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. 17:59:04

СОГЛАСОВАНО

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

«29» ноября 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАДОУ "Детский сад №30" г. Тобольска М.С. Сидоренко

«29» ноября 2022г.

20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
№22101 от «04» апреля 2022 года

для питания детей с аллергией на молочный белок

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** с аллергией на молочный белок, **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)".

В основное меню внесены изменения и дополнения для обеспечения питанием детей с заболеванием сахарный диабет в соответствие с Приложением № 1 МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

Из меню исключены следующие молочные продукты:

- сметана;
- молоко;
- кисломолочные продукты;
- творог;
- масло сливочное;
- молоко сгущенное;
- сыр.

Применять в соответствии с рекомендациями п.3.3. ....Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов. "МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

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

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в 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 47,
электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 22101 от 04 апреляя 2022 года для питания детей с 1 до 3 лет с аллергией на молочный белок

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 8-10 ч пребывании детей 75%), г, мл, я 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	26	45	30	35	20	25	20	10	20	20	25	20	20	10	20	20	30	40	60	40	20	530	27	102
2	Хлеб пшеничный ***	60	57	41	76	41	30	57	45	96	41	45	93	71	35	56	71	66	105	45	25	37	53	1129	56	99
3	Мука пшеничная	25	12,5	37	3	27	1	0	2	6	6	41	1	6	42	2	0	6	2	4	33	6	32	255	13	102
4	Крупы, бобовые*****	30	30	15	30	18	56	24	15	54	59	43	30	23	24	41	18	51	46	18	23	22	18	628	31	105
5	Макаронные изделия****	8	11,6	0	0	24	35	0	0	39	0	0	0	35	0	0	46	0	0	0	24	35	0	238	12	103
6	Картофель	120	90	111	46	78	84	146	85	30	121	65	85	150	48	110	75	170	28	155	30	105	107	1829	91	102
7	Овощи (свежие,замороженные,консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень	180	126	134	227	118	110	73	296	127	72	56	249	54	122	121	154	62	94	144	129	53	181	2573	129	102
8	Фрукты свежие	95	71,25	155	10	120	135	30	20	135	30	132	25	135	25	135	25	152	5	30	150	8	0	1457	73	102
9	Сухофрукты	9	6,75	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	12	0	0	12	0	4	12	12	142	7	105
10	Соки фруктовые и овощные	100	85	150	100	150	0	100	100	0	0	0	100	150	250	0	100	0	100	100	150	100	100	1750	88	103
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	25	23,75	26	18	27	25	28	20	27	27	20	30	15	29	25	20	32	27	20	25	25	29	495	25	104
12	Кондитерские изделия	12	12	10	0	15	40	20	15	0	50	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	40	0	250	13	104
13	Какао - порошок	0,5	0,375	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0
14	Кофейный напиток	1	0,45	0,0	0,0	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	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	9	0	100
15	Чай	0,5	0,475	0,4	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,0	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,8	0,8	0,4	0,4	0,4	0,4	10	1	105
16	Мясо 1-й категории	50	42,5	0,0	81	102	0	32	49	64	32	32	73	45	48	32	43	77	81	32	32	0	0	855	43	101
17	Птица (куры,цыплята-бройлеры,индейка-потрошенная. 1 кат.)	20	15	39	0	0	0	0	39	0	0	0	89	0	24	0	24	0	0	0	0	39	50	304	15	101
18	Субпродукты (печень,язык,сердце)	20	12	0	0	0	59	0	0	0	0	66	0	45	0	0	0	0	0	0	59	0	0	229	11	95
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	25,6	67	0	0	40	52	0	0	40	0	0	62	0	72	0	0	0	62	0	52	63	510	26	100
20	Молоко растительное (рисовое, или овсяное, или	390	71	0	150	47	0	0	150	8	225	150	0	0	40	0	150	40	0	150	0	75	190	1375	69	96
21	*Творог (5% - 9% м.д.ж.)*	*30*	*22,5*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
22	*Сметана*	*9*	*6,75*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
23	*Сыр*	*4*	*3*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
24	*Масло сливочное*	*18*	*13,5*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
25	Масло растительное****	18	18,9	20	17	20	21	20	17	3	25	19	19	23	18	21	18	23	17	17	24	23	22	384	19	101
26	Яйцо	40	30	3	84	16	42	4	84	2	12	15	55	46	8	40	48	6	0	96	7	6	7	582	29	97
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,28	0,7	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,8	5	0	81
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 или кондитерское изделие промышленного производства в 1,2,4,5,7,8,10,11,13,14,15,16,17,19,20 дни посчитаны к норме хлеба.

продукты исключаемые из рациона питания детей с аллергией на молочный белок

*****Проведена замена масла сливочного на масло растительное, с целью приготовления блюд, в которых исключено масло сливочное по причине невозможности его использования в рационе питания детей с аллергией на молочный белок

***** Проведена замена муки пшеничной на макаронные изделия, с целью приготовления блюд, в рационе питания детей с аллергией на молочный белок, так как использование муки для приготовления мучных изделий с содержанием масла сливочного и молока не представляется возможным

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 22101 от 04.04.2022
АО «Центр технологического контроля»

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

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	280	20	71	5	475	34	219	16	1045	100
2 день	295	21	70	5	475	34	218	16	1058	101
3 день	293	21	69	5	500	36	217	16	1079	103
4 день	293	21	71	5	501	36	208	15	1073	102
5 день	267	19	70	5	497	35	201	14	1035	99
ИТОГО в среднем за неделю	**286**	**20**	**70**	**5**	**490**	**35**	**213**	**15**	**1058**	**101**
6 день	276	20	70	5	489	35	216	15	1051	100
7 день	289	21	71	5	503	36	208	15	1071	102
8 день	293	21	69	5	498	36	219	16	1079	103
9 день	267	19	71	5	474	34	209	15	1021	97
10 день	275	20	70	5	484	35	216	15	1045	100
ИТОГО в среднем за неделю	**280**	**20**	**70**	**5**	**490**	**35**	**213**	**15**	**1053**	**100**
11 день	274	20	71	5	504	36	209	15	1058	101
12 день	270	19	70	5	488	35	219	16	1047	100
13 день	294	21	71	5	513	37	220	16	1097	104
14 день	295	21	70	5	474	34	208	15	1047	100
15 день	270	19	71	5	479	34	221	16	1041	99
ИТОГО в среднем за неделю	**280**	**20**	**70**	**5**	**492**	**35**	**215**	**15**	**1058**	**101**
16 день	285	20	70	5	469	33	209	15	1032	98
17 день	276	20	70	5	495	35	208	15	1050	100
18 день	275	20	71	5	482	34	209	15	1036	99
19 день	275	20	70	5	509	36	218	16	1072	102
20 день	288	21	70	5	497	35	212	15	1067	102
ИТОГО в среднем за неделю	**280**	**20**	**70**	**5**	**490**	**35**	**211**	**15**	**1051**	**100**
ИТОГО в среднем за день:	**282**	**20**	**70**	**5**	**490**	**35**	**213**	**15**	**1055**	**100**

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

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

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	535	200
2 день	370	100	520	300
3 день	360	100	570	320
4 день	360	130	550	320
5 день	350	100	540	220
6 день	380	100	505	300
7 день	350	130	530	320
8 день	350	100	540	330
9 день	360	130	530	200
10 день	350	100	575	300
11 день	360	130	570	290
12 день	360	100	505	200
13 день	350	130	580	325
14 день	350	100	535	300
15 день	360	130	540	320
16 день	360	100	530	220
17 день	380	100	540	300
18 день	360	130	540	200
19 день	350	100	520	320
20 день	350	100	570	200

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

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

Извлечение

Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий

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

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

Приложение N 11к
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

для питания детей с аллергией на молочный белок

завтрак, второй завтрак, обед, полдник

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

20-ти дневное меню № 22101 от 04 апреля 2022г.

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***	***5,0***	***7,1***	***43,3***	***279,5***	
Каша манная жидкая на воде с вареньем			**150**	**2,0**	**4,1**	**13,7**	**100**	**№6.2.-1995, Екатеринбург**
крупа манная	15	15						
вода питьевая	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 22101 от 04.04.2022
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло растительное	4	4						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**2,5**	**2,8**	**19,0**	**111**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**15**	**0,4**	**0,2**	**5,7**	**26**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***535***	***16,2***	***17,6***	***63,1***	***475,2***	
Свекла отварная с маслом растительным			**40**	**0,6**	**3,2**	**2,5**	**41**	**№56-2006, Москва**
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						
Рассольник "Домашний" с курицей, БЕЗ СМЕТАНЫ			**150/15**	**3,6**	**4,4**	**7,1**	**82**	**№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 растительное	3	3						
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						

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

сухари пшеничные	6	6						
масло растительное	1,5	1,5						
Овощи припущенные с маслом растительным			**120**	**1,8**	**3,8**	**16,5**	**107**	**№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 растительное	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			**15**	**0,3**	**0,2**	**6,6**	**29**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**15**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***200***	***2,7***	***3,7***	***43,8***	***219***	
Булочка ванильная (на воде и масле растительном)			**50**	**2,4**	**3,7**	**25,8**	**146**	**№767-2004**
мука пшеничная	35	35						
сахар	6	6						
масло растительное	4	4						
яйцо куриное	2	2						
яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
ванилин	0,03	0,03						

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

вода питьевая	15	15						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***24***	***29***	***167***	***1045***	
2 день								
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Завтрак			***370***	***12,9***	***14,3***	***28,8***	***295***	
Омлет натуральный на воде			**110**	**9,4**	**10,2**	**0,0**	**130**	**№340-2004**
яйцо куриное	84	84						
вода питьевая	32	32						
масло растительное для смазки листа	1	1						
или								
Яичная кашка натуральная на воде			**110**	**9,5**	**10,7**	**0,0**	**135**	**№279-1996**
яйцо куриное	85	85						
вода питьевая	42	42						
масло растительное	4	4						

Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	**60**	**0,9**	**0,2**	**4,1**	**22**	**№101-2004**
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**2,3**	**3,7**	**10,3**	**84**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***520***	***16,6***	***15,1***	***68,3***	***474,7***	
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			**150/20/10**	**6,2**	**3,6**	**10,4**	**99**	**№139-2004**
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						
горох	12	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	34						
01.11.-31.12. -30%	49	34						
01.01-29.02 - 35%	52	34						
01.03 - 40%	57	34						
морковь - до 01.01 - 20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	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**	**8,7**	**7,9**	**24,2**	**203**	**(№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 растительное	2,4	2,4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,4	2,4						

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

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						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Полдник			***300***	***3,4***	***4,5***	***41,0***	***218,1***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде			**150**	**2,7**	**4,3**	**14,2**	**106**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
вода питьевая	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло растительное	4	4						

Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	**150**	**3,1**	**2,8**	**4,1**	**54**	**№515-2013, Пермь**
ИЛИ								
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
ИТОГО:				***33***	***34***	***155***	***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***	***5,9***	***6,3***	***53,2***	***293,0***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде			**150**	**2,7**	**4,3**	**14,2**	**106**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
вода питьевая	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло растительное	4	4						
Бутерброд с джемом или повидлом			**15/15**	**1,4**	**0,2**	**16,3**	**73**	**№2-2004**
батон	15	15						

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

джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай на молоке специализированном			**180**	**1,5**	**1,6**	**17,0**	**88**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко безлактозное или молоко растительное	40	40						
сахар	12	12						
или								
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	12	12						
Хлеб ржаной			**15**	**0,3**	**0,2**	**5,7**	**26**	
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***	***17,6***	***20,1***	***62,5***	***500***	
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	3	3						
или								
Салат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14/1-2011г, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
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						

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						
капуста белокочанная свежая	38	30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом <u>томатным</u>			**60/30**	**7,4**	**9,2**	**6,4**	**138**	**№427-1996**
говядина 1 категории	95	70						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	83	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 томатный		**30**						**№453-2013, Пермь**
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
вода питьевая	25	25						
масло растительное	1,5	1,5						
сахар	0,5	0,5						
Макароны отварные с овощами			**120**	**2,3**	**3,1**	**18,3**	**110**	**№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 растительное	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						

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			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Полдник			***320***	***3,7***	***3,2***	***43,5***	***217,3***	
Шанежка с картофелем (на воде и масле растительном)			**70**	**3,1**	**3,1**	**21,8**	**128**	**№296-2004, Пермь**
Масса дрожжевого теста:		**37**						
мука пшеничная	25	25						
сахар	1,2	1,2						
масло растительное	1,1	1,1						
яйцо куриное	1,2	1,2						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35						
вода питьевая	10	10						

Масса картофельного фарша:		**51**						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
вода питьевая	7	7						
яйцо куриное	2,3	2,3						
масло растительное	1,2	1,2						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**12,2**	**50**	**№518-2013, Пермь**
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,3**	**0,1**	**9,5**	**40**	**№458-2006, Москва**
ИТОГО:				***27***	***30***	***176***	***1079***	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***9,9***	***11,6***	***37,2***	***293***	
Каша кукурузная жидкая на воде			**150**	**2,7**	**4,8**	**15,9**	**118**	**№311-2004**
крупа кукурузная	18	18						

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

вода питьевая	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло растительное	4	4						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**2,0**	**2,2**	**12,5**	**78**	
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	0,4	0,4						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***550***	***15,4***	***20,8***	***63,1***	***500,9***	
Свекла отварная с маслом растительным			**40**	**0,6**	**3,2**	**2,5**	**41**	**№56-2006, Москва**
свекла - до 01.01 -20%	51	41						

с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						
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						

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

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						
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, с маслом растительным			**110**	**2,2**	**4,5**	**18,6**	**124**	**№512-2004**
крупа рисовая	38	38						
вода питьевая	81	81						

масло растительное	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**	**7,5**	**34**	
Полдник			***320***	***3,0***	***4,6***	***38,8***	***208,5***	
Макароны изделия отварные, с маслом растительным			**100**	**2,2**	**3,2**	**24,5**	**135**	**№516-2004**
макаронные изделия	35	35						
масло растительное	2,7	2,7						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**40**	**0,7**	**1,4**	**3,7**	**30**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
ИТОГО:				***28***	***37***	***156***	***1073***	

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

5 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***7,8***	***9,8***	***36,9***	***267***	
Каша 5 злаков жидкая на воде			**150**	**2,4**	**4,1**	**14,9**	**106**	**№311-2004**
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18						
вода питьевая	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло растительное	4	4						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**3,1**	**3,5**	**10,1**	**84**	
Кофейный напиток на молоке специализированном			**180**	**2,3**	**2,2**	**11,9**	**77**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко безлактозное или молоко растительное	75	75						
или								
Кофейный напиток			**180**	**0,5**	**0,2**	**15,5**	**66**	**№253-2004, Пермь**
кофейный напиток	3	3						

сахар	15	15						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***540***	***14,9***	***19,8***	***64,7***	***496,9***	
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	3	3						
Борщ "Сибирский" с мясом <u>БЕЗ СМЕТАНЫ</u>			**150/20**	**4,9**	**3,6**	**7,2**	**81**	**№111-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						

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

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 растительное	3	3						
сахар	0,2	0,2						
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						
Картофель толченый по-деревенски			**120**	**2,2**	**8,1**	**15,3**	**143**	**№208-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						
01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
отвар картофельный	20	20						
масло растительное	8	8						
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**	**4,1**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					

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

Хлеб ржаной			**25**	**0,6**	**0,3**	**9,4**	**43**	
Полдник			***220***	***12,5***	***7,7***	***20,4***	***200,9***	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**40**	**12,4**	**7,7**	**9,8**	**158**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
ИТОГО:				***35***	***37***	***139***	***1035***	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***380***	***13,8***	***10,5***	***31,6***	***276***	
Омлет натуральный на воде			**110**	**9,4**	**10,2**	**0,0**	**130**	**№340-2004**
яйцо куриное	84	84						
вода питьевая	32	32						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная на воде			**110**	**9,5**	**10,7**	**0,0**	**135**	**№279-1996**
яйцо куриное	85	85						

вода питьевая	42	42						
масло растительное	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 сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***505***	***14,0***	***21,6***	***59,7***	***489***	
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						

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

масло растительное	3	3						
Суп картофельный с курицей			**150/15**	**3,7**	**4,6**	**15,7**	**119**	**№149-2013, 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%	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 растительное	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			**15**	**0,3**	**0,2**	**6,6**	**29**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**15**					
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***300***	***3,0***	***4,5***	***41,0***	***216,1***	
Каша манная жидкая на воде			**150**	**2,4**	**4,3**	**16,4**	**114**	**№311-2004**
крупа манная	15	15						

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

вода питьевая	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	**150**	**3,1**	**2,8**	**4,1**	**54**	**№515-2013, Пермь**
ИЛИ								
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**
Хлеб пшеничный			**15**	**0,3**	**0,2**	**6,6**	**29**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**15**					
ИТОГО:				***31***	***37***	***150***	***1051***	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***6,1***	***8,0***	***48,4***	***289***	
Каша "Дружба" на воде			**150**	**2,2**	**4,2**	**16,2**	**111**	**№260-2013, Пермь**
крупа рисовая	12	12						
крупа пшено	9	9						
вода питьевая	135	135						

сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**3,4**	**3,6**	**12,9**	**98**	
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**38**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
или								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***530***	***15,1***	***18,7***	***68,6***	***503***	
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						

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

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 БЕЗ СМЕТАНЫ			**150/20**	**3,9**	**3,7**	**7,5**	**79**	**№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						
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 растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Тефтели, запеченные в соусе томатном с овощами			**60**	**7,8**	**11,1**	**7,7**	**162**	**№388-2013, Пермь**
свинина мясная	37	32						
или говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
хлеб пшеничный	6	6						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	8	8						
масло растительное	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						

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

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 растительное	2,5	2,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Макароны изделия отварные, с маслом растительным			**110**	**2,8**	**3,7**	**30,3**	**166**	**№516-2004**
макаронные изделия	39	39						
масло растительное	3,5	3,5						
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			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Полдник			***320***	***4,7***	***3,3***	***39,8***	***207,6***	
Пюре из бобовых			**100**	**3,9**	**2,4**	**17,7**	**108**	**№6.55-1995, Екатеринбург**
горох или фасоль или чечевица или нут	33	33						

вода питьевая	112	112						
масло растительное	2,5	2,5						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**40**	**0,7**	**0,9**	**11,5**	**57**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
ИТОГО:				***26***	***30***	***173***	***1071***	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***9,4***	***10,6***	***40,1***	***293,4***	
Запеканка рисовая с джемом			**150**	**6,1**	**6,2**	**20,2**	**161**	**№314-2004**
крупа рисовая	32	31						
вода питьевая	109	109						
сахар	5	5						
яйцо куриное	4	4						
масло растительное для смазки листа	3,5	3,5						

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

сухари пшеничные	3,5	3,5						
яйцо куриное для смазки изделия	4	4						
масса полуфабриката		145						
масса готовой запеканки		130						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**1,0**	**2,2**	**8,0**	**56**	
Кофейный напиток на молоке специализированном			**180**	**2,3**	**2,2**	**11,9**	**77**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко безлактозное или молоко растительное	75	75						
или								
Кофейный напиток			**180**	**0,5**	**0,2**	**15,5**	**66**	**№253-2004, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	15	15						
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			***540***	***16,6***	***19,9***	***63,1***	***498***	
Салат из свежих помидоров			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,7**	**41**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
или								
Салат из 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	3	3						
Суп крестьянский с крупой с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ			**150/20**	**5,4**	**3,5**	**7,4**	**83**	**№154-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						

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

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 растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом томатным			**60**	**7,5**	**4,8**	**10,8**	**116**	**№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						
вода питьевая	11	11						

яйцо куриное	4	4						
мука пшеничная	4	4						
масса готовых фрикаделек		50						
Соус томатный		**30**						№453-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло растительное	1,5	1,5						
вода питьевая	25	25						
сахар	0,5	0,5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофель толченый по-деревенски			**120**	**2,2**	**8,1**	**15,3**	**143**	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						
01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
отвар картофельный	20	20						
масло растительное	8	8						

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

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			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***330***	***3,1***	***4,6***	***41,3***	***219,0***	
Каша ассорти (пшенично-кукурузная) на воде			**150**	**2,3**	**4,1**	**15,8**	**109**	**№19/4-2011, Екатеринбург**
крупа пшеничная	11	11						
крупа кукурузная	11	11						
вода питьевая	130	130						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**30**	**0,5**	**0,5**	**7,5**	**37**	
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	**150**	**3,1**	**2,8**	**4,1**	**54**	**№515-2013, Пермь**
ИЛИ								

Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***29***	***35***	***161***	***1079***	
9 день								
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**Номер рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	
Завтрак			***360***	***4,3***	***4,7***	***52,1***	***267***	
Каша манная жидкая на воде			**150**	**2,4**	**4,3**	**16,4**	**114**	**№311-2004**
крупа манная	15	15						
вода питьевая	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
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	0,4	0,4						

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

сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**38**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
или								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***530***	***16,7***	***19,6***	***57,6***	***474***	
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	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ			**150/20**	**4,6**	**4,5**	**11,2**	**104**	**№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 растительное	3	3						
помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			**60**	**7,4**	**6,9**	**1,7**	**99**	**№35/8-2011, Екатеринбург**
печень говяжья	79	66						
масса отварной печени		45						
яйцо куриное	15	15						

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

соль йодированная	0,2	0,2						
Соус белый		15						
вода питьевая	15	15						
мука пшеничная	1,3	1,3						
масло растительное	1,3	1,3						
масло растительное для смазки емкости	2	2						
Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным			**110**	**3,2**	**4,9**	**14,6**	**115**	**№510-2004**
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло растительное	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**	**0,4**	**0,2**	**7,6**	**34**	

Полдник			***200***	***5,7***	***6,6***	***31,6***	***209***	
Булочка с сахаром (на воде питьевой и масле растительном)			**50**	**2,6**	**3,8**	**27,5**	**155**	**№772-2004**
мука пшеничная	40	40						
сахар	2,5	2,5						
масло растительное	1,2	1,2						
дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15						
соль йодированная	0,6	0,6						
сахар для отделки	0,5	0,5						
вода питьевая	18	18						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	**150**	**3,1**	**2,8**	**4,1**	**54**	**№515-2013, Пермь**
ИЛИ								
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***27***	***31***	***158***	***1021***	

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

10 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***5,3***	***6,8***	***48,2***	***275***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде			**150**	**2,7**	**4,3**	**14,2**	**106**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
вода питьевая	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло растительное	4	4						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**2,1**	**2,3**	**14,7**	**88**	
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					

Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***575***	***15,8***	***17,3***	***66,3***	***484***	
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 картофельный с курицей			**150/15**	**3,7**	**4,6**	**15,7**	**119**	**№149-2013, 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%	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 растительное	3	3						

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

бульон куриный	105	105						
Биточки рубленые из птицы припущенные			**60**	**6,6**	**7,1**	**4,5**	**108**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
вода питьевая	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			**25**	**0,6**	**0,3**	**9,4**	**43**	
Полдник			***300***	***7,2***	***8,0***	***28,8***	***216,0***	
Суфле из говядины с рисом			**100**	**6,8**	**7,1**	**9,9**	**131**	**№476-2004**
говядина полуфабрикат	86	73						
или говядина 1 категории	99	73						
масса отварного мяса		**44**						
крупа рисовая	12	12						
вода питьевая	34	34						
масса вязкой рисовой каши		**42**						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						

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

с 01.01 - 25%	29	20						
лук репчатый	12	10						
масса припущенных овощей:		**22**						
яйца	10	10						
масло растительное	4	4						
масло растительное для смазки листа	1	1						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**0,3**	**0,9**	**8,3**	**42**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
ИТОГО:				***28***	***32***	***161***	***1045***	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***9,4***	***11,4***	***33,5***	***274***	
Каша кукурузная жидкая на воде			**150**	**2,7**	**4,8**	**15,9**	**118**	**№311-2004**
крупа кукурузная	18	18						
вода питьевая	140	140						

сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло растительное	4	4						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**1,5**	**2,0**	**8,8**	**59**	
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	0,4	0,4						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
или								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***570***	***19,1***	***24,7***	***51,5***	***504***	
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						

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

огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное	3	3						
Уха с крупой			**150/50**	**8,7**	**6,8**	**8,2**	**129**	**№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 растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						

Шницель из говядины			**60**	**7,0**	**6,5**	**5,2**	**107**	**№451-2004**
говядина 1 категории	61	45						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	53	45						
хлеб пшеничный	11	11						
вода питьевая	5	5						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофель толченый по-деревенски			**120**	**2,2**	**8,1**	**15,3**	**143**	**№208-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						
01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
отвар картофельный	20	20						
масло растительное	8	8						
Компот из смеси сухофруктов			**150**	**0,2**	**0,0**	**12,7**	**52**	**№508-2013, Пермь**

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

сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***290***	***2,5***	***3,2***	***42,5***	***208,7***	
Макароны изделия отварные, с маслом растительным			**100**	**2,2**	**3,2**	**24,5**	**135**	**№516-2004**
макаронные изделия	35	35						
масло растительное	2,7	2,7						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**40**	**0,7**	**1,4**	**3,7**	**30**	
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***31,1***	***39,6***	***144,3***	***1058***	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***5,7***	***6,2***	***47,8***	***270***	
Каша пшенная жидкая на воде			**150**	**2,8**	**4,4**	**14,5**	**109**	**№311-2004**
крупа пшено	18	18						
вода питьевая	140	140						

сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
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 на молоке специализированном			**180**	**1,5**	**1,6**	**17,0**	**88**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко безлактозное или молоко растительное	40	40						
сахар	12	12						
ИЛИ								
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	12	12						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**

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

Обед			***505***	***19,2***	***20,2***	***57,6***	***488***	
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	3	3						
Суп картофельный с клецками с курицей			**150/15**	**4,5**	**3,8**	**8,7**	**87**	**№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 <u>томатным</u>			**150**	**12,7**	**12,9**	**14,5**	**225**	**№372-2013, Пермь**
говядина 1 категории	65	48						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48						
крупа рисовая	6	6						
масса отварного риса		17						

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

лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
яйцо куриное	4	4						
капуста белокочанная свежая	90	72						
масса отварной капусты		67						
масло растительное для смазки листа	2	2						
выход готовых голубцов 120г	**2шт/60г**							
Соус томатный		**30**						№453-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло растительное	1,5	1,5						
вода питьевая	25	25						
сахар	0,5	0,5						
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			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Полдник			***200***	***2,7***	***3,7***	***43,8***	***219,3***	
Булочка ванильная (на воде и масле растительном)			**50**	**2,4**	**3,7**	**25,8**	**146**	**№767-2004**
мука пшеничная	35	35						
сахар	6	6						
масло растительное	4	4						
яйцо куриное	2	2						
яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
вода питьевая	15	15						
ванилин	0,03	0,03						
соль йодированная	0,5	0,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***28***	***30***	***166***	***1047***	

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

13 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***7,1***	***8,3***	***47,6***	***294***	
Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным			**150**	**5,3**	**6,2**	**24,5**	**175**	**№510-2004**
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло растительное	5	5						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**1,5**	**2,0**	**8,8**	**59**	
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								

Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***580***	***22,5***	***20,9***	***58,7***	***513***	
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	3	3						
или								
Салат из свеклы с зеленым горошком			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,9**	**41**	**№58-2013, Пермь**
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с крупой с мясом			**150/20**	**5,4**	**3,8**	**12,5**	**106**	**№138-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						

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

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупа: перловая, или овсяная, или пшеничная, или пшено	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
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						

Овощи припущенные с маслом растительным			**120**	**1,8**	**3,8**	**16,5**	**107**	**№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 растительное	4	4						
Компот из кураги			**150**	**0,3**	**0,0**	**14,3**	**58**	**№638-2004**
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**15**	**0,3**	**0,2**	**6,6**	**29**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**15**					

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

Полдник			***325***	***3,6***	***3,7***	***43,0***	***219,7***	
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			**130**	**3,2**	**3,3**	**28,0**	**154,5**	**№416-2013, Пермь**
крупа рисовая	39	39						
кукуруза консервированная	17	10						
морковь до 01.01.-20%	16	13						
с 01.01 - 25%	17	13						
масло растительное	4	4						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**15**	**0,3**	**0,4**	**4,4**	**22**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
ИТОГО:				***33***	***33***	***166***	***1097***	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***4,9***	***5,7***	***55,9***	***295***	
Макароны изделия отварные, с маслом растительным			**130**	**2,9**	**4,1**	**31,9**	**176**	**№516-2004**
макаронные изделия	46	46						

масло растительное	3,5	3,5						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**40**	**1,9**	**1,6**	**13,4**	**76**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***535***	***16,2***	***21,0***	***55,1***	***474***	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи с маслом растительным			**40**	**0,2**	**3,0**	**2,0**	**36**	**№679-2002**
капуста цветная	79	38						
или капуста цветная свежемороженая	44	42						
или капуста брокколи свежемороженая	44	42						
вода питьевая	7	7						
масло растительное	3	3						
или								
Салат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14-2011**

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

огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей БЕЗ СМЕТАНЫ			**150/15**	**3,6**	**4,6**	**7,2**	**85**	**№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 растительное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
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						
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**	**4,2**	**12,2**	**107**	**№7.55.-1995, Екатеринбург**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	64	48						
01.11.-31.12. -30%	69	48						

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

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						
вода питьевая	17	17						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	2	2						
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			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					

Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Полдник			***300***	***3,0***	***4,3***	***39,5***	***208,3***	
Каша 5 злаков жидкая на воде			**150**	**2,4**	**4,1**	**14,9**	**106**	**№311-2004**
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18						
вода питьевая	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло растительное	4	4						
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	**150**	**3,1**	**2,8**	**4,1**	**54**	**№515-2013, Пермь**
ИЛИ								
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**
Хлеб пшеничный			**15**	**0,3**	**0,2**	**6,6**	**29**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**15**					
ИТОГО:				***24***	***31***	***168***	***1047***	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			***360***	***5,7***	***6,2***	***47,8***	***270***	
Каша пшенная жидкая на воде			**150**	**2,8**	**4,4**	**14,5**	**109**	**№311-2004**

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

крупа пшено	18	18						
вода питьевая	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
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 на молоке специализированном			**180**	**1,5**	**1,6**	**17,0**	**88**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко безлактозное или молоко растительное	40	40						
сахар	12	12						
ИЛИ								
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	12	12						

Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
или								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***540***	***15,1***	***22,5***	***54,2***	***479***	
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	3	3						
или								

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

Салат из квашеной капусты с луком			**40**	**0,7**	**3,0**	**1,7**	**37**	**№48-2013, Пермь**
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	5	4						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ			**150/20**	**4,6**	**4,5**	**11,2**	**104**	**№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 растительное	3	3						
помидоры свежие парниковые	6,1	6						
или помидоры свежие грунтовые	7	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты из говядины			**60**	**7,0**	**6,5**	**5,2**	**107**	**№451-2004**
говядина 1 категории	61	45						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	53	45						
хлеб пшеничный	11	11						
вода питьевая	5	5						
лук репчатый	6,0	5						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофель толченый по-деревенски			**120**	**2,2**	**8,1**	**15,3**	**143**	**№208-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						

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

01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
отвар картофельный	20	20						
масло растительное	8	8						
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 ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***320***	***4,7***	***3,7***	***42,3***	***221,2***	
Пюре из бобовых			**100**	**3,9**	**2,4**	**17,7**	**108**	**№6.55-1995, Екатеринбург**
горох или фасоль или чечевица или нут	33	33						
вода питьевая	112	112						
масло растительное	2,5	2,5						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов 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	0,4	0,4						

сахар	10	10						
ИТОГО:				***26***	***33***	***161***	***1041***	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***6,4***	***8,9***	***44,7***	***285***	
Каша 5 злаков жидкая на воде			**150**	**2,4**	**4,1**	**14,9**	**106**	**№311-2004**
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18						
вода питьевая	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло растительное	4	4						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**30**	**3,5**	**4,6**	**10,5**	**97**	
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						

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

Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***530***	***17,2***	***19,5***	***56,3***	***469***	
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	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						

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

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						
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 вязкая отварная с маслом растительным			**110**	**3,2**	**4,9**	**14,6**	**115**	**№510-2004**
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло растительное	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			**15**	**0,3**	**0,2**	**6,6**	**29**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**15**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***220***	***12,5***	***6,5***	***25,1***	***208,9***	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**40**	**12,4**	**6,5**	**14,5**	**166**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
ИТОГО:				***36***	***35***	***143***	***1032***	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***380***	***12,2***	***11,1***	***32,0***	***276,4***	
Омлет натуральный на воде			**110**	**9,4**	**10,2**	**0,0**	**130**	**№340-2004**
яйцо куриное	84	84						
вода питьевая	32	32						
масло растительное для смазки листа	1	1						

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

или								
Яичная кашка натуральная на воде			**110**	**9,5**	**10,7**	**0,0**	**135**	**№279-1996**
яйцо куриное	85	85						
вода питьевая	42	42						
масло растительное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	**60**	**0,9**	**0,2**	**4,1**	**22**	**№101-2004**
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**1,5**	**0,0**	**13,5**	**60**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***540***	***16,3***	***18,5***	***65,9***	***495***	
Салат из огурцов с маслом			**40**	**0,4**	**3,0**	**1,3**	**34**	**№14/1-2011г, Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						

масло растительное	3	3						
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	3	3						
Суп картофельный с фасолью с мясом			**150/20**	**5,7**	**4,6**	**13,2**	**117**	**№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						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
фасоль	12	12						

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

или фасоль консервированная натуральная	45	27						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	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 растительным			**120**	**1,7**	**3,1**	**14,3**	**92**	**№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 растительное	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***	***3,3***	***4,5***	***38,8***	***208,0***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде			**150**	**2,7**	**4,3**	**14,2**	**106**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
вода питьевая	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло растительное	4	4						
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	**150**	**3,1**	**2,8**	**4,1**	**54**	**№515-2013, Пермь**
ИЛИ								

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

Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**
Хлеб пшеничный			**15**	**0,3**	**0,2**	**6,6**	**29**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**15**					
ИТОГО:				***32,0***	***34,0***	***154,0***	***1049,5***	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***360***	***4,8***	***4,8***	***53,0***	***275***	
Каша рисовая жидкая на воде			**150**	**2,9**	**4,4**	**18,5**	**125**	**№311-2004**
крупа рисовая	23	23						
вода питьевая	143	143						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,9	0,9						
масло растительное	4	4						
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	0,4	0,4						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**20**	**0,4**	**0,2**	**7,6**	**34**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***16,7***	***71***	
Фрукт в ассортименте			**130**	**0,1**	**0,4**	**17**	**70,8**	**№458-2006, Москва**
или								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,4**	**0,0**	**17**	**71,2**	**По рекомендации производителя**
Обед			***540***	***16,6***	***17,0***	***65,6***	***482,1***	
Салат из свежих помидоров			**40**	**0,7**	**3,0**	**2,7**	**41**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
или								
Салат из моркови и яблок			**40**	**0,6**	**3,1**	**4,6**	**49**	**№9-2013, Пермь**
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						

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

(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп из овощей с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ			**150/20**	**3,9**	**3,7**	**7,5**	**79**	**№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						
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 растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень, тушенная в соусе БЕЗ СМЕТАНЫ			**60**	**8,5**	**6,4**	**3,5**	**106**	**№401-2013, Пермь**
печень говяжья	71	59						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени		40						
соус томатный		20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
мука пшеничная	1	1						
вода питьевая	20	20						
Макароны отварные с овощами			**120**	**2,3**	**3,1**	**18,3**	**110**	**№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 растительное	3	3						

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

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			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***200***	***1,8***	***7,2***	***34,2***	***208,8***	
Булочка с изюмом (на воде питьевой и масле растительном)			**50**	**1,5**	**7,2**	**22,0**	**159**	**№11/12-2011, Екатеринбург**
мука пшеничная	28	28						
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5						
сахар	5	5						
масло растительное	7	7						
вода питьевая	7	7						

яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки изделия	3	3						
изюм	4,4	4						
дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33						
соль йодированная	0,2	0,2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**12,2**	**50**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***23***	***29***	***169***	***1036***	

19 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***	***9,3***	***41,8***	***275***	
Каша ассорти (пшенично-кукурузная) на воде			**150**	**2,3**	**4,1**	**15,8**	**109**	**№19/4-2011, Екатеринбург**
крупа пшеничная	11	11						
крупа кукурузная	11	11						
вода питьевая	130	130						

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

сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**1,3**	**2,9**	**10,3**	**73**	
Кофейный напиток на молоке специализированном			**180**	**2,3**	**2,2**	**11,9**	**77**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко безлактозное или молоко растительное	75	75						
или								
Кофейный напиток			**180**	**0,5**	**0,2**	**15,5**	**66**	**№253-2004, Пермь**
кофейный напиток	3	3						
сахар	15	15						
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***520***	***13,7***	***21,0***	***66,4***	***509***	
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	3	3						
Суп-пюре из птицы			**150**	**3,7**	**4,8**	**11,5**	**104**	**№173-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе 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						
мука пшеничная	6	6						
яйцо куриное	2	2						
масло растительное	3	3						

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

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						
Картофель толченый по-деревенски			**120**	**2,2**	**8,1**	**15,3**	**143**	**№208-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						
01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
отвар картофельный	20	20						
масло растительное	8	8						
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**	**51**	
Полдник			***320***	***3,0***	***4,0***	***42,5***	***217,9***	
Макароны изделия отварные, с маслом растительным			**100**	**2,2**	**3,2**	**24,5**	**135**	**№516-2004**
макаронные изделия	35	35						
масло растительное	2,7	2,7						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**40**	**0,7**	**0,8**	**7,4**	**40**	
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,6**	**43**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
ИТОГО:				***23***	***34***	***168***	***1072***	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***350***	***5,7***	***6,0***	***52,9***	***288***	
Каша ячневая жидкая на воде			**150**	**2,5**	**4,3**	**18,0**	**121**	**№311-2004**
крупа ячневая	18	18						

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

вода питьевая	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло растительное	4	4						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			**20**	**1,5**	**0,0**	**13,5**	**60**	
Чай на молоке специализированном			**180**	**1,5**	**1,6**	**17,0**	**88**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко безлактозное или молоко растительное	40	40						
сахар	12	12						
ИЛИ								
Чай с сахаром			**180**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***17,3***	***70***	
Сок в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**0,2**	**0,0**	**17,3**	**70**	**№518-2013, Пермь**

Обед			***570***	***16,7***	***21,2***	***59,9***	***497***	
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	3	3						
Уха рыбацкая			**150/50**	**5,0**	**5,8**	**12,6**	**123**	**№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						

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

01.03 - 40%	120	72						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			**60**	**6,6**	**7,1**	**4,5**	**108**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
вода питьевая	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						
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			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***200***	***5,2***	***8,9***	***27,8***	***212***	
Булочка "Российская (на воде и масле растительном)			**50**	**2,1**	**6,1**	**23,7**	**158**	**№775-2004**
мука пшеничная	30	30						
мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8						
сахар	8	8						
сахар для отделки	1,5	1,5						
масло растительное	4	4						

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

дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20						
вода питьевая	14	14						
яйцо куриное	1,4	1,4						
ванилин	0,02	0,02						
яйцо куриное для смазки	1	1						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	**150**	**3,1**	**2,8**	**4,1**	**54**	**№515-2013, Пермь**
ИЛИ								
Сок в ассортименте	**150**	**150**	**150**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***28***	***36***	***158***	***1067***	