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. 18:02:30

СОГЛАСОВАНО

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

«29» ноября 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАДОУ "Детский сад №30" г. Тобольска Н.С. Сидоренко приказ №33-Д

«29» ноября 2022 г.

20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ 2239 от 21 марта 2022 г

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

Возрастная категория детей: 3-7 лет.

Часы пребывания: 8-10,5 часов.

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

г. Тюмень, 2022г.

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».**

Возрастная категория детей: 3-7 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 1800 ккал в соответствие с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

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

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

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

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

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

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

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

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

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

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

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

Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24**, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствие с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

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

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

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 2239 от 21 марта 2022 г для питания детей с 3 до 7 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 8-10 ч пребывании детей (75%), г, мл, в день,	Фактически получено г, мл, **																				за 20 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	**50**	**37,5**	45	50	30	30	40	40	40	40	35	30	30	40	25	40	50	50	50	40	40	40	785	**39**	**105**
2	Хлеб пшеничный	**80**	**60**	58	82	64	50	59	70	78	69	44	65	47	53	70	38	105	69	60	40	59	85	1265	**63**	**105**
3	Мука пшеничная	**29**	**21,75**	18	4	27	2	9	2	67	8	60	65	7	72	5	2	2	55	4	11	12	9	437	**22**	**101**
4	Крупы , бобовые	**43**	**43**	7	40	11	58	40	20	79	37	87	37	31	43	99	39	75	74	25	42	30	15	890	**44**	**103**
5	Макаронные изделия	**12**	**11,4**	16	0	39	32	0	0	0	16	0	0	32	0	0	0	0	16	0	39	32	0	222	**11**	**97**
6	Картофель	**140**	**112**	137	55	86	100	179	100	191	148	80	120	183	59	82	95	208	14	191	28	128	129	2313	**116**	**103**
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень. г	**220**	**165**	194	284	131	128	89	375	152	88	71	301	65	185	168	238	74	121	171	134	70	225	3266	**163**	**99**
8	Фрукты свежие	**100**	**80**	32	12	124	165	35	24	165	35	163	29	160	30	165	32	187	5	35	184	10	0	1591	**80**	**99**
9	Сухофрукты	**11**	**8,8**	0	15	18	18	0	0	15	18	18	0	15	0	18	0	0	15	0	0	15	15	180	**9,0**	**102**
10	Сок фруктовые и овощные	**100**	**75**	130	130	180	0	0	130	0	0	0	130	0	130	0	130	0	130	130	0	130	130	1480	**74**	**99**
11	Витаминизированные напитки	**50**	**35**	0	0	0	0	120	0	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	200	0	200	700	**35**	**100**
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	**30**	**28,5**	19	34	32	17	33	23	33	30	25	23	21	27	30	37	36	24	35	27	22	27	553	**28**	**97**
13	Кондитерские изделия	**20**	**15**	0	0	20	50	0	20	0	30	20	0	50	20	0	0	20	0	0	20	50	0	300	**15,0**	**100**
14	Какао - порошок	**0,6**	**0,45**	3,0	3,0	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	3,0	0,0	0,0	0,0	9	**0,5**	**100**
15	Кофейный напиток	**1,2**	**0,9**	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	18	**0,9**	**100**
16	Чай	**0,6**	**0,456**	0,0	0,5	0,5	0,5	0,0	0,5	1,0	0,0	0,5	0,5	0,0	0,5	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,0	0,5	9	**0,5**	**99**
17	Мясо 1 категории	**55**	**44**	0	95	125	0	32	63	75	32	32	73	53	60	32	57	32	96	32	32	0	0	921	**46**	**105**
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошеная,	**24**	**18**	39	0	0	0	0	39	0	0	0	97	0	39	0	39	0	0	0	0	47	58	358	**18**	**99**
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	**25**	**15**	0	0	0	75	0	0	0	0	88	0	0	0	0	0	75	0	0	0	59	0	297	**15**	**99**
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	**37**	**29,6**	89	0	0	40	69	0	0	54	0	0	62	0	83	0	0	0	85	0	69	63	614	**31**	**104**
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	**450**	**360**	395	264	97	320	557	452	193	461	414	436	317	462	325	444	259	402	264	488	434	220	7204	**360**	**100**
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	**40**	**40**	85	0	143	0	73	0	0	0	95	0	0	61	0	110	0	95	0	92	0	73	827	**41**	**103**
23	Сметана	**11**	**7,7**	5	0	20	0	5	0	5	20	9	0	0	23	20	16	15	4	0	5	10	0	156	**7,8**	**101**
24	Сыр	**6**	**6**	0,0	10,0	0,0	28	10,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	18,0	0,0	0	10,0	0,0	0,0	10,0	0,0	18,0	10,0	124	**6,2**	**103**
25	Масло сливочное	**21**	**21**	23	17	12	21	24	9	34	16	24	23	24	17	31	18	18	25	14	17	29	20	415	**21**	**99**
26	Масло растительное	**11**	**8,25**	9	13	11	13	6	13	3	7	4	10	6	11	4	7	9	4	8	4	10	13	165	**8,2**	**100**
27	Яйцо, шт.	**40**	**30**	5	84	29	42	13	84	3	5	24	56	6	11	40	67	0	12	100	5	8	14	568	**28**	**95**
28	Дрожжи хлебопекарные	**0,5**	**0,325**	0,0	0,0	1,4	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1	**0,1**	**22**
29	Крахмал	**3**	**1,5**	0	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	30	**1,5**	**100**
30	Соль пищевая поваренная йодированная	**5**	**3,75**	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	75	**4**	**100**

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

* Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

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

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

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 2239 от 21.03.2022
АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	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	
	360		**90**		**630**		**270**		**1350**	
1 день	373	21	92	5	598	33	284	16	1346	100
2 день	351	20	92	5	642	36	280	16	1365	101
3 день	365	20	88	5	665	37	269	15	1387	103
4 день	361	20	94	5	663	37	284	16	1403	104
5 день	360	20	94	5	648	36	285	16	1386	103
ИТОГО в среднем за неделю	**362**	**20**	**92**	**5**	**643**	**36**	**280**	**16**	**1378**	**102**
6 день	362	20	92	5	651	36	284	16	1388	103
7 день	372	21	94	5	599	33	281	16	1346	100
8 день	350	19	88	5	640	36	284	16	1361	101
9 день	373	21	94	5	661	37	268	15	1396	103
10 день	356	20	92	5	645	36	283	16	1376	102
ИТОГО в среднем за неделю	**363**	**20**	**92**	**5**	**639**	**35**	**280**	**16**	**1373**	**102**
11 день	351	20	94	5	634	35	270	15	1349	100
12 день	356	20	92	5	626	35	285	16	1358	101
13 день	365	20	94	5	641	36	285	16	1385	103
14 день	372	21	92	5	638	35	267	15	1368	101
15 день	356	20	94	5	648	36	281	16	1378	102
ИТОГО в среднем за неделю	**360**	**20**	**93**	**5**	**637**	**35**	**270**	**15**	**1368**	**101**
16 день	370	21	92	5	662	37	282	16	1407	104
17 день	372	21	92	5	627	35	280	16	1371	102
18 день	366	20	94	5	627	35	283	16	1370	101
19 день	371	21	92	5	613	34	267	15	1343	99
20 день	360	20	92	5	624	35	281	16	1356	100
ИТОГО в среднем за неделю	**368**	**20**	**92**	**5**	**631**	**35**	**279**	**15**	**1369**	**101**
ИТОГО в среднем за день	**363**	**20**	**92**	**5**	**638**	**35**	**277**	**16**	**1372**	**102**

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 3 до 7 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	400	**100**	**600**	**250**
1 день	430	130	660	350
2 день	425	130	650	380
3 день	420	100	690	350
4 день	450	160	660	350
5 день	430	120	695	320
6 день	410	130	635	380
7 день	410	160	665	410
8 день	430	100	665	410
9 день	440	160	645	350
10 день	410	130	695	340
11 день	430	160	680	350
12 день	440	130	625	380
13 день	410	160	700	380
14 день	410	130	660	250
15 день	440	160	665	410
16 день	410	130	640	350
17 день	410	130	660	380
18 день	440	160	660	320
19 день	430	130	640	350
20 день	445	130	680	320

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

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

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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, 2 завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (8-10,5 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 2239 от 21 марта 2022 г

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***430***	***9,5***	***15,5***	***48,9***	***373,0***	
Суп молочный с макаронными изделиями			**200**	**5,7**	**5,9**	**19,0**	**152**	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	№1-2004

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 2239 от 21.03.2022
АУ ТО «Центр технологического контроля»

батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Какао с молоком сгущенным			**200**	**1,7**	**2,3**	**14,3**	**85**	**№694-2004**
какао - порошок	3	3						
молоко сгущенное с сахаром	25,2	25						
Хлеб ржаной			**15**	**0,3**	**0,2**	**5,7**	**26**	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***22,0***	***92***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**22,0**	**92**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***660***	***25,4***	***18,5***	***82,4***	***597,7***	
Свекла отварная с маслом растительным			**50**	**0,8**	**4,0**	**3,6**	**54**	**№56-2006, Москва**
свекла до 01.01 -20%	61	49						
с 01.01 - 25%	65	49						
масса отварной свеклы		46						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			**180/15/5**	**4,7**	**3,8**	**8,7**	**88**	**№131-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						

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

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

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

или абрикосы	37,4	32						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			***350***	***12,9***	***9,5***	***36,7***	***284***	
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным			**150**	**9,3**	**4,5**	**29,0**	**194**	**№323-2013, Пермь**
творог	87	85						
морковь до 01.01 - 20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масло сливочное	2	2						
крупа манная	7	7						
яйцо куриное	5	5						
сахар	5	5						
мука пшеничная	15	15						
масло растительное для смазки листа	3	3						
масса готовых сырников (2 шт. по 60 г)		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**7,7**	**90**	**№698-2004**

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

ИТОГО:				***48***	***44***	***190***	***1346***	
2 день								
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**№ рецептуры**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	
Завтрак			***425***	***16,2***	***17,1***	***33,0***	***351,1***	
Омлет натуральный			**110**	**10,7**	**10,6**	**1,5**	**144**	**№340-2004**
яйцо куриное	84	84						
молоко питьевое	32	32						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			**110**	**11,0**	**11,2**	**1,7**	**151**	**№279-1996**
яйцо куриное	85	85						
молоко питьевое	42	42						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	**70**	**1,1**	**0,2**	**4,4**	**24**	**№101-2004**
Бутерброд с маслом с сыром			**45**	**4,1**	**6,2**	**10,7**	**115**	**№1,3-2004**
батон	30	30						
масло сливочное	5	5						

сыр	11	10						
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	12	12						
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***22,0***	***92***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**22,0**	**92**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***650***	***20,4***	***19,3***	***96,7***	***642,1***	
Салат из моркови и яблок			**50**	**0,7**	**4,1**	**5,7**	**63**	**№9-2013, Пермь**
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп гороховый с мясом с гренками			**180/20/20**	**7,4**	**3,3**	**22,9**	**151**	**№139-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
горох	15	15						

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

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
гренки из пшеничного хлеба		**20**						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Овощи тушеные с мясом отварным			**200**	**10,7**	**11,2**	**29,0**	**260**	№301-2006, Москва
говядина 1 категории	86	63						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
масса отварного мяса		40						
горошек зелёный консервированный	31	20						
или перец свежий	27	20						
капуста белокочанная свежая	88	70						

или кабачки свежие	104	70						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
01.11.-31.12. -30%	21	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15						
01.03 - 40%	25	15						
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	57	40						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	8	8						
соус:		**35**						
мука пшеничная	3,5	3,5						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
морковь до 01.01 - 20%	5	4						
с 01.01 - 25%	6	4						
лук репчатый	4,8	4						
сахар	0,6	0,6						

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

бульон мясной	23	23						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***380***	***10,4***	***9,0***	***39,4***	***280,2***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**200**	**7,5**	**7,7**	**26,0**	**203**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком			**180**	**2,9**	**1,3**	**13,4**	**77**	**№693-2004**
какао - порошок	3	3						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	. 10						
ИТОГО:				***48***	***46***	***191***	***1365***	

3 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***420***	***16,0***	***10,7***	***51,2***	***365***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**180**	**12,7**	**9,2**	**15,9**	**197**	**№313-2013, Пермь**
творог	144	143						
мука пшеничная	12	12						
или крупа манная	11	11						
вода питьевая для каши	36	36						
яйцо куриное	12	12						
сахар	6	6						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	6	6						
сухари пшеничные	6	6						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		150						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**24,4**	**107**	**№2-2004**
батон	20	20						

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

джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***21,7***	***88***	
Отвар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**21,7**	**88**	**№705-2004**
шиповник	18	18						
сахар	5	5						
Обед			***690***	***24***	***26***	***84***	***665***	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			**50**	**1,8**	**4,9**	**5,7**	**74**	**№74-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						
01.03 - 40%	40	24						
масса отварного картофеля		23						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8						
яйцо	8	8						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			**50**	**0,5**	**4,1**	**1,7**	**46**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом			**180/20**	**6,3**	**4,3**	**5,6**	**86**	**№142-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста белокочанная свежая	45	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22						
01.11.-31.12. -30%	31	22						
01.01-29.02 - 35%	34	22						
01.03 - 40%	37	22						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						

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

лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом			**80/30**	**11,1**	**11,8**	**6,9**	**178**	**№427-1996**
говядина 1 категории	126	93						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	110	93						
или фарш промышленного производства	93	93						
вода питьевая	8	8						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Соус сметанный с томатом		**30**						**№601-2004**
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Макароны отварные с овощами			**150**	**3,1**	**4,1**	**27,5**	**159**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	39	39						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	5	5						
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			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**57**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,8**	**0,3**	**11,3**	**51**	
Полдник			***350***	***4,1***	***3,1***	***56,4***	***269,2***	
Фрукт в ассортименте			**100**	**0,3**	**0,1**	**9,5**	**40**	**№458-2006, Москва**

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

Шанежка с картофелем			**70**	**3,3**	**3,0**	**22,6**	**130**	**№296-2004, Пермь**
Масса дрожжевого теста:		**37**						
мука пшеничная	25	25						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,1	1,1						
яйцо куриное	1,2	1,2						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи прессованные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35						
молоко питьевое	9,6	9,6						
Масса картофельного фарша:		**51**						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	58	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	2,3	2,3						
масло сливочное	1,2	1,2						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						

сметана для смазки изделия	1,3	1,3						
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1						
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
или								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**70**	**3,3**	**3,0**	**22,6**	**130**	
Сок в ассортименте	**180**	**180**	**180**	**0,5**	**0,0**	**24,3**	**99**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***44***	***40***	***214***	***1387***	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***450***	***10,4***	***16,2***	***43,5***	***361,4***	
Суп молочный с крупой			**200**	**3,1**	**4,4**	**19,0**	**128**	**№164-2013, Пермь**
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
крупа: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						

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

Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб ржаной			**10**	**0,3**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***22,5***	***94***	
Фрукт в ассортименте			**160**	**0,1**	**0,4**	**22,5**	**94**	**№458-2006, Москва**
или								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,5**	**0,0**	**22**	**90,0**	**По рекомендации производителя**
Обед			***660***	***24,4***	***25,7***	***84,0***	***663,3***	
Салат из свеклы с сыром			**50**	**3,4**	**5,1**	**5,1**	**80**	**№55-2013, Пермь**
свекла до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
сыр	11	10						

масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			**180/40**	**5,5**	**4,5**	**15,1**	**123**	**№142-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
фрикадельки:								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3	3						

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

Печень, тушеная с овощами			**80**	**11,2**	**12,1**	**4,0**	**170**	**№439-2004**
печень говяжья	90	75						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	5	5						
масса готовой печени с луком		50						
мука пшеничная	1,6	1,6						
морковь до 01.01 - 20%	50,0	40						
с 01.01 - 25%	53,2	40						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7						
вода питьевая	14	14						
Рис припущенный			**130**	**2,7**	**3,4**	**22,0**	**129**	**№512-2004**
крупа рисовая	46	46						
вода питьевая	95	95						
масло сливочное	4	4						
Компот из кураги			**180**	**0,5**	**0,0**	**17,1**	**70**	**№638-2004**
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**57**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					

Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,5**	**34**	
Полдник			***350***	***8,5***	***13,3***	***32,6***	***284,3***	
Макароны с сыром и маслом			**120**	**4,4**	**7,5**	**17,7**	**156**	№333-2004
макаронные изделия	32	32						
масса отварных макарон		**100**						
сыр	19	18						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства (посчитана средняя пищевая ценность - печенье затяжное или сахарное)			**50**	**0,9**	**1,3**	**12,0**	**63**	
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	**180**	**3,2**	**4,5**	**2,9**	**65**	№698-2004
ИТОГО:				***43***	***56***	***183***	***1403***	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***430***	***12,5***	***11,4***	***51,8***	***360***	
Каша 5 злаков жидкая			**200**	**5,1**	**6,1**	**26,0**	**179**	№311-2004
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30						
молоко питьевое	183	183						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						

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

масло сливочное	5	5						
ИЛИ								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**200**	**7,5**	**7,7**	**26,0**	**203**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	4,5	4,5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***22,5***	***93,8***	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**0,5**	**0,2**	**22,5**	**94**	**№518-2013, Пермь**

Обед			***695***	***21,7***	***21,5***	***91,9***	***648,1***	
Салат картофельный с огурцами			**50**	**0,8**	**4,1**	**7,4**	**70**	**№75-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59	44						
01.11.-31.12. -30%	63	44						
01.01-29.02 - 35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			**180/20/5**	**6,8**	**4,7**	**8,6**	**104**	**№111-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
свекла до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста белокочанная свежая	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	9	7						
01.11.-31.12. -30%	10	7						

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

01.01-29.02 - 35%	11	7						
01.03 - 40%	12	7						
фасоль	7	7						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,3	0,3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			**80**	**8,5**	**5,3**	**8,1**	**114**	**№391-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						
лук репчатый	20	17						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Соус молочный			**30**	**1,0**	**2,1**	**2,6**	**34**	**№435-2013, Пермь**
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	

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

Полдник			***320***	***15,6***	***8,5***	***36,4***	***284,5***	
Ватрушка царская с молоком сгущенным			**100/20**	**12,1**	**3,5**	**22,1**	**168**	**№10/5-2011, Екатеринбург**
творог	74	73						
крупа манная	3,3	3,3						
яйцо куриное	8	8						
сахар	10	10						
мука пшеничная	7	7						
масло сливочное	7	7						
масло сливочное для смазки листа	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	**200**	**3,5**	**5,0**	**14,3**	**116**	**№698-2004**
ИТОГО:				***50***	***42***	***203***	***1386***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***47***	***45***	***196***	***1378***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				***41***	***45***	***196***	***1350***	***При 8-10 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***17,1***	***12,3***	***45,9***	***362,4***	
Омлет натуральный			**110**	**10,7**	**10,6**	**1,5**	**144**	**№340-2004**
яйцо куриное	84	84						

молоко питьевое	32	32						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			**110**	**11,0**	**11,2**	**1,7**	**151**	**№279-1996**
яйцо куриное	85	85						
молоко питьевое	42	42						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	**60**	**2,9**	**0,1**	**4,7**	**31**	**№101-2004**
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**24,4**	**107**	**№2-2004**
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	

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

или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***22,0***	***92***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**22,0**	**92**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***635***	***17,2***	***26,4***	***86,1***	***650,8***	
Салат из моркови с кукурузой			**60**	**1,1**	**4,0**	**5,5**	**62**	**№11-2001, Пермь**
морковь до 01.01 - 20%	49	39						
с 01.01 - 25%	52	39						
масса припущенной моркови		37						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп картофельный с курицей			**180/15**	**3,9**	**4,4**	**17,5**	**125**	**№149-2013, Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						

с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	4	4						
бульон куриный	126	126						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой			**200**	**10,2**	**16,9**	**16,3**	**258**	**№440-2004**
говядина 1 категории	86	63						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
масса отварного мяса		40						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	8	8						
капуста белокочанная свежая	250	200						
морковь до 01.01 - 20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
мука пшеничная	1,7	1,7						
Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						

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

сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***380***	***10,0***	***11,1***	***35,9***	***284***	
Каша манная жидкая			**200**	**5,1**	**7,1**	**28,0**	**196**	**№311-2004**
крупа манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	**180**	**4,9**	**4,0**	**7,9**	**87**	**№260-2001, Пермь**
ИТОГО:				***45***	***50***	***190***	***1388***	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***7,8***	***14,0***	***53,7***	***372***	
Каша "Дружба"			**200**	**5,5**	**6,7**	**24,5**	**180**	**№260-2013, Пермь**
крупа рисовая	17	17						

крупа пшено	12	12						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***22,5***	***94***	
Фрукт в ассортименте			**160**	**0,1**	**0,4**	**22,5**	**94**	**№458-2006, Москва**
или								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,5**	**0,0**	**22**	**90,0**	**По рекомендации производителя**
Обед			***665***	***19,8***	***20,0***	***83,2***	***598,8***	
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,0**	**0,0**	**2,7**	**11**	**№101-2004**

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

овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", " Кабачок" и др.)	53	50						
			или					
Нарезка из свеклы отварной			**50**	**0,8**	**0,0**	**3,6**	**18**	**№.50-2013, Пермь**
свекла до 01.01 -20%	66	53						
с 01.01 - 25%	70	53						
Суп из овощей с мясом со сметаной			**180/20/5**	**4,5**	**4,3**	**9,7**	**96**	**№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%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	8.	7						
горошек зелёный консервированный	9	6						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	23	22						
или капуста свежая белокочанная	28	22						

масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Тефтели, запеченные в соусе томатном с овощами			**80**	**10,8**	**11,1**	**9,4**	**181**	**№388-2013, Пермь**
свинина мясная	50	43						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	51	43						
или говядина 1 категории	58	43						
или фарш промышленного производства	43	43						
хлеб пшеничный	8	8						
яйцо куриное	3	3						
молоко питьевое	11	11						
масло сливочное	2,3	2,3						
лук репчатый	27	23						
масса прогретого с маслом лука		10						
мука пшеничная	5	5						
масса готовых тефтелей		65						
Соус томатный с овощами для запекания		40						**№454-2013, Пермь**
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
морковь до 01.01 - 20%	25,0	20						

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

с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	14	12						
мука пшеничная	2,0	2,0						
масло сливочное	3,3	3,3						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Картофель отварной с маслом			**150**	**2,7**	**3,8**	**17,9**	**117**	**№203 - 2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	

Полдник			***410***	***7,1***	***4,0***	***54,1***	***280,8***	
Пюре из бобовых			**150**	**6,2**	**2,5**	**26,5**	**153**	**№6.55 - 1995, Екатеринбург**
горох или фасоль или чечевица или нут	50	50						
вода питьевая	167	167						
масло сливочное	4	4						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**60**	**0,8**	**1,5**	**15,0**	**77**	
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	12	12						
ИТОГО:				***35***	***38***	***214***	***1346***	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***430***	***13,3***	***11,6***	***49,2***	***350,4***	
Суп молочный с макаронными изделиями			**200**	**5,7**	**5,9**	**19,0**	**152**	**№165-2013, Пермь**
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						

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

сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	4,5	4,5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,4**	**4,4**	**18**	
Второй завтрак				***0,2***	***0,0***	***21,7***	***88***	
Отвар шиповника			**100**	**0,2**	**0,0**	**21,7**	**88**	**№705-2004**
шиповник	18	18						
сахар	5	5						
Обед			***665***	***23,8***	***19,6***	***92,0***	***640***	
Салат из свежих помидоров			**50**	**0,9**	**4,1**	**3,4**	**54**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное на полив при подаче	4	4						

ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			**50**	**0,5**	**4,0**	**2,7**	**49**	**№17-2004**
огурцы соленые без уксуса	80	44						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	5	4						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			**180/20/5**	**5,8**	**4,0**	**11,2**	**104**	**№154-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста белокочанная свежая	28	22						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
крупа перловая	7	7						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						

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

лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			**80**	**12,5**	**6,2**	**12,2**	**155**	**№157-2001, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	98	54						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	73	54						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	15	15						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	5	5						
масса готовых фрикаделек		65						
Соус сметанный с томатом		**40**						**№601-2004**
сметана	15	15						
мука пшеничная	3	3						
вода питьевая	25	25						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло растительное для смазки листа	3	3						

Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***410***	***10,5***	***10,0***	***37,9***	***283,6***	
Каша молочная ассорти (пшенично - кукурузная)			**200**	**5,1**	**5,5**	**22,5**	**160**	**№19/4-2011, Екатеринбург**
крупа пшеничная	15	15						
крупа кукурузная	15	15						
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						

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

соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства (посчитана средняя пищевая ценность - печенье затяжное или сахарное)			**30**	**0,5**	**0,5**	**7,5**	**37**	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	**180**	**4,9**	**4,0**	**7,9**	**87**	**№260-2001, Пермь**
ИТОГО:				***48***	***41***	***201***	***1361***	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***440***	***7,2***	***7,4***	***69,4***	***373,0***	
Каша манная жидкая			**200**	**5,1**	**7,1**	**28,0**	**196**	**№311-2004**
крупа манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**24,4**	**107**	**№2-2004**
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						

Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***22,5***	***94,0***	
Фрукт в ассортименте			**160**	**0,1**	**0,4**	**22,5**	**94**	**№458-2006, Москва**
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,5**	**0,0**	**22**	**90,0**	**По рекомендации производителя**
Обед			***645***	***22,4***	***22,3***	***92,5***	***660,6***	
Салат из капусты белокочанной с морковью			**50**	**0,8**	**4,0**	**4,8**	**58**	**№4-2013, Пермь**
капуста белокочанная свежая	50	40						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное на полив при подаче	4	4						
ИЛИ								

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

Салат из моркови и свеклы с зеленым горошком			**50**	**1,2**	**4,0**	**6,5**	**67**	**№61-2013, Пермь**
морковь до 01.01.-20%	21	17						
с 01.01 - 25%	23	17						
масса отварной моркови		15						
свекла до 01.01 -20%	29	23						
с 01.01 - 25%	31	23						
масса отварной свеклы		20						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			**180/20/5**	**5,7**	**4,5**	**14,3**	**121**	**№.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%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	120	80						
01.03 - 40%	134	80						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						

лук репчатый	6,0	5						
масло сливочное	4	4						
помидоры свежие парниковые	10,2	10						
или помидоры свежие грунтовые	12	10						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени			**80**	**10,1**	**8,8**	**2,2**	**128**	**№35/8-2011, Екатеринбург**
печень говяжья	106	88						
масса отварной печени		60						
яйцо куриное	16	16						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		24						
молоко питьевое	24	24						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
масло сливочное для смазки емкости	4	4						
Каша гречневая рассыпчатая			**130**	**4,1**	**4,4**	**32,1**	**184**	**№237-2013, Пермь**
крупа гречневая	67	67						
вода питьевая	88	88						

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

масло сливочное	6	6						
Компот из кураги			**180**	**0,5**	**0,0**	**17,1**	**70**	**№638-2004**
курага	18	18						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**35**	**0,8**	**0,4**	**13,2**	**60**	
Полдник			***350***	***12,5***	***12,4***	***26,5***	***267,9***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**120**	**8,4**	**6,1**	**10,6**	**131**	**№313-2013, Пермь**
творог	97	95						
мука пшеничная	8	8						
или крупа манная	7	7						
вода питьевая для каши	24	24						
яйцо куриное	8	8						
сахар	4	4						
ванилин	0,006	0,006						
сметана	4	4						
сухари пшеничные	4	4						
масло сливочное для смазки листа	3	3						

масса готовой запеканки		100						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,9**	**1,8**	**9,0**	**56**	
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	**180**	**3,2**	**4,5**	**6,9**	**81**	**№698-2004**
ИТОГО:				***42***	***43***	***211***	***1396***	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***9,4***	***14,8***	***46,4***	***356,4***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**200**	**7,5**	**7,7**	**26,0**	**203**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						

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

Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***22,0***	***92***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**22,0**	**92**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***695***	***24,8***	***25,1***	***80,0***	***645,2***	
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	**60**	**0,9**	**0,2**	**4,1**	**22**	**№101-2004**
Суп-пюре из картофеля с курицей			**180/15**	**3,7**	**4,7**	**17,1**	**126**	**№159-2013, Пермь**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	160	120						
01.11.-31.12. -30%	172	120						
01.01-29.02 - 35%	185	120						
01.03 - 40%	200	120						
морковь до 01.01 - 20%	8	6						
с 01.01 - 25%	8	6						

мука пшеничная	3,6	3,6						
молоко питьевое	64	64						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			**70**	**8,9**	**8,5**	**5,9**	**136**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	61	58						
или филе грудки индейки	61	58						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	6	6						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Капуста тушеная			**150**	**4,6**	**6,2**	**14,0**	**130**	**№423-2013, Пермь**
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
лук репчатый	11,9	10						
масло растительное	6	6						

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

мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**51**	
Полдник			***340***	***11,3***	***12,7***	***30,8***	***283,0***	
Суфле из говядины с рисом			**100**	**7,0**	**6,1**	**9,9**	**123**	**р.476-2004**
говядина 1 категории	99	73						
или говядина полуфабрикат	86	73						
масса отварного мяса		**44**						
крупа рисовая	12	12						
вода питьевая	34	34						
масса вязкой рисовой каши		**42**						
яйца	10	10						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						

с 01.01 - 25%	26,6	20						
лук репчатый	12	10						
масса припущенных овощей		**22**						
масло сливочное	4	4						
масло растительное для смазки листа	1	1						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**60**	**1,1**	**2,1**	**14,0**	**79**	
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	**180**	**3,2**	**4,5**	**6,9**	**81**	**№698-2004**
ИТОГО:				***46***	***53***	***179***	***1376***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***43***	***45***	***199***	***1373,5***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				***41***	***45***	***196***	***1350,0***	***При 8-10 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):				***54***	***60***	***261***	***1800***	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***430***	***10,3***	***12,1***	***50,3***	***351***	
Каша кукурузная жидкая			**200**	**5,5**	**5,9**	**27,0**	**183**	**№311-2004**
крупа кукурузная	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						

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

соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**15/5**	**1,6**	**3,5**	**7,4**	**68**	**№1-2004**
батон	15	15						
масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	4,5	4,5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***22,5***	***94***	
Фрукт в ассортименте			**160**	**0,1**	**0,4**	**22,5**	**94**	**№458-2006, Москва**
или								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,5**	**0,0**	**22**	**90,0**	**По рекомендации производителя**
Обед			***680***	***25,9***	***25,2***	***75,9***	***634,0***	
Салат из свеклы с огурцами			**50**	**0,6**	**4,0**	**3,3**	**52**	**№53-2013, Пермь**
свекла до 01.01 -20%	53	42						
с 01.01 - 25%	56	42						
масса отварной свеклы		40						
огурцы соленые без уксуса	18	10						

или огурцы свежие парниковые	10,2	10						
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Уха с крупой			**180/50**	**11,7**	**7,4**	**10,1**	**154**	**№152-2013, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
крупа рисовая или крупа пшено	6	6						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель из говядины			**70**	**9,2**	**8,8**	**8,3**	**149**	**№451-2004**
говядина 1 категории	72	53						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						

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

или фарш промышленного производства	53	53						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					

Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***350***	***5,7***	***9,3***	***40,9***	***270***	
Макароны с сыром и маслом			**120**	**4,4**	**7,5**	**17,7**	**156**	**№333-2004**
макаронные изделия	32	32						
масса отварных макарон		**100**						
сыр	19	18						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства			**50**	**0,9**	**1,8**	**4,6**	**38**	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**180**	**180**	**180**	**0,4**	**0,0**	**18,6**	**76**	**№518-2013, Пермь**
ИТОГО:				***42***	***47***	***190***	***1349***	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***440***	***9,9***	***8,9***	***59,0***	***356***	
Каша пшенная жидкая			**200**	**6,6**	**7,4**	**23,7**	**188**	**№311-2004**
крупа пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						

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

масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**24,4**	**107**	**№.2-2004**
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***22,0***	***92***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**22,0**	**92**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***625***	***23,5***	***26,1***	***74,3***	***626,1***	
Салат из отварных овощей с маслом растительным			**50**	**1,2**	**4,1**	**6,3**	**67**	**№29/1-2011, Екатеринбург**
свекла до 01.01 -20%	41	33						
с 01.01 - 25%	44	33						
масса отварной свеклы		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	31	23						
01.11.-31.12. -30%	33	23						
01.01-29.02 - 35%	35	23						
01.03 - 40%	38	23						

масса отварного картофеля		20						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп картофельный с клецками с курицей			**180/15**	**5,4**	**5,3**	**9,2**	**106**	**№155-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
мука пшеничная	8	8						
масло сливочное	0,7	0,7						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	10	10						
соль йодированная	0,1	0,1						
масса готовых клецек:		**20**						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9,3	7						
лук репчатый	8	7						

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

масло растительное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом			**200**	**15,3**	**15,9**	**16,1**	**269**	**№372-2013, Пермь**
говядина 1 категории	82	60						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	71	60						
или фарш промышленного производства	60	60						
крупа рисовая	8	8						
масса отварного риса		21						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	5	5						
яйцо куриное	5	5						
капуста белокочанная свежая	113	90						
масса отварной капусты		84						
масло растительное для смазки листа	3	3						
выход готовых голубцов 100г	**2шт/75г**							
Соус сметанный с томатом		**50**						**№601-2004**
сметана	20	20						
мука пшеничная	3,5	3,5						
вода питьевая	30	30						

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
Компот из свежих ягод			**180**	**0,1**	**0,0**	**14,4**	**58**	**№634-2004**
клюква свежемороженая	30,2	30						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**30**	**0,6**	**0,3**	**13,2**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***380***	***9,4***	***15,0***	***28,0***	***284,6***	
Запеканка морковная с творогом, со сгущенным молоком			**100/20**	**4,7**	**7,9**	**9,5**	**128**	**№118-2004, Пермь**
творог	62	61						
морковь - до 01.01 - 20%	46	37						
с 01.01 - 25%	49	37						
масло сливочное	5	5						
молоко питьевое	7	7						
масса припущенной моркови		33						
крупа манная	10	10						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
сухари пшеничные	2,5	2,5						

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

сметана	2,5	2,5						
масло сливочное для смазки листа	1,5	1,5						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**60**	**1,1**	**2,1**	**10,8**	**67**	
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	**200**	**3,6**	**5,0**	**7,7**	**90**	**№698-2004**
ИТОГО:				***43***	***50***	***183***	***1358***	

13 день

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

масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***22,5***	***94***	
Фрукт в ассортименте			**160**	**0,1**	**0,4**	**22,5**	**94**	**№458-2006, Москва**
или								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,5**	**0,0**	**22**	**90,0**	**По рекомендации производителя**
Обед			***700***	***27,9***	***24,5***	***77,0***	***640,5***	
Яйца вареные			**40**	**5,1**	**4,6**	**0,3**	**63**	**№300-2013, Пермь**
Салат из свежих помидоров			**50**	**0,9**	**4,1**	**3,4**	**54**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
или								
Салат из свеклы с зеленым горошком			**50**	**0,9**	**4,0**	**3,7**	**54**	**№58-2013, Пермь**
свекла до 01.01 -20%	41	33						
с 01.01 - 25%	44	33						

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

масса отварной свеклы		30						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	28	18						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп картофельный с крупой с мясом			**180/20**	**6,4**	**4,2**	**15,2**	**124**	**№138-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
крупа: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	4	4						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
лук репчатый	8	7						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба припущенная, в сметане			**80**	**11,9**	**7,3**	**2,5**	**123**	**№338-2013, Пермь**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80						

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	146	80						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	112	83						
масса припущенной рыбы		65						
сметана	20	20						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
Овощи припущенные			**150**	**2,2**	**3,8**	**20,3**	**124**	**№524-2004**
морковь до 01.01 - 20%	81	65						
с 01.01 - 25%	86	65						
или морковь свежемороженая	74	65						
или кабачки свежие	112	75						
лук репчатый	18	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82						
01.11.-31.12. -30%	117	82						
01.01-29.02 - 35%	126	82						
01.03 - 40%	137	82						
мука пшеничная	3	3						

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

масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			**180**	**0,5**	**0,0**	**17,1**	**70**	**№638-2004**
курага	18	18						
сахар	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			***380***	***5,4***	***4,4***	***56,0***	***285***	
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			**150**	**4,7**	**3,3**	**38,0**	**201**	**№106-2004,Пермь**
крупа рисовая	45	45						
кукуруза консервированная	20	12						
морковь до 01.01.-20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
масло сливочное	5	5						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**30**	**0,6**	**1,1**	**5,4**	**33**	
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	12	12						
ИТОГО:				***41***	***43***	***207***	***1385***	

14 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***17,5***	***11,5***	***49,5***	***371,5***	
Суфле творожное			**130**	**11,9**	**6,2**	**20,1**	**184**	**№365-2004**
творог	111	110						
сметана	11	11						
яйцо куриное	11	11						
сахар	4,5	4,5						
мука пшеничная	10	10						
или крупа манная	9	9						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готового суфле		130						
Соус молочный сладкий			**50**	**1,3**	**2,7**	**6,9**	**57**	**№440-2013, Пермь**
молоко питьевое	50	50						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
сахар	5	5						
ванилин	0,02	0,02						

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

Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	12	12						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***22,0***	***92***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**22,0**	**92**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***660***	***21,2***	***25,9***	***80,0***	***637,7***	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи			**50**	**0,4**	**3,1**	**2,6**	**40**	**№679-2002**
капуста цветная	98	47						
или капуста цветная свежемороженая	55	52						
или капуста брокколи свежемороженая	55	52						
молоко питьевое	8	8						
масло сливочное	4	4						
или								
Салат из огурцов с маслом			**50**	**0,5**	**4,1**	**1,7**	**46**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						

масло растительное на полив при подаче	4	4						
			ИЛИ					
Салат из моркови с кукурузой			**60**	**1,1**	**4,0**	**5,5**	**62**	**№11-2001, Пермь**
морковь до 01.01 - 20%	49	39						
с 01.01 - 25%	52	39						
масса припущенной моркови		37						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной			**180/15/5**	**4,2**	**4,9**	**8,8**	**96**	**№.1.78-1995, Екатеринбург**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
свекла до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста белокочанная свежая	21	17						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17						
01.11.-31.12. -30%	24	17						
01.01-29.02 - 35%	26	17						
01.03 - 40%	28	17						

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

морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты по - хлыновски			**80**	**8,8**	**10,1**	**11,2**	**171**	**№454-2004**
говядина 1 категории	78	57						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	67	57						
или фарш промышленного производства	57	57						
картофель - 01.09.-31.10 - 25%	23	17						
01.11.-31.12. -30%	24	17						
01.01-29.02 - 35%	26	17						
01.03 - 40%	28	17						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	10	10						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное	3,4	3,4						

Овощи запеченные с яйцом			**150**	**6,3**	**7,0**	**19,8**	**168**	**№7.55.-1995, Екатеринбург**
морковь до 01.01 - 20%	75	60						
с 01.01 - 25%	80	60						
масса отварной моркови		58						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	81	61						
01.11.-31.12. -30%	87	61						
01.01-29.02 - 35%	94	61						
01.03 - 40%	102	61						
масса отварного картофеля		58						
молоко питьевое	23	23						
яйцо куриное	46	46						
масло растительное	3,5	3,5						
Компот из свежих плодов			**180**	**0,4**	**0,1**	**18,0**	**75**	**№507-2013, Пермь**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32						
или вишня	33,9	32						
или слива	35,5	32						
или абрикосы	37,4	32						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			**10**	**0,2**	**0,1**	**4,4**	**19**	

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

или Хлеб пшеничный витаминизированный			**10**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,6**	**15,1**	**69**	
Полдник			***250***	***10,0***	***10,1***	***33,9***	***267***	
Каша 5 злаков жидкая			**200**	**5,1**	**6,1**	**26,0**	**179**	**№311-2004**
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30						
молоко питьевое	183	183						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	**180**	**4,9**	**4,0**	**7,9**	**87**	**№260-2001, Пермь**
ИТОГО:				***49***	***48***	***185***	***1368***	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***440***	***9,9***	***8,9***	***59,0***	***355,7***	
Каша пшенная жидкая			**200**	**6,6**	**7,4**	**23,7**	**188**	**№311-2004**
крупа пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						

соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**24,4**	**107**	**№2-2004**
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***22,5***	***94,0***	
Фрукт в ассортименте			**160**	**0,1**	**0,4**	**22,5**	**94**	**№458-2006, Москва**
или								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,5**	**0,0**	**22**	**90,0**	**По рекомендации производителя**
Обед			***665***	***22,6***	***24,5***	***84,3***	***647,7***	
Салат из капусты белокочанной			**50**	**0,8**	**4,0**	**4,2**	**56**	**№1-2013, Пермь**
капуста белокочанная (стертая с солью)	77	39						
морковь до 01.01 - 20%	6	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый (бланшированный)	6	5						

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

лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1марта овощи нового урожая или другой салат								
или лук зелёный	6,3	5						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
ИЛИ								
Салат из квашеной капусты с луком			**50**	**0,8**	**4,0**	**2,5**	**49**	**№48-2013, Пермь**
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	59	42						
лук репчатый	6	5						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	6,3	5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
ИЛИ								
Свекла отварная с маслом растительным			**50**	**0,8**	**4,0**	**3,6**	**54**	**№56-2006, Москва**
свекла до 01.01 -20%	61	49						
с 01.01 - 25%	65	49						
масса отварной свеклы		46						
масло растительное на полив при подаче	4	4						

Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной			**180/20/5**	**5,7**	**4,5**	**14,3**	**121**	**№.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%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	120	80						
01.03 - 40%	134	80						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6,0	5						
масло сливочное	4	4						
помидоры свежие парниковые	10,2	10						
или помидоры свежие грунтовые	12	10						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски			**80**	**11,2**	**10,4**	**2,9**	**150**	**№431-2004**
печень говяжья	90	75						
масло растительное	5	5						

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

масса готовой печени		50						
мука пшеничная	2	2						
сметана	10	10						
вода питьевая	20	20						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Кисель из свежих ягод			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**25**	**0,5**	**0,3**	**11,0**	**48**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**25**					

Хлеб ржаной			**50**	**1,1**	**0,7**	**18,9**	**86**	
Полдник			***410***	***7,1***	***4,0***	***54,1***	***280,8***	
Пюре из бобовых			**150**	**6,2**	**2,5**	**26,5**	**153**	**№6.55 - 1995, Екатеринбург**
горох или фасоль или чечевица или нут	50	50						
вода питьевая	167	167						
масло сливочное	4	4						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**60**	**0,8**	**1,5**	**15,0**	**77**	
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	12	12						
ИТОГО:				***40***	***38***	***220***	***1378***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***43***	***45***	***197***	***1368***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				***41***	***45***	***196***	***1350***	***При 8-10 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				***54***	***60***	***261***	***1800***	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***410***	***8,3***	***13,4***	***54,2***	***370,5***	
Суп молочный с макаронными изделиями			**200**	**5,7**	**5,9**	**19,0**	**152**	**№165-2013, Пермь**
молоко питьевое	140	140						

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

вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном			**180**	**0,1**	**0,0**	**10,5**	**42**	**№686-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			**25**	**0,5**	**0,3**	**11,0**	**48**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**25**					
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***22,0***	***91,8***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**22,0**	**92**	**№518-2013, Пермь**

Обед			***640***	***23,8***	***25,0***	***85,4***	***661,8***	
Винегрет овощной			**60**	**1,2**	**4,0**	**5,7**	**64**	**№71-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
масса отварного картофеля		12						
свекла до 01.01 -20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной свеклы		16						
морковь до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						
огурцы соленые без уксуса	20	11						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зелёный	2,5	2						
масло растительное на полив при подаче	4	4						

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

Суп-пюре из капусты с мясом			**180/20**	**6,7**	**6,6**	**6,4**	**112**	**№1.35-1995, Екатеринбург**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста цветная свежемороженая	68	65						
или капуста свежая белокочанная	81	65						
морковь до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
мука пшеничная	3	3						
молоко питьевое	55	55						
яйцо	4	4						
сливки или сметана 10 %	7	7						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Гуляш			**70**	**10,2**	**9,3**	**2,1**	**133**	**№437-2004**
говядина 1 категории	87	64						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	76	64						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	64	64						
масса отварного мяса		40						

масло растительное	4	4						
лук репчатый	10	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						
Каша гречневая рассыпчатая			**130**	**4,1**	**4,4**	**32,1**	**184**	**№237-2013, Пермь**
крупа гречневая	67	67						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	6	6						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***350***	***12,5***	***11,8***	***31,5***	***282,5***	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**120**	**8,4**	**6,1**	**10,6**	**131**	**№313-2013, Пермь**
творог	97	95						
мука пшеничная	8	8						
или крупа манная	7	7						

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

вода питьевая для каши	24	24						
яйцо куриное	8	8						
сахар	4	4						
ванилин	0,006	0,006						
сметана	4	4						
сухари пшеничные	4	4						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готовой запеканки		100						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**0,9**	**1,2**	**14,0**	**70**	
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	**180**	**3,2**	**4,5**	**6,9**	**81**	№698-2004
ИТОГО:				***45***	***50***	***193***	***1407***	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			**410**	***17,0***	***13,9***	***44,8***	***371,6***	
Омлет натуральный			**110**	**10,7**	**10,6**	**1,5**	**144**	№340-2004
яйцо куриное	84	84						
молоко питьевое	32	32						

масло растительное для смазки листа	1	1						
или								
Яичная кашка натуральная			**110**	**11,0**	**11,2**	**1,7**	**151**	**№279-1996**
яйцо куриное	85	85						
молоко питьевое	42	42						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	**70**	**1,1**	**0,2**	**4,4**	**24**	**№101-2004**
Бутерброд с сыром			**20/10**	**4,2**	**2,6**	**9,9**	**80**	**№3-2004**
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	12	12						
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**	
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***22,0***	***92***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**22,0**	**92**	**№518-2013, Пермь**

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

Обед			***660***	***20,9***	***25,6***	***78,3***	***627,4***	
Салат из огурцов с маслом			**50**	**0,5**	**4,1**	**1,7**	**46**	**№14/1-2011г., Екатеринбург**
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
или								
Салат из соленых огурцов с луком			**50**	**0,5**	**4,0**	**2,7**	**49**	**№17-2004**
огурцы соленые без уксуса	80	44						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	5	4						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп картофельный с фасолью с мясом			**180/20**	**6,3**	**4,8**	**14,5**	**126**	**№145-2013, Пермь**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						

01.03 - 40%	60	36						
фасоль	15	15						
или фасоль консервированная натуральная	53	32						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная, запеченная			**80**	**10,2**	**12,2**	**6,1**	**175**	**№9/7-2011, Екатеринбург**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	16	16						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	3	3						
Картофель отварной с маслом			**150**	**2,7**	**3,8**	**17,9**	**117**	**№203 - 2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						

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

01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих яблок			**180**	**0,1**	**0,1**	**18,0**	**73**	**№631-2004**
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Полдник			***380***	***10,4***	***9,0***	***39,4***	***280,2***	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**200**	**7,5**	**7,7**	**26,0**	**203**	**№311-2004**
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком			**180**	**2,9**	**1,3**	**13,4**	**77**	**№693-2004**
какао - порошок	3	3						
молоко питьевое	50	50						

сахар	10	10						
ИТОГО:				***49***	***49***	***185***	***1371***	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***440***	***9,7***	***8,7***	***62,3***	***366,3***	
Каша рисовая жидкая			**200**	**6,4**	**7,2**	**27,0**	**198**	**№311-2004**
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**1,8**	**0,2**	**24,4**	**107**	**№2-2004**
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						

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

Второй завтрак				***0,1***	***0,4***	***22,5***	***94***	
Фрукт в ассортименте			**160**	**0,1**	**0,4**	**22,5**	**94**	**№458-2006, Москва**
или								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			**120**	**0,5**	**0,0**	**22**	**90,0**	**По рекомендации производителя**
Обед			***660***	***21,6***	***21,8***	***86,2***	***627,2***	
Салат из свежих помидоров			**50**	**0,9**	**4,1**	**3,4**	**54**	**№22-2013, Пермь**
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
или								
Салат из моркови и яблок			**50**	**0,7**	**4,1**	**5,7**	**63**	**№9-2013, Пермь**
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп-пюре из разных овощей с мясом			**180/20**	**5,9**	**3,9**	**9,6**	**97**	**№168-2004**
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
морковь до 01.01 - 20%	14	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
капуста белокочанная свежая	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	37	28						
01.11.-31.12. -30%	40	28						
01.01-29.02 - 35%	43	28						
01.03 - 40%	47	28						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	4	4						
мука пшеничная	4	4						
молоко питьевое	28	28						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень, тушеная в соусе			**80**	**10,1**	**8,8**	**7,7**	**150**	**№401-2013, Пермь**
печень говяжья	71	59						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени		40						
соус сметанно-томатный		40						

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

сметана	10	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	2	2						
вода питьевая	30	30						
Макароны отварные с овощами			**150**	**3,1**	**4,1**	**27,5**	**159**	**№294-2013, Пермь**
макаронные изделия	39	39						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масло сливочное	5	5						
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			**180**	**0,3**	**0,2**	**14,1**	**59**	**№505-2013, Пермь**
брусника свежемороженая	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					

Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Полдник			***320***	***10,6***	***9,3***	***39,1***	***282,5***	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			**120**	**7,1**	**4,3**	**24,8**	**166**	**№321-2013, Пермь**
творог	93	92						
крупа манная	12	12						
яйцо куриное	4,5	4,5						
сахар	4	4						
ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	7	7						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	**200**	**3,5**	**5,0**	**14,3**	**116**	**№698-2004**
ИТОГО:				***42***	***40***	***210***	***1370***	

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***430***	***10,1***	***15,3***	***48,3***	***371,3***	
Каша молочная ассорти (пшенично - кукурузная)			**200**	**5,1**	**5,5**	**22,5**	**160**	**№19/4-2011, Екатеринбург**
крупа пшеничная	15	15						

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

крупа кукурузная	15	15						
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**
кофейный напиток	4,5	4,5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак				***0,5***	***0,2***	***22,0***	***92***	
Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**22,0**	**92**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***640***	***20,2***	***19,7***	***88,8***	***613***	
Салат Витаминный			**50**	**0,6**	**4,0**	**4,6**	**57**	**№21(II)-2006, Москва**
капуста белокочанная свежая	31	25						
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	14	10						

морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
сахар	0,7	0,7						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп-пюре из птицы			**180**	**4,5**	**5,1**	**15,5**	**126**	**№173-2004**
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	54	47						
грудка куриная филе	30	29						
или филе грудки индейки	30	29						
масса отварной мякоти птицы		18						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						
молоко питьевое	28	28						
мука пшеничная	7	7						
яйцо куриное	3	3						
масло сливочное	4	4						

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

зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			**80**	**8,5**	**5,3**	**8,1**	**114**	**№391-2004**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						
лук репчатый	20	17						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**150**	**3,0**	**4,4**	**18,9**	**127**	**№520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из смеси сухофруктов			**180**	**0,3**	**0,0**	**15,2**	**62**	**№508-2013, Пермь**
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						

Хлеб пшеничный			**30**	**2,4**	**0,3**	**11,4**	**58**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**30**					
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,6**	**15,1**	**69**	
Полдник			***350***	***8,5***	***13,0***	***28,9***	***266,8***	
Макароны с сыром и маслом			**120**	**4,4**	**7,5**	**17,7**	**156**	№333-2004
макаронные изделия	32	32						
масса отварных макарон		**100**						
сыр	19	18						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства			**50**	**0,9**	**1,0**	**8,3**	**46**	
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	**180**	**3,2**	**4,5**	**2,9**	**65**	№698-2004
ИТОГО:				***39***	***48***	***188***	***1343***	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***445***	***9***	***12***	***53***	***360***	
Суп молочный с крупой			**200**	**3,1**	**4,4**	**19,0**	**128**	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						

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

крупа: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						
Бутерброд с маслом с сыром			**45**	**4,1**	**6,2**	**10,7**	**115**	**№1,3-2004**
батон	30	30						
масло сливочное	5	5						
сыр	11	10						
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**1,3**	**10,9**	**61**	**№495-2013, Пермь**
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	50	50						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**38**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			**10**	**0,2**	**0,1**	**3,8**	**17**	
				0,5	***0,2***	***22,0***	***92***	

Сок в ассортименте	**130**	**130**	**130**	**0,5**	**0,2**	**22,0**	**92**	**№518-2013, Пермь**
Обед			***680***	***21,6***	***25,6***	***76,6***	***624***	
Салат картофельный с огурцами			**50**	**0,8**	**4,1**	**7,4**	**70**	**№75-2013, Пермь**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59	44						
01.11.-31.12. -30%	63	44						
01.01-29.02 - 35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Уха рыбацкая			**180/50**	**5,9**	**6,2**	**15,1**	**140**	**№30/2-2011г., Екатеринбург**
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	113	85						
01.11.-31.12. -30%	122	85						
01.01-29.02 - 35%	131	85						

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

01.03 - 40%	142	85						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы припущенные			**70**	**8,9**	**8,5**	**5,9**	**136**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	61	58						
или филе грудки индейки	61	58						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	6	6						
молоко питьевое	10	10						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Капуста тушеная			**150**	**4,6**	**6,2**	**14,0**	**130**	**№423-2013, Пермь**
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
лук репчатый	11,9	10						
масло растительное	6	6						

мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Компот из изюма			**180**	**0,3**	**0,0**	**14,1**	**58**	**№638-2004**
изюм	15	15						
сахар	5	5						
Хлеб ржаной			**30**	**0,7**	**0,4**	**11,3**	**52**	
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Полдник			***320***	***12,3***	***3,5***	***50,1***	***281,1***	
Ватрушка царская с молоком сгущенным			**100/20**	**12,1**	**3,5**	**22,1**	**168**	**№10/5-2011, Екатеринбург**
творог	74	73						
крупа манная	3,3	3,3						
яйцо куриное	8	8						
сахар	10	10						
мука пшеничная	7	7						
масло сливочное	7	7						
масло сливочное для смазки листа	2	2						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	**200**	**200**	**200**	**0,2**	**0,0**	**28,0**	**113**	**№518-2013, Пермь**

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

ИТОГО:	***44***	***42***	***202***	***1356***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	***44***	***46***	***196***	***1369***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	***41***	***45***	***196***	***1350***	***При 8-10 часовом пребывании детей***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:	***54***	***60***	***261***	***1800***	

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