

СОГЛАСОВАНО

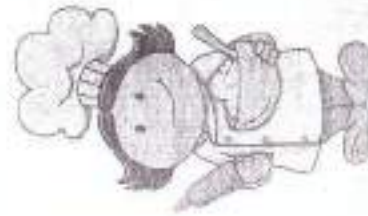
« ____ » _____ 20 ____ г.

С

15 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №15-ЛДП/3590-20/136 от 15.01.2025 г.

для питания в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления,
разработано в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20
"Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.
Приемы пищи: завтрак, обед, полдник.**



г. ТОМАРЬ, 2025г.





Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57, Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tcgk@fguz-tyumen.ru; <http://www.fguz-tyumen.ru>
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ
Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»
А.Я. Фольмер

№ 35/Д

«07» марта 2025 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 15-дневного меню (завтрак, обед, полдник) для питания детей в общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, возрастная категория: с 12 лет и старше.

2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля» (ИНН 7203208134 ОГРН 1077203065147), юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д.47А.

3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля» (ИНН 7203208134 ОГРН 1077203065147), юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д.47А.

4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 000167354 от 12.02.2025г. рассмотрено представленное 15-ти дневное меню (завтрак, обед, полдник) для питания детей в общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления № 15-ЛДП/3590-20/136 от 15.01.2025г., возрастная категория детей с 12 лет и старше.

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

-Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г (№ рец. – 2006, Москва);

-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. – 2004);

-Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений I часть, II часть – Пермь, ООО «Уральский институт питания», 2001 г (№ рец. – 2001, Пермь);

-Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»), 2011г (№ рец. – 2011, Екатеринбург);

-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006 (№ рец. – 2006, Екатеринбург);

-Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной поддержке – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013г (№ рец. – 2013, Пермь);

-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций от 1 -4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека» 2021г (№ рец. 2020. 2021, Новосибирск);

-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1-4 классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека» 2021г (№ рец. 2020, 2021, Новосибирск);

-Единый сборник нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации лечебно-профилактических учреждений - Пермь: Уральский институт питания, 2001г (№ рец.-2001, Пермь).

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий; суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше (не менее); таблица распределения энергетической ценности (калорийности) обедов для детей школьного возраста с 12 лет и старше.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 15 дней для возрастной группы детей с 12 лет и старше в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание витаминно-микроэлементного состава в каждом блюде).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указано в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептов, согласно п. 11.2 МР 2.3.6.0233-21.

Представлены технологические карты, в которых отражена рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд, согласно п. 11.3 (приложение 7) МР 2.3.6.0233-21.

В каждой технологической карте приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

На долю завтрака в среднем за неделю приходится 24-26% (при нормируемой калорийности 25%); на долю обеда в среднем за неделю приходится 34-36% (при нормируемой калорийности 35%), на долю полдника в среднем за неделю приходится 14-

16% (при нормируемой калорийности 15%) от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 12 лет и старше (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанной возрастной группы с 12 лет и старше соответствует требованиям п. 8.1.2 (приложение 9, таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанной возрастной группы с 12 лет и старше соответствует п. 8.1.2. (таблица 1, приложение 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленное примерное 15-тидневное меню № 15-ЛДП/3590-20/136 от 15.01.2025г. для питания детей в общеобразовательных организациях (завтрак, обед, полдник) для питания детей в общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, возрастной категории с 12 лет и старше, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

А.Г. Алексанова



Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления**, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

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

Суточная потребность 2720 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная). В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 потребность в пищевых веществах, энергии увеличены на 10%, соответственно составила 2992 ккал, при трехразовом питании 2244 ккал.

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 $\pm 5\%$ 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 блюд по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах не менее)».

Нормы питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)". В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

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

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г. (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: 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 технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений — Пермь: Уральский региональный центр питания, 2021г (**№рец.-2021, Пермь**).

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате. Указана температура подачи блюд и срок реализации.

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

блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики 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, мучных, 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



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 литьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

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

**Расход соли и специй
при приготовлении блюд и изделий**

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	3
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	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 1 кг изделий	30	—
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	—
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	—
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

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

ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ЭНЕРГИИ ПО НЕДЕЛЯМ*
с 1 по 5 день

	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	73	74	324	2252	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:	99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	74	76	316	2244	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	71	72	300	2132	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	78	80	332	2356	

с 6 по 10 день

	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	72	74	324	2253	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:	99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	74	76	316	2244	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	71	72	300	2132	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	78	80	332	2356	

с 11 по 15 день

	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	73	74	324	2258	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:	99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	74	76	316	2244	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	71	72	300	2132	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	78	80	332	2356	

*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)" СанПин 2.3.2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	550	800	350
1 день	550	815	400
2 день	555	910	530
3 день	555	895	380
4 день	555	930	400
5 день	580	870	400
6 день	680	865	350
7 день	620	865	400
8 день	655	865	400
9 день	550	845	380
10 день	625	845	400
11 день	630	880	440
12 день	640	870	350
13 день	620	890	405
14 день	560	870	380
15 день	625	885	360

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 15-ДДП/3590-20/136 от 15 января 2025 г для питания детей с 12 лет и старше

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, netto на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, netto, граммов пищи - завтрак, обед, полдник (+10%)	Фактически получено г, мл, **															Факт в день, г, мл,	% выполнения		
				Дни																		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
1	Хлеб ржаной	120	96	80	100	80	90	80	100	100	100	100	100	80	100	80	60	120	91	95		
2	Хлеб пшеничный ***	200	190	120	207	220	118	170	280	200	168	200	165	160	280	130	208	176	187	98		
3	Мука пшеничная	20	15	20	16	0	34	2	0	0	53	2	2	0	10	83	0	19	15	98		
4	Крупы, бобовые	50	45	88	38	38	47	37	25	32	46	45	42	58	50	15	85	32	45	100		
5	Макаронные изделия	20	18	80	0	85	0	0	12	80	0	0	0	20	0	0	0	0	18	103		
6	Картофель	187	130,9	100	236	20	75	223	195	75	206	100	75	100	214	320	75	0	134	103		
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленья и маринады (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат, лук, зелень	320	176	155	122	191	172	143	214	132	182	250	354	146	203	162	131	120	179	101		
8	Фрукты свежие	185	148	105	130	130	150	150	180	155	180	5	172	180	190	135	105	235	147	99		
9	Сухофрукты	20	13	0	25	0	25	0	15	25	0	25	0	25	0	25	0	25	13	97		
10	Соли плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	110	200	0	200	0	200	0	200	200	0	200	0	200	0	200	0	107	97		
11	Сладар в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащей сахар, вода для сахара должна быть минеральной (в зависимости от его содержания в используемой пищевой продукции)	35	31,5	35	45	17	39	14	46	34	27	22	35	27	35	35	20	33	31	98		
12	Кондитерские изделия	15	13	30	55	0	30	0	0	0	0	50	20	60	0	0	0	0	12	97		
13	Какао	1,2	0,66	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1	101		
14	Кофейный напиток	2	1,7	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	5,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	2	98		
15	Чай	2	1,5	1,5	1,5	1,5	3,0	0,0	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0,0	1,5	3,0	1,5	1,5	2	100		
16	Мясо 1 категории	78	39	74	16	16	76	74	74	16	16	0	38	89	0	88	24	0	40	103		
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные-1 кат.)	53	48	40	0	149	0	40	40	50	0	110	40	0	40	0	149	40	49	103		
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	142	0	0	0	9	95		
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	35	0	101	0	96	0	0	0	80	0	0	102	0	0	0	143	35	100		
20	Молоко	350	263	200	314	150	183	350	368	232	282	160	379	275	352	10	278	368	261	99		
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	72	20	0	200	125	200	0	125	125	0	0	125	0	125	0	0	70	97		
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	33	0	155	0	0	0	0	0	0	0	130	0	0	0	192	0	32	96		
23	Сметана	10	6,5	7	20	5	0	5	15	15	5	0	4	0	5	18	0	99	7	102		
24	Сыр	15	11	12,0	15,0	0,0	0	20,0	20,0	10,0	20,0	15,0	0,0	15,0	20,0	0	20,0	0,0	11	99		
25	Масло сливочное	35	19	18	23	25	5	22	7	25	13	7	24	30	16	15	24	27	19	97		
26	Масло растительное	18	16	21	12	12	15	15	20	15	14	16	23	15	12	36	2	18	16	101		
27	Яйцо, шт.	40	30	20	19	0	161	0	0	0	16	152	27	0	12	15	16	5	30	98		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,14	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0	99		
29	Крахмал	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
30	Специи	2	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	2	100		
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	4,25	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4	100		

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение 2. В соответствии с п.8.1.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа.

*** Мучное, булочное, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 3,5,5,7,9,12,14,15 дни посчитано к норме хлеба пшеничного

Меню № 15-ДДП/3590-20/136 от 15.01.2025 г. АХ-Тех. Центр питания и кулинарии

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 12 лет и старше*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Итого, ккал	
	25 % от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		75% от суточного рациона	% выполнения
п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10 % (2992 ккал)	748		1047		449		2244	
1 день	734	25	1068	36	462	15	2263	76
2 день	759	25	1084	36	461	15	2304	77
3 день	778	26	1049	35	429	14	2256	75
4 день	749	25	1045	35	430	14	2224	74
5 день	718	24	1031	34	463	15	2213	74
ИТОГО в среднем за неделю	748	25	1055	35	449	15	2252	75
6 день	737	25	1058	35	471	16	2265	76
7 день	733	24	1072	36	434	15	2239	75
8 день	767	26	1058	35	455	15	2280	76
9 день	753	25	1034	35	457	15	2244	75
10 день	749	25	1042	35	446	15	2237	75
ИТОГО в среднем за неделю	748	25	1053	35	453	15	2253	75
11 день	720	24	1058	35	456	15	2234	75
12 день	739	25	1042	35	472	16	2252	75
13 день	750	25	1068	36	429	14	2246	75
14 день	774	26	1070	36	464	16	2307	77
15 день	759	25	1051	35	442	15	2251	75
ИТОГО в среднем за неделю	748	25	1057	35	452	15	2258	75

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

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

**Меню приготавливаемых блюд для питания детей
в детских общеобразовательных организациях
в период отдыха и оздоровления, с дневным пребыванием
(завтрак, обед, полдник)**

в детских общеобразовательных организациях

в период отдыха и оздоровления, с дневным пребыванием
(завтрак, обед, полдник)

Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте									
Чай с лимоном				30	6,5	10,3	14,5	177	№688-2004
	чай - заварка	1,5	1,5						
	сахар	15	15						
	лимон	6	5						
Фрукты в ассортименте				100	1,4	0,3	14,0	64	№458-2004, Москва
Хлеб пшеничный				40	0,8	0,4	17,6	77	
Обед									
Салат из свежих помидоров				100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Перев
	помидоры свежие парниковые	99	97						
	или помидоры свежие грунтовые	114	97						
	масло растительное	5	5						
Суп картофельный с курицей				250/15	7,7	5,5	15,5	142	№137-2004
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	133	100						
	01.11.-31.12. -30%	143	100						
	01.01-29.02 - 35%	154	100						

Плов из говядины		250	19,9	15,8	49,2	419	№370-2013, Пермь
говядина 1 категории (мясо на кости)		107	79				
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)		93	79				
масса тушеного мяса			50				
крупа рисовая		68	68				
морковь до 01.01.-20%		31	25				
с 01.01 - 25%		33	25				
лук репчатый		12	10				
чеснок свежий		3,8	3				
масло растительное		10	10				
Сок в ассортименте		200	200	0,5	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный		80	80	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной		80	80	1,0	30,2	137	
Полдник		400	400	17,4	52,8	461,7	
Манник		100	100	10,2	29,4	279,0	№550-2013, Пермь
мука пшеничная		20	20				
крупа манная		20	20				

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):										71	72	300	2132	расчет пятидневной диеты (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):										78	80	332	2356	
2 день														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал							
Завтрак			555	20,8	29,3	103,1	758,9							
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147							№13-2004
батон пшеничный			30	30										
масло сливочное			10	10										
сыр			16	15										
Суп молочный с крупой "Солнечный"														
			300	7,9	7,9	27,2	212							№152-1998
вода питьевая			150	150										
молоко питьевое			170	170										
крупка кукурузная			18	18										
или крупка пшено			24	24										
масло сливочное			2	2										
сахар			3	3										

[illegible][illegible]

23

Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	25,5	104	№508-2013, Пярна
	сухофрукты	25	25					
	сахар	15	15					
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			80	1,8	1,0	30,2	137	
Полдник			530	17,5	15,5	62,9	461,1	
Суфле творожное с джемом или повидлом			200	15,1	14,7	28,3	306	№505-2004
	творог	157	155					
	сметана	20	20					
	яйцо куриное	12	12					
	сахар	5	5					
	мука пшеничная	16	16					
	масло сливочное для смазки листа	4	4					
	масса готового суфле		180					
джем или повидло промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)			20,2					
Фрукты в ассортименте			130	2,3	0,8	22,0	104	№453-2006, Москва

Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№200-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
	сахар	12	12					
ИТОГО:				78	74	332	2304	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:				99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):				74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				71	72	300	2132	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				78	80	332	2356	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЗЦ, ккал	
Завтрак									
				555	19,7	29,2	109,0	777,5	
Каша рисовая жидкая				250	8,1	9,4	40,5	279	№200-2013 Пермь
	крупа рисовая	38	38						
	молоко питьевое	150	150						
	вода питьевая	75	75						Актининово-Уральский филиал «Актининово-Уральский филиал «Актининово-Уральский филиал» «Актининово-Уральский филиал»

Акционерное учреждение "Тюменский объект"
Центр технологического контроля
ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103
-------------	----	-----	-----	------	-----

Полдник		380	13,0	12,1	67,0	428,9
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте		50	5,5	4,9	36,0	210
Кисломолочный продукт в ассортименте	207 200	200	5,2	6,4	9,0	114
Фрукты в ассортименте		130	2,3	0,8	22,0	104
ИТОГО:			73	72	330	2256
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			90	92	383	2720
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:			99	101	421	2992
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):			74	76	316	2244
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):			71	72	300	2132
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):			78	80	332	2356

При 3-х
разовом
питании
детей
(завтрак, обед,
полдник)

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			555	33	36	73	749	
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285	№343-2004
яйцо куриное			152	152				
молоко питьевое			60	60				Акт приема пищи «Центр технического контроля»

Надзорное учреждение Тамбовской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203208134
ИНН 7203208134

масло растительное для смазки листа	2	2								
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте										
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125			30	4,5	8,3	24,0	189	
Чай с молоком					200	2,8	2,5	19,9	113	№198-2004
чай - заварка	1,5	1,5								№495-2013, Пермь
сахар	15	15								
молоко питьевое	100	100								
Хлеб пшеничный					20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной					20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед										
Салат из свеклы с зеленым горошком					930	36,2	32,1	152,9	1044,9	№158-2013, Пермь
свекла до 01.01.-20%	99	79								
с 01.01.-25%	105	79								
масса отварной свеклы		75								
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	34	22								
масло растительное	5	5								

Указываем		250/80	12,5	6,1	12,2	154	№101-1000
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	134	99					
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	144	96					
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	175	96					
или горбуша или кета потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	139	96					
или скумбрия неразделанная (филе с кожей без костей)	189	102					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75					
01.11.-31.12. - 30%	107	75					
01.01-29.02 - 35%	116	75					
01.03 - 40%	125	75					
лук репчатый	14	12					
масло растительное	5	5					
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1					
Котлеты (из говядины и свинины)		100	15,4	15,6	15,8	265	№451-2004
говядина 1 категории (мясо на кости)	52	38					
или говядина полубафрикаг (мясо без кости)	45	38					
свинина мясная	44	38					

Администрация учреждения "Телемост" областного
центра телемостового вещания "Телемост"

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Для бутерброда:

Масло сливочное (порциями)		10	10	10	0,1	7,3	0,1	67	№96-2004
Сыр (порциями)		21	20	20	6,4	5,8	0,0	74	№97-2004
Хлеб ржаной				40	1,9	0,4	17,5	81	
Батон пшеничный		60	60	60	1,4	0,6	28,7	122	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая				250	10,4	9,6	33,7	263	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"		32	32	32					
молоко питьевое		228	228	228					
сахар		4	4	4					
соль йодированная		1	1	1					
масло сливочное		5	5	5					
Кофейный напиток				200	4,9	3,2	15,9	112	№503-2013, Пермь
кофейный напиток		5	5	5					
сахар		10	10	10					
молоко питьевое		100	100	100					
Обед				870	33,4	35,0	145,6	1031,0	
Салат из свежих помидоров с кукурузой				100	2,1	5,1	9,8	94	№23-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые		61	60	60					
или помидоры свежие грунтовые		71	60	60					

Автоматическое учреждение Технической
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

зелень сушеная (петрушка, укроп)

0,1

0,1

0,1

Гуляш из свинины		100	16,9	16,1	9,7	216	№152-2004, Пермь
свинина мясная	87	74					
масло растительное	5	5					
лук репчатый	12	10					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8					
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3					
мука пшеничная	2	2					

ИЛИ

Гуляш из говядины		100	17,1	14,8	1,7	208	№152-2004, Пермь
говядина 1 категории (мясо на кости)	107	79					
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	93	79					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79					
масло растительное	5	5					
лук репчатый	12	10					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8					
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3					

Адрес: Пермский край, г. Пермь
 «Центр технологий и инноваций»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:					99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):					74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					71	72	300	2132	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					78	80	332	2356	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:					73	74	324	2252	
6 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Угл. г	ЗЦ, ккал		
Завтрак			680	21,9	20,1	117,3	736,9		
Каша манная жидкая			250	7,3	9,8	35,0	257	№311-2004	
	крупa манная	25	25						
	молоко питьевое	238	238						
	сахар	4	4						
	соль йодированная	1	1						
	масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004	
	батон пшеничный	30	30						
								Автомобильное управление Тюменской области	

Астанинское учреждение
Центр технологического контроля

ОГРН 1077203085147
ИНН 7203205134

сыр		21	20							
Какао с молоком					200	3,9	4,2	22,2	142	№642-1996
	какао - порошок	5	5							
	сахар	15	15							
	молоко питьевое	130	130							
Фрукты в ассортименте					180	2,7	0,9	28,8	134	№643-2006, Москва
Хлеб ржаной					20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный					20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед					865	34,3	37,3	146,2	1057,7	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным					100	0,9	5,0	3,1	61,0	№1411-15/1- 2011, Екатеринбург
	помидоры свежие парниковые	51	50							
	или помидоры свежие грунтовые	59	50							
	огурцы свежие парниковые	46	45							
	или огурцы свежие грунтовые	47	45							
	масло растительное на полив при подаче	5	5							
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей					250/15	7,2	5,7	21,2	165	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	40							

Компот из смеси сухофруктов				200	0,5	0,0	25,5	104	№508-2013. Перев.
сухофрукты		25	25						
сахар		15	15						
Хлеб пшеничный				80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной				80	1,8	1,0	30,2	137	
Полдник				350	14,9	15,2	68,6	470,8	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)				150	14,8	15,2	56,0	420	
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка		1,5	1,5						
сахар		12	12						
ИТОГО:					71	73	332	2265	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:					99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):					74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					71	72	300	2132	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					78	80	332	2356	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак									
Каша пшенная жидкая				620	21,5	29,8	94,9	733,0	
				250	9,9	10,5	30,5	256	№311-2004
			32						
			32						
			232						
			232						
			4						
			4						
			1						
			1						
			5						
			5						
Бутерброд с маслом									
				30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
			30						
			30						
			15						
			15						
Чай с лимоном									
				200	0,1	0,0	15,5	62	№486-2004
			1,5						
			1,5						
			15						
			15						
			6						
			5						

Адрес: ул. Революционная, 105
 Центр технологического контроля
 ОГРН 1077203085147
 ИНН 7203208134

Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№6068-2004
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный				40	0,8	0,4	-17,6	77	
Обед				865	36,0	33,5	156,6	1071,9	
Салат из огурцов с маслом				100	0,9	5,1	1,2	54	№14/3-2011, Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	98	96						
	или огурцы свежие грунтовые	101	96						
	масло растительное	5	5						
Суп домашний с мясом со сметаной				250/10/5	6,9	5,2	11,2	119	№10/2-2011, Екатеринбург
	говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16						
	или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	19	16						
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75						
	01.11.-31.12. -30%	107	75						
	01.01-29.02 - 35%	116	75						
	01.03 - 40%	125	75						
	огурцы соленные без уксуса	27	15						
	лук репчатый	18	15						

Компот из смеси сухофруктов				200	0,5	0,0	25,5	104	№508-2013, Перев.
сухофрукты		25	25						
		сахар	15	15					
Хлеб пшеничный				80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной				80	1,8	1,0	30,2	137	
Полдник				400	13,7	8,4	76,0	434	
Кондитерское мучное изделие промышленного производства				50	12,7	7,9	21,0	206	
Сок в ассортименте				200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Перев.
Фрукты в ассортименте				150	0,5	0,5	21,0	91	№428-2006, Москва
ИТОГО:					71	72	327	2239	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:					99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):					74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей ежедневно (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					71	72	300	2132	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					78	80	332	2356	

В день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша рисовая жидкая			655	24,1	18,8	125,3	766,7	
			250	8,1	9,4	40,5	279	№509-2013, Пермь
	крупа рисовая	38						
	молоко питьевое	150						
	вода питьевая	75						
	соль йодированная	1						
	сахар	4						
	масло сливочное	5						
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
	батон пшеничный	30						
	сыр	21						
Фрукты в ассортименте			180	2,7	0,9	28,8	134	№458-2006, Москва
Кофейный напиток			200	4,9	3,2	15,9	112	№601-2013, Пермь
	кофейный напиток	5						Местному учреждению Тамбовской области «Центро таевоэкологического контроля»

Ассоциация учреждений
«Центро технологического контроля»
СРРН 1677203205134
ИНН 7203205134

[illegible]

01.03 - 40%		58	35						
марков до 01.01.20%	19	16							
с 01.01 - 25%	20	15							
лук репчатый	12	10							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,6	1,6							
масло растительное	5	5							
сметана	5	5							
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							
Котлета рыбная "Белоснежка", запеченная									
	108	80							
минтай потрошенный обезглавленный (Филе с кожей без костей)	108	80							
хлеб пшеничный	18	18							
вода питьевая	14	14							
лук репчатый	12	10							
масло растительное внутрь изделия	2	2							
яйцо куриное	6	6							
крупа манная	8	8							
масло растительное для смазки листа	2	2							

Автоматизированное учреждение Тамбовской области
 «Центр технологического мониторинга»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Пюре картофельное			200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2014
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	227	171					
	01.11.-31.12. -30%	245	171					
	01.01-29.02 - 35%	263	171					
	01.03 - 40%	286	171					
	молоко питьевое	32	32					
	масло сливочное	7	7					
Сок в ассортименте		200	200	0,5	0,0	34,0	138	№516-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			80	1,8	1,0	30,2	137	
Полдник			400	14,0	20,9	52,9	455,3	
Печенье Школьное			75	6,2	12,2	34,8	273	№54-2а- 2020,2021, Новосибирск
	мука пшеничная	53	53					
	дрожжи сухие	0,2	0,2					
	вода питьевая	6,0	6					
	сахар	1	1					
	соль йодированная	0,4	0,4					

[illegible]

ИЛИ									
Муочное изделие промышленного производства в ассортименте	75		6,2	12,2	34,8	273			
Йогурт сливочный промышленного производства в ассортименте	125	125	7,7	8,7	5,5	131			№6685-20004
Чай с сахаром	200		0,1	0,0	12,6	51			№6685-20004
чай - заварка	1,5	1,5							
сахар	12	12							
ИТОГО:									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			72	75	330	2280			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:			90	92	383	2720			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:			99	101	421	2992			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):			74	76	316	2244			Пункт 3-й разового питания детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):			71	72	300	2132			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):			78	80	332	2356			

Автомобильное управление Тюменской области
«Центр таможенного контроля»
ОГРН 1077201765147
ИНН 7203208134

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Ма рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	-Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Омлет натуральный			550	32,6	26,1	97,0	752,5	
			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004
	яйцо куриное	152						
	молоко питьевое	60						
	масло растительное для смазки листа	2	2					
Овощи на поджаривовку								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	154	100	100	3,1	0,2	6,5	40	№101-2004
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,7	2,2	43,0	203	
чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№485-2013, Пермь
	чай - заварка	1,5						
	молоко питьевое	100						
	сахар	15						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	

Хлеб ржаной

34

7,6

0,3

0,5

20

0,660

1034,1

150,4

34,6

30,6

848

Салат из капусты белокачанной с морковью

Итого 2013, Перев

62

3,3

4,9

1,1

100

капуста свежая белокачанная

106

85

лимон (для сока)

12

5

сахар

0,5

0,5

морковь до 01.01 -20%

15

12

с 01.01 - 25%

16

12

в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат

масло растительное

5

5

ИЛИ

Нарезка из свежих овощей с маслом растительным

Итого, 12/1-2011, Единицы/бурт

61

3,1

5,0

0,9

100

помидоры свежие парниковые

51

50

или помидоры свежие грунтовые

59

50

огурцы свежие парниковые

46

45

или огурцы свежие грунтовые

47

45

масло растительное на полив при подаче

5

5

Администрация Ульяновской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

57

Суп сырный с курицей			250/15	8,2	8,1	23,7	201	№12/2-2011, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)			45	40				
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%			25	20				
с 01.01 - 25%			27	20				
лук репчатый			7	6				
масло растительное			5	5				
сыр плавленый для супа			16	15				
зелень сушеная (петрушка, укроп)			0,1	0,1				
Курица, в соусе с томатом			100		12,1	13,6	1,8	178
грудка куриная			73	70				№405-2013, Пермь
или филе куриное			69	65				
масло растительное			4	4				
масса тушеной мякоти птицы				50				

Компот из смеси сухофруктов				200	0,5	0,0	25,5	104	№536-2013, Пермь
	сухофрукты	25	25						
	сахар	15	15						
Хлеб пшеничный				80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной				80	1,8	1,0	30,2	137	
Полдник				380	10,7	13,0	74,4	457,4	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				80	3,5	6,3	51,0	274,7	
Фрукты в ассортименте				100	1,4	0,3	14,0	64	№458-2006, Москва
Молоко питьевое кипяченое				200	5,8	6,4	9,4	118	№280-2004, Пермь
или									
Кисломолочный продукт в ассортименте				200	5,2	6,4	9,0	114	№536-2004
ИТОГО:					74	74	322	2244	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:					99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):					74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					71	72	300	2132	

Генеральный директор

[illegible]

Капуста тушеная	180	5,5	6,9	16,9	15,1	№55-2013 Пермь
капуста свежая белокочанная	238	190				
морковь до 01.01.-20%	35	28				
с 01.01 - 25%	37	28				
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4				
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,6	1,6				
лук репчатый	14	12				
масло растительное	7	7				
мука пшеничная	2	2				
сахар	0,4	0,4				
Сок в ассортименте	200	200	0,5	0,0	34,0	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			1,6	0,8	35,2	154
Хлеб ржаной			1,8	1,0	30,2	137
Полдник	400	19,2	18,3	51,1	445,9	
Запеканка из творога с яблоками с джемом или повидлом	200	19,1	18,3	38,5	395	№54-47-2020, 2021, Новосибирск
творог	133	130				
яблоки свежие (очищенные от хвосты, с удаленным семенным гнездом)	60	42				

Аттестационное учреждение: Тюменская область
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203200134

[illegible]

РАСЧЕТЫ питания дней (завтрак, обед, полдник)		71	72	300	2132
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):		78	80	332	2356
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		72	74	324	2253

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Вермишель в молоке			630	26,0	31,3	83,6	720,1	
			250	8,1	9,2	25,8	218	№165-2013, Перев.

Актисское учреждение Тамбовской области
на Центр территориального контроля

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

67

[illegible]

сахар		12	12							
ИТОГО:										
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:										
				73	73	321	2234			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:										
				90	92	383	2720			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):										
				99	101	421	2992			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):										
				74	76	316	2244			При 3-х разном питании белков (закуска, обед, полдник)
				71	72	300	2132			
				78	80	332	2356			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):										

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					На рецептуру
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша гречневая жидкая			640	22,0	20,7	116,2	738,6	
			250	10,8	12,5	38,0	308	№211-2004
	крупка гречневая	50	50					
	молоко питьевое	220	220					
	сахар	4	4					
	соль йодированная	1	1					
	масло сливочное	5	5					

Бутерброд с сыром		30/20		7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
батон пшеничный		30	30					
сыр		21	20					
Чай с молоком		200		2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Перель
чай - заварка		1,5	1,5					
молоко питьевое		100	100					
сахар		15	15					
Фрукты в ассортименте		150		0,5	0,5	27,0	115	№449-2000, Москва
Хлеб ржаной		20		0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный		20		0,4	0,2	8,8	39	
Обед		870		42,8	34,8	139,3	1041,6	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным		100		0,9	5,0	3,1	61	№1411, 15/1- 2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые		51	50					
или помидоры свежие грунтовые		59	50					
огурцы свежие парниковые		46	45					
или огурцы свежие грунтовые		47	45					
масло растительное на полив при подаче		5	5					

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203208147
 ИНН 7203208134

Свекольник с курицей, со сметаной			250/15/5	7,8	6,7	21,0	176	№34-2004, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)			45	40				
свекла до 01.01.-20%			80	64				
с 01.01.-25%			85	64				
картофель - 01.09.-31.10.-25%			57	43				
01.11.-31.12.-30%			61	43				
01.01.-29.02.-35%			66	43				
01.03.-40%			72	43				
морковь до 01.01.-20%			12,5	10				
с 01.01.-25%			13,3	10				
лук репчатый			13	11				
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)			3	3				
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)			1,2	1,3				
масло растительное			5	5				
сахар			1	1				
сметана			5	5				
зелень сушеная (петрушка, укроп)			0,1	0,1				

Биточки печеночные		100	25,4	15,2	5,1	259	№35/В-2011, Екатеринбург
	печень говяжья	172	142				
	масса отварной, протертой печени		95				
	яйцо куриное	12	12				
	лук репчатый	24	20				
	масло сливочное	4	4				
	масса пропеченного с маслом лука		12				
	мука пшеничная	10	10				
	масло растительное	2	2				

ИЛИ

Биточки (из говядины и свинины)		100	15,4	15,6	15,8	265	№451-2004
	говядина 1 категории (мясо на кости)	52	38				
	или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	45	38				
	свинина мясная	44	38				
	или фарш промышленного производства (только немеханической обработки из охлажденного мяса продуктивных животных)	76	76				
	хлеб пшеничный	18	18				

Адрес: ул. Коммунальная, 1, Екатеринбург
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

45

[illegible]

Хлеб ржаной			80	1,8	1,0	30,2	137
Полдник							
			350	6,6	16,2	75,0	472
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)			150	6,1	16,2	41,0	334
Сок в ассортименте		200	200	0,5	0,0	34,0	138
ИТОГО:							
				71	72	330	2252
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:							
				90	92	383	2720
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:							
				99	101	421	2992
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):							
				74	76	316	2244
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):							
				71	72	300	2132
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):							
				78	80	332	2356

13 день

Наименование блока	Брутто, г		Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак									
				620	21,5	30,6	97,1	749,8	
Каша 3 злака жидкая				250	9,9	11,3	34,0	277	№311-2004
крупя (кукурузная, пшеничная, ячневая)	30	30							
молоко питьевое	240	240							
АО «Сельхозуправление Тельменгской области» «Центр гигиены и эпидемиологии ЮНН-ЮрГУ» ОГРН 1077203066147 ИНН 7203208134									

[illegible]

[illegible]

масло растительное для смазки листа		2	2																	
Картофель тушеный															230	8,2	8,1	26,4	211	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		326	245																	
01.11.-31.12.- 30%		350	245																	
01.01-29.02 - 35%		377	245																	
01.03 - 40%		409	245																	
чеснок свежий		6,4	5																	
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		10	10																	
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		4	4																	
масло растительное		8	8																	
Компот из кураги															200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага		25	25																	
сахар		6	6																	
ИЛИ																				
Компот из смеси сухофруктов															200	0,5	0,0	25,5	104	№506-2013. Пермь
сухофрукты		25	25																	
сахар		15	15																	
Агентство по сертификации Тольятти-Сервис																				

Агентство уполномоченных
Центр территориального контроля
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный				80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной				60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник				405	8,6	13,0	69,4	428,6	
Печенье Школьное				75	6,2	12,2	34,8	273	№54-2в- 2020, 2021, Новосибирск
	мука пшеничная	53	53						
	дрожжи сухие	0,2	0,2						
	вода питьевая	6,0	6						
	сахар	1	1						
	соль йодированная	0,4	0,4						
	масло растительное	15	15						
	яйцо куриное	10	10						
	сахар на посыпку	0,8	0,8						
	масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
ИЛИ									
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				75	6,2	12,2	34,8	273	
Фрукты в ассортименте				130	2,3	0,8	22,0	104	№450-2006, Москва

Чай с сахаром	200		0,1	0,0	12,6	51	№585-2004
чай - заварка	1,5	1,5					
сахар	12	12					
ИТОГО:			71	77	317	2246	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:			99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):			74	76	316	2244	При 3-х разном питании детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):			71	72	300	2132	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):			78	80	332	2356	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			560	30,3	29,6	97,3	773,5	
Для бутерброда:								
Масло сливочное (порциями)	10	10	10	0,1	7,3	0,1	67	№56-2004
Сыр (порциями)	21	20	20	5,4	5,8	0,0	74	№57-2004
Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81	
Батон пшеничный	60	60	60	1,4	0,6			

Акт приема-передачи
28.7.19
122
ИНН 7203206134

ОГРН 1077203055147
ИНН 7203206134

Запеканка из творога с молоком сгущенным			200/30	21,5	15,5	38,5	380	№3/13-2013, Первый
	творог	193	192					
	крупа манная	15	15					
	молоко питьевое для каши	48	48					
	яйцо куриное	16	16					
	сахар	8	8					
	ванилин	0,01	0,01					
	сметана	8	8					
	сухари пшеничные	8	8					
	масло сливочное для смазки листа	6	6					
	масса готовой запеканки		200					
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30					
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№6/85-2004
	чай - заварка	1,5	1,5					
	сахар	12	12					
Обед			870	38,9	32,0	156,7	1069,6	
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011, Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	98	96					

или огурцы свежие грунтовые	101	96								
масло растительное	5	5								
Солянка из мяса со сметаной			250/15/5	4,2	5,3	17,5	135			№157-1996
говядина 1 категории (мясо на кости)	33	24								
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	28	24								
картофель - 01.09 -31.10.- 25%	100	75								
01.11 -31.12. -30%	107	75								
01.01-29.02 - 35%	116	75								
01.03 - 40%	125	75								
огурцы соленные без уксуса	27	15								
лук репчатый	21	18								
масло растительное	5	5								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3								
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,2	1,2								
сметана	5	5								
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1								

Автономное учреждение "Технологический центр"
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Курица запеченная			100	24,2	14,4	0,7	229	№450-1998
курица потрошенная 1 категории			167	149				
или грудка куриная			157	149				
или бедро куриное			157	149				
сметана			5	5				
чеснок свежий			0,6	0,5				
масло растительное			2	2				
Рис припущенный								№415-2013, Перель
крупа рисовая			70	70				
вода питьевая			145	145				
масло сливочное			8	8				
Сок в ассортименте			200	200	0,5	34,0	138	№410-2013, Перель
Хлеб пшеничный								
Хлеб ржаной								
Полдник								
			380	9,3	13,0	77,4	463,8	
Булочка промышленного производства в ассортименте			80	2,1	6,3	54,0	281	
Фрукты в ассортименте			100	1,4	0,3	14,0	64	№458-2006, Москва

Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№250-2001, Пермь
ИЛИ								
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№608-2004
ИТОГО:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):								
							2244	При 3-х разном питании фетт (электрон, обес, полюди)
							2132	
							2356	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЗЩ, ккал	
Завтрак			625	20,5	25,1	112,8	759,1	
Каша кукурузная жидкая			250	9,5	10,5	36,5	279	№311-2004
	32	32						
	234	234						
	4	4						
сахар								Аутсорсинг услуг в Томской области

Адресное учреждение: Тюменский областной
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

87

[illegible]

в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат									
лук репчатый (бланшированный)	12	10							
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зелёный									
или лук зелёный	12,5	10							
лимон (для сока)	12	5							
сахар	1	1							
масло растительное	5	5							

Нарезка из свежих овощей с маслом растительным		100	0,9	5,0	3,1	61	№1471, 15/09-2011, Е.Сестерев-Буры
помидоры свежие парниковые	51	50					
или помидоры свежие грунтовые	59	50					
огурцы свежие парниковые	46	45					
или огурцы свежие грунтовые	47	45					
масло растительное на полив при подаче	5	5					
Суп лапша домашняя, с курицей		250/15	6,7	8,5	12,5	153	№128-2021, Перель
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					Автоматическое и ручное управление Тоннельной обвязкой

Ассортимент и реализация	Тюменский облздрав
с/д/г/р/и	с/д/г/р/и
ОГРН 1077203965147	
ИНН 7203208134	

с 01.01 - 25%	13	10								
лук репчатый	12	10								
лапша домашняя		20								№534-2021, Первич.
мука пшеничная	18	18								
мука пшеничная (на подпыл)	1,2	1,2								
яйцо куриное	5	5								
вода питьевая	3,5	3,5								
соль йодированная	0,5	0,5								
или лапша промышленного производства	20	20								
масло растительное	5	5								
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1								
Рыба запечённая				120	20,6	16,1	4,4	245	№310-1996	
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143								
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143								
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136								
сухари пшеничные	6	6								
масло растительное	8	8								

Пюре картофельное			200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	227	171					
	01.11.-31.12. - 30%	245	171					
	01.01.-29.02. - 35%	263	171					
	01.03. - 40%	286	171					
	молоко питьевое	32	32					
	масло сливочное	7	7					
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№530-2004
	курага	25	25					
	сахар	6	6					

ИЛИ

Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	25,5	104	№508-2013, Перес.
	сухофрукты	25	25					
	сахар	15	15					
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			80	1,8	1,0	30,2	137	

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

Полдник						360	12,7	12,5	69,6	441,7	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (вафли, печенье)						60	60	12,2	43,0	327	
Чай с сахаром						200	0,1	0,0	12,6	51	Медведь-2004
чай - заварка						1,5	1,5				
сахар						12	12				
Фрукты в ассортименте						100	1,4	0,3	14,0	64	Медведь-2004, Москва
ИТОГО:											
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:											
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:											
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):											
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):											
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):											
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:											
*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)" СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"											
							73	74	324	2258	

При 3-х
разном
питании
детей
(завтрак, обед,
полдник)