	**№165-2013, Пермь**
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

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

Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***16,9***	***69***	
Отвар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**16,9**	**69**	**№705-2004**
шиповник	15	15						
сахар	3	3						
Обед			***545***	***17,5***	***16,0***	***66,7***	***481***	
Салат из свежих помидоров			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,7**	**41**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			**40**	**0,4**	**3,0**	**2,1**	**37**	**№17-2004**
огурцы соленые без уксуса	64	35						
лук репчатый	3,6	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	3,8	3						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			**150/20/5**	**5,6**	**3,8**	**7,7**	**87**	**№154-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста белокочанная свежая	23	18						
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						
крупа перловая	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			**60**	**7,8**	**5,1**	**10,5**	**119**	**№157-2001, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
хлеб пшеничный	7	7						
молоко питьевое	11	11						

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

яйцо куриное	4	4						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых фрикаделек		50						
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						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из свежих яблок			**150**	**0,1**	**0,1**	**15,0**	**61**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						

Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***300***	***8,4***	***8,0***	***29,0***	***221,5***	
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)			**120**	**3,8**	**4,2**	**14,9**	**112**	**№19/4-2011, Екатеринбург**
крупа пшеничная	9	9						
крупа кукурузная	9	9						
молоко питьевое	62	62						
вода питьевая	42	42						
сахар	1,6	1,6						
соль йодированная	0,5	0,5						
масло сливочное	3	3						
Кондитерское изделие промышленного производства (посчитана средняя пищевая ценность - печенье затяжное или сахарное)			**30**	**0,5**	**0,5**	**7,5**	**37**	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	**150**	**4,1**	**3,3**	**6,6**	**73**	**№260-2001, Пермь**
ИТОГО:				***37***	***33***	***151***	***1054***	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***5,2***	***5,1***	***48,9***	***262***	
Каша манная жидкая			**150**	**3,7**	**4,9**	**22,0**	**147**	**№311-2004**
крупа манная	15	15						

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

молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***17,4***	***74***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17,4**	**73,6**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17,4**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***535***	***17,9***	***17,8***	***67,2***	***501***	
Салат из капусты белокочанной с морковью			**40**	**0,6**	**3,0**	**3,8**	**45**	**№4-2013, Пермь**
капуста белокочанная свежая	43	34						
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						

морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ								
Салат из моркови и свеклы с зеленым горошком			**40**	**1,0**	**3,2**	**5,2**	**53**	**№61-2013, Пермь**
морковь до 01.01.-20%	17	13,6						
с 01.01 - 25%	18	14						
масса отварной моркови		12						
свекла до 01.01 -20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной свеклы		16						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15	10						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			**150/20/5**	**5,6**	**4,3**	**11,2**	**106**	**№1.72-1995, Екатеринбург**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						

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

01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	98	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	4,8	4						
масло сливочное	3	3						
помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			**60**	**7,6**	**6,6**	**1,7**	**97**	**№35/8-2011, Екатеринбург**
печень говяжья	79	66						
масса отварной печени		45						
яйцо куриное	15	15						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		15						
молоко питьевое	15	15						
мука пшеничная	1,3	1,3						

масло сливочное	1,3	1,3						
масло сливочное для смазки емкости	2	2						
Каша гречневая рассыпчатая			**110**	**3,4**	**3,7**	**28,0**	**159**	**№237-2013 Пермь**
крупа гречневая	51	51						
вода питьевая	74	74						
масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			**150**	**0,3**	**0,0**	**14,3**	**58**	**№638-2004**
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Полдник			***300***	***10,0***	***10,4***	***21,5***	***219,7***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**100**	**6,4**	**5,1**	**6,8**	**99**	**№313-2013, Пермь**
творог	78	77						
мука пшеничная	7	7						
или крупа манная	6	6						
вода питьевая для каши	20	20						
яйцо куриное	7	7						

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

сахар	2,4	2,4						
ванилин	0,007	0,007						
сметана	4,4	4,4						
сухари пшеничные	3,2	3,2						
масло сливочное для смазки листа	2,4	2,4						
масса готовой запеканки		80						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,9**	**1,8**	**9,0**	**56**	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	**№698-2004**
ИТОГО:				***33***	***34***	***155***	***1056***	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***8,0***	***8,6***	***37,4***	***259***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**150**	**6,3**	**5,1**	**19,5**	**149**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						

масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,7***	***71***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,7**	**71**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***575***	***16,1***	***16,8***	***67,4***	***485***	
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	67	40	**40**	**0,8**	**0,1**	**3,5**	**18**	**№101-2004**
Суп - пюре из картофеля с курицей			**150/15**	**3,7**	**3,8**	**14,9**	**109**	**№159-2013, Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						

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

01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	53	53						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			**60**	**6,8**	**7,3**	**4,5**	**111**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе из грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Капуста тушеная			**120**	**3,5**	**4,9**	**12,2**	**107**	**№423-2004**
капуста белокочанная свежая	158	126						

морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						
масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
Кисель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			***300***	***9,5***	***10,8***	***21,3***	***220,4***	
Суфле из говядины с рисом			**100**	**7,0**	**6,1**	**9,9**	**123**	**№476-2004**
говядина полуфабрикат	86	73						
или говядина 1 категории	99	73						
масса отварного мяса		**44**						

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

крупа рисовая	12	12						
вода питьевая	34	34						
масса вязкой рисовой каши		**42**						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	29	20						
лук репчатый	12	10						
масса припущенных овощей:		**22**						
яйца	10	10						
масло сливочное	4	4						
масло растительное для смазки листа	1	1						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,9**	**1,8**	**9,0**	**56**	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	**150**	**1,6**	**2,9**	**2,4**	**42**	**№698-2004**
ИТОГО:				***34***	***36***	***144***	***1036***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***34***	***35***	***152***	***1055***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				***32***	***35***	***152***	***1050***	***При 8-10 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***42***	***47***	***203***	***1400***	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***8,1***	***9,9***	***39,6***	***280***	
Каша кукурузная жидкая			**150**	**4,1**	**4,4**	**20,3**	**137**	**№311-2004**
крупа кукурузная	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***17,4***	***74***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17,4**	**73,6**	**№458-2006, Москва**

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

ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17,4**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***570***	***20,1***	***20,7***	***62,1***	***515,1***	
Салат из свеклы с огурцами			**40**	**0,5**	**3,0**	**2,6**	**39**	**№53-2013, Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
масса отварной свеклы		32						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Уха с крупой			**150/50**	**8,9**	**5,9**	**8,9**	**124**	**№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 лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						

01.03 - 40%	75	45						
крупа рисовая или крупа пшено	5	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель из говядины			**60**	**7,2**	**7,8**	**7,1**	**127**	**№451-2004**
говядина 1 категории	61	45						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	53	45						
или фарш промышленного производства	45	45						
хлеб пшеничный	11	11						
молоко питьевое	5	5						
лук репчатый	6,0	5						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						

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

01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***290***	***4,8***	***6,7***	***30,0***	***199,5***	
Макароны с сыром и маслом			**100**	**3,8**	**5,3**	**14,1**	**119**	**№333-2004**
макаронные изделия	28	28						
масса отварных макарон		**85**						
сыр	11	10						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства			**40**	**0,7**	**1,4**	**3,7**	**30**	
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**12,2**	**50**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***33,1***	***37,7***	***149,1***	***1068,1***	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***6,3***	***6,8***	***45,6***	***269***	
Каша пшенная жидкая			**150**	**3,5**	**5,4**	**19,5**	**141**	**№311-2004**
крупа пшено	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,7***	***71***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,7**	**71**	**№518-2013, Пермь**

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

Обед			***505***	***16,6***	***18,5***	***60,3***	***474***	
Салат из отварных овощей с маслом растительным			**40**	**1,0**	**3,0**	**5,5**	**53**	**№29/1-2011, Екатеринбург**
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
масса отварного картофеля		15						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с клецками с курицей			**150/15**	**3,9**	**3,8**	**8,7**	**85**	**№155-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						
мука пшеничная	5	5						
масло сливочное	0,5	0,5						
яйцо куриное	1,3	1,3						
вода питьевая	8	8						

соль йодированная	0,1	0,1						
масса готовых клецек:		**15**						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			**150**	**10,5**	**11,1**	**13,5**	**196**	**№372-2013, Пермь**
говядина 1 категории	65	48						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48						
или фарш промышленного производства	48	48						
крупа рисовая	6	6						
масса отварного риса		17						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						

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

морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	4	4						
молоко питьевое	6	6						
масса припущенной моркови		**27**						
крупа манная	8	8						
яйцо куриное	3,2	3,2						
сахар	3,2	3,2						
сухари пшеничные	2	2						
сметана	2	2						
масло сливочное для смазки листа	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,9**	**1,8**	**9,0**	**56**	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	**150**	**1,6**	**2,9**	**2,4**	**42**	**№698-2004**
ИТОГО:				***30***	***37***	***144***	***1031***	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***6,2***	***9,4***	***42,2***	***278***	
Каша гречневая вязкая			**150**	**4,5**	**5,9**	**24,3**	**168**	**№248-2013, Пермь**
крупа гречневая	38	38						

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

яйцо куриное	4	4						
капуста белокочанная свежая	90	72						
масса отварной капусты		67						
масло растительное для смазки листа	2,5	2,5						
выход готовых голубцов 120г	**2шт/60г**							
Соус сметанный с томатом		**30**						**№601-2004**
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Компот из свежих ягод			**150**	**0,1**	**0,0**	**12,5**	**50**	**№634-2004**
клюква свежемороженая	28	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			***300***	***6,8***	***12,1***	***20,3***	***217,3***	
Запеканка морковная с творогом, со сгущенным молоком			**80/20**	**4,3**	**7,4**	**8,9**	**119**	**№118-2004, Пермь**
творог	51	50						

вода питьевая	38	38						
молоко питьевое	95	95						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***17,4***	***74***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17,4**	**73,6**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17,4**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***580***	***23,5***	***20,0***	***59,8***	***512***	
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**

Салат из свежих помидоров			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,7**	**41**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ								
Салат из свеклы с зеленым горошком			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,9**	**41**	**№58-2013, Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с крупой с мясом			**150/20**	**5,9**	**3,6**	**12,5**	**106**	**№138-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						

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

крупа: перловая, овсяная, пшеничная, пшено	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная, в сметане			**60**	**8,9**	**5,5**	**1,5**	**91**	**№338-2013, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
масса припущенной рыбы		50						
сметана	15	15						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
Овощи припущенные			**120**	**1,9**	**2,9**	**16,5**	**100**	**№524-2004**
морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
или морковь свежемороженая	57	50						
или кабачки	89	60						

лук репчатый	14	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			**150**	**0,3**	**0,0**	**14,3**	**58**	**№638-2004**
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Полдник			***340***	***4,2***	***3,2***	***44,0***	***221***	
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			**130**	**3,5**	**2,1**	**28,0**	**144,9**	**№416-2013, Пермь**
крупа рисовая	39	39						
кукуруза консервированная	17	10						
морковь до 01.01.-20%	16	13						
с 01.01 - 25%	17	13						

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

масло сливочное	4	4						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**30**	**0,6**	**1,1**	**5,4**	**33**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
ИТОГО:				***34***	***33***	***163***	***1085***	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***13,0***	***9,2***	***39,1***	***291***	
Суфле творожное			**100**	**7,8**	**4,5**	**14,1**	**128**	**№365-2004**
творог	84	83						
сметана	8	8						
яйцо куриное	8	8						
сахар	3	3						
мука пшеничная	8	8						
или крупа манная	7	7						

масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
Соус молочный сладкий			**40**	**0,9**	**2,1**	**4,5**	**41**	**№440-2013, Пермь**
молоко питьевое	40	40						
мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	1,6	1,6						
сахар	4	4						
ванилин	0,02	0,02						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,7***	***71***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,7**	**71**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***540***	***16,7***	***21,1***	***59,2***	***494***	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи			**40**	**0,3**	**2,5**	**2,1**	**32**	**№679-2002**
капуста цветная	79	38						
или капуста цветная свежемороженая	44	42						

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

или капуста брокколи свежемороженая	44	42						
молоко питьевое	7	7						
масло сливочное	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14/1-2011г, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ								
Салат из моркови с кукурузой			**40**	**0,7**	**3,0**	**3,5**	**44**	**№11-2001, Пермь**
морковь - до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
масса припущенной моркови		24						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной			**150/15/5**	**3,8**	**4,8**	**7,2**	**87**	**№1.78-1995, Екатеринбург**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						

свекла - до 01.01 -20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
капуста белокочанная свежая	18	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%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты по - хлыновски			**60**	**6,2**	**8,8**	**8,4**	**137**	**№454-2004**
говядина 1 категории	58	43						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	51	43						
или фарш промышленного производства	43	43						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	17	13						

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

01.11.-31.12. -30%	19	13						
01.01-29.02 - 35%	20	13						
01.03 - 40%	22	13						
лук репчатый	10	8,4						
яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное для смазки листа	2,4	2,4						
Овощи, запеченные с яйцом			**120**	**5,2**	**4,5**	**12,5**	**111**	**№7.55.-1995, Екатеринбург**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	64	48						
01.11.-31.12. -30%	69	48						
01.01-29.02 - 35%	74	48						
01.03 - 40%	80	48						
масса отварного картофеля		45						
морковь - до 01.01 - 20%	59	47						
с 01.01 - 25%	63	47						
масса отварной моркови		45						
молоко питьевое	17	17						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	2	2						

15 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			***360***	***6,3***	***6,8***	***45,6***	***269***	
Каша пшенная жидкая			**150**	**3,5**	**5,4**	**19,5**	**141**	**№311-2004**
крупа пшено	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***17,4***	***74***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17,4**	**73,6**	**№458-2006, Москва**

ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17,4**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***545***	***16,4***	***20,3***	***58,6***	***482,7***	
Салат из капусты белокочанной			**40**	**0,6**	**3,0**	**2,8**	**41**	**№1-2013, Пермь**
капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32						
морковь - до 01.01 - 20%	5,0	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4						
или лук зелёный	5	4						
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)								
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ								
Салат из квашеной капусты с луком			**40**	**0,7**	**3,0**	**1,7**	**37**	**№48-2013, Пермь**
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	5	4						

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

сахар	0,4	0,4						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ								
Свекла отварная с маслом растительным			**40**	**0,6**	**3,2**	**2,5**	**41**	**№56-2006, Москва**
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			**150/20/5**	**5,6**	**4,3**	**11,2**	**106**	**№1.72-1995, Екатеринбург**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	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%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	4,8	4						

масло сливочное	3	3						
помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски			**60**	**6,7**	**8,9**	**1,6**	**113**	**№431-2004**
печень говяжья	71	59						
масло растительное	4	4						
масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						

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

Кисель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***320***	***4,9***	***3,0***	***42,3***	***216***	
Пюре из бобовых			**100**	**4,1**	**1,7**	**17,7**	**102**	**№6.55-1995, Екатеринбург**
горох или фасоль или чечевица или нут	33	33						
вода питьевая	112	112						
масло сливочное	2,5	2,5						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**40**	**0,7**	**1,3**	**14,0**	**71**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
ИТОГО:				***28***	***30***	***164***	***1041***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***33***	***36***	***152***	***1058***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				***32***	***35***	***152***	***1050***	***При 8-10 часовом***

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				42	47	203	1400	пребывании детей
16 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***6,8***	***8,5***	***47,5***	***294,0***	
Суп молочный с макаронными изделиями			**150**	**4,5**	**4,7**	**17,0**	**128**	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	№1-2004
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						

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

Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,7***	***71***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,7**	**71**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***530***	***17,8***	***19,7***	***65,0***	***508***	
Винегрет овощной			**40**	**0,6**	**3,0**	**4,5**	**47**	**№71-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10						
01.11.-31.12. -30%	14	10						
01.01-29.02 - 35%	15	10						
01.03 - 40%	17	10						
масса отварного картофеля		7						
свекла - до 01.01 -20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной свеклы		10						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						
огурцы соленые без уксуса	13	7						

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зелёный	2,5	2						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп-пюре из капусты с мясом			**150/20**	**6,2**	**5,6**	**6,0**	**99**	**№1.35-1995, Екатеринбург**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста цветная свежемороженая	58	55						
или капуста свежая белокочанная	69	55						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4	3						
мука пшеничная	2,5	2,5						
молоко питьевое	45	45						
яйцо куриное	3	3						
сливки или сметана 10 %	6	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Гуляш			**60**	**6,7**	**7,0**	**1,9**	**97**	**№437-2004**
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
масло растительное	3	3						
лук репчатый	10	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
Каша гречневая рассыпчатая			**110**	**3,4**	**3,7**	**28,0**	**159**	**№237-2013 Пермь**
крупа гречневая	51	51						
вода питьевая	74	74						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	

Полдник			***290***	***9,8***	***9,5***	***24,0***	***220,8***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**100**	**6,4**	**5,1**	**6,8**	**99**	**№313-2013, Пермь**
творог	78	77						
мука пшеничная	7	7						
или крупа манная	6	6						
вода питьевая для каши	20	20						
яйцо куриное	7	7						
сахар	2,4	2,4						
ванилин	0,005	0,005						
сметана	3,2	3,2						
сухари пшеничные	3,2	3,2						
масло сливочное для смазки листа	2,4	2,4						
масса готовой запеканки		80						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**40**	**0,7**	**0,9**	**11,5**	**57**	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**5,7**	**65**	**№698-2004**
ИТОГО:				***34***	***38***	***154***	***1094***	

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

17 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***375***	***15,5***	***12,9***	***26,1***	***283***	
Омлет натуральный			**105**	**10,2**	**9,9**	**1,4**	**136**	№340-2004
яйцо куриное	80	80						
молоко питьевое	30	30						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			**105**	**10,3**	**10,1**	**1,5**	**138**	№279-1996
яйцо куриное	81	81						
молоко питьевое	40	40						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	**60**	**0,9**	**0,2**	**4,1**	**22**	№101-2004
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						

сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,7***	***71***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,7**	**71**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***540***	***16,7***	***17,5***	***65,9***	***488***	
Салат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14/1-2011г, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
или								
Салат из соленых огурцов с луком			**40**	**0,4**	**3,0**	**2,1**	**37**	**№17-2004**
огурцы соленые без уксуса	64	35						
лук репчатый	3,6	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	3,8	3						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с фасолью с мясом			**150/20**	**5,9**	**4,3**	**13,2**	**115**	**№145-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30						

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

01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
фасоль	12	12						
или фасоль консервированная натуральная	45	27						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная запеченная			**60**	**7,5**	**7,2**	**5,6**	**117**	**№9/7-2011, Екатеринбург**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						
лук репчатый	5	4						
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	2,5	2,5						
Картофель отварной с маслом			**120**	**1,9**	**2,4**	**14,3**	**86**	**№203 - 2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125						

01.11.-31.12. -30%	179	125						
01.01-29.02 - 35%	193	125						
01.03 - 40%	209	125						
масло сливочное	3	3						
Компот из свежих яблок			**150**	**0,1**	**0,1**	**15,0**	**61**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***300***	***9,1***	***6,4***	***30,9***	***217,6***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**150**	**6,3**	**5,1**	**19,5**	**149**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Какао с молоком			**150**	**2,8**	**1,3**	**11,4**	**69**	**№693 -2004**
какао - порошок	1,8	1,8						

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

молоко питьевое	50	50						
сахар	8	8						
ИТОГО:				***41,5***	***36,8***	***140,6***	***1059,4***	
18 день								
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**Номер рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	
Завтрак			***360***	***7,6***	***6,8***	***46,4***	***284***	
Каша рисовая жидкая			**150**	**4,8**	**5,4**	**20,3**	**156**	**№311-2004**
крупа рисовая	23	23						
молоко питьевое	143	143						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,9	0,9						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	40	40						

сахар	8	8						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***17,4***	***74***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17,4**	**73,6**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17,4**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***540***	***14,5***	***17,6***	***66,5***	***482,8***	
Салат из свежих помидоров			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,7**	**41**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ								
Салат из моркови и яблок			**40**	**0,6**	**3,1**	**4,6**	**49**	**№9-2013, Пермь**
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп-пюре из разных овощей с мясом			**150/20**	**3,8**	**3,1**	**8,0**	**75**	**№168-2004**
говядина 1 категории	44	32						

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

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
капуста белокочанная свежая	16	13						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						
01.03 - 40%	40	24						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	23	23						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень, тушенная в соусе			**60**	**6,4**	**8,2**	**4,0**	**115**	**№401-2013, Пермь**
печень говяжья	56	46						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
масса тушеной печени		30						

соус сметано - томатный		30						
сметана	7,5	7,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
мука пшеничная	1,2	1,2						
вода питьевая	22,5	22,5						
Макароны отварные с овощами			**120**	**2,4**	**2,5**	**18,3**	**105**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	24	24						
масса отварных макарон		70						
морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масса готовых овощей		50						
Кисель из свежих ягод			**150**	**0,2**	**0,1**	**12,2**	**51**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	22,2	20						
сахар	8	8						

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

крахмал	5	5						
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**	
Полдник			***250***	***9,5***	***6,7***	***28,9***	***213,9***	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			**100**	**6,8**	**3,2**	**19,2**	**133**	**№321-2013, Пермь**
творог	75	74						
крупа манная	7	7						
яйцо куриное	3,6	3,6						
сахар	3	3						
ванилин	0,008	0,008						
мука пшеничная	6	6						
сметана	4	4						
масло сливочное для смазки листа	2,0	2,0						
масса готовых сырников (2 шт. по 40 г)		80						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	**150**	**2,7**	**3,5**	**9,7**	**81**	**№698-2004**

ИТОГО:				***32***	***32***	***159***	***1054***	
19 день								
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**Номер рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	
Завтрак			***350***	***8,8***	***10,7***	***37,9***	***283***	
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)			**150**	**4,8**	**5,2**	**18,6**	**140**	**№19/4-2011, Екатеринбург**
крупа пшеничная	11	11						
крупа кукурузная	11	11						
молоко питьевое	77	77						
вода питьевая	53	53						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			**180**	**2,4**	**2,0**	**11,9**	**75**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						

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

молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,7***	***71***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,7**	**71**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***520***	***14,1***	***16,1***	***66,2***	***466***	
Салат Витаминный			**40**	**0,5**	**3,0**	**3,7**	**44**	**№21(II)-2006, Москва**
капуста белокочанная свежая	25	20						
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	11	8						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
сахар	0,4	0,4						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп-пюре из птицы			**150**	**3,9**	**4,5**	**11,5**	**102**	**№173-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						
масса отварной мякоти птицы		15						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						

лук репчатый	6	5						
молоко питьевое	23	23						
мука пшеничная	6	6						
яйцо куриное	2	2						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			**60**	**6,2**	**4,6**	**7,5**	**96**	**№391-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**120**	**2,4**	**3,5**	**15,1**	**102**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						

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

01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5		0,5	0,3	8,5	38,5	
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			***290***	***6,1***	***9,0***	***23,9***	***201,0***	
Макароны с сыром и маслом			**100**	**3,8**	**5,3**	**14,1**	**119**	**№333-2004**
макаронные изделия	28	28						
масса отварных макарон		**85**						
сыр	11	10						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства			**40**	**0,7**	**0,8**	**7,4**	**40**	
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	**150**	**1,6**	**2,9**	**2,4**	**42**	**№698-2004**

ИТОГО:				29	36	146	1021	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***7,0***	***9,6***	***42,4***	***284,3***	
Суп молочный с крупой			**150**	**2,7**	**3,8**	**14,5**	**103**	**№164-2013, Пермь**
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
крупа: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						
сахар	1,2	1,2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом с сыром			**30**	**2,5**	**4,4**	**9,9**	**89**	**№1,3-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						
Чай с молоком			**180**	**1,4**	**1,2**	**9,8**	**56**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						

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

молоко питьевое	40	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,7***	***71***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,7**	**71**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***570***	***17,2***	***20,9***	***63,7***	***512***	
Салат картофельный с огурцами			**40**	**0,7**	**3,0**	**5,9**	**53**	**№75-2013, Пермь**
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						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Уха рыбацкая			**150/50**	**5,1**	**5,2**	**12,6**	**118**	**№30/2-2011, Екатеринбург**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						

или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			**60**	**6,8**	**7,3**	**4,5**	**111**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе из грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Капуста тушеная			**120**	**3,5**	**4,9**	**12,2**	**107**	**№423-2004**

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

капуста белокочанная свежая	158	126						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						
масло растительное	5	5						
сахар	0,2	0,2						
Компот из изюма			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,8**	**52**	**№638-2004**
изюм	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***250***	***9,9***	***2,8***	***35,7***	***207,6***	
Ватрушка царская с молоком сгущенным			**80/20**	**9,6**	**2,8**	**17,7**	**134**	**№10/5-2011, Екатеринбург**
творог	59	58						
крупа манная	2,8	2,8						
яйцо куриное	6,4	6,4						

сахар	8	8						
мука пшеничная	5,6	5,6						
масло сливочное	5,6	5,6						
масло сливочное для смазки листа	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***34***	***33***	***159***	***1075***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***34***	***35***	***152***	***1061***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				***32***	***35***	***152***	***1050***	***При 8-10 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***42***	***47***	***203***	***1400***	

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

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