



СОГЛАСОВАНО

Масарь А.С. Яковлева

« 01 » 11 2023 г.



« 01 » 11 2023 г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №2613 от 01.11.2023 г.

для питания в детских образовательных организациях, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

Приемы пищи: завтрак.



г. Тюмень, 2023 г.

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания в детских общеобразовательных организациях, 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, предусмотрен прием пищи - завтрак.

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).

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 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)".

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 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 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г (№рец.-2006, Екатеринбург).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (№ рец.-2020,2021, Новосибирск).
- Сборник 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. Приготовление 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.

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 рецептов блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

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

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

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

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

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 лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

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

**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) 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.

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	
	550	
1 день	585	
2 день	665	
3 день	550	
4 день	630	
5 день	580	
6 день	730	
7 день	630	
8 день	550	
9 день	580	
10 день	620	
11 день	555	
12 день	580	
13 день	610	
14 день	585	
15 день	665	
16 день	610	
17 день	630	
18 день	580	
19 день	750	
20 день	575	

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 2613 от 01.11.2023 г. для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше (завтрак)

№	Продукты	Норма питания в г*, кг, netto на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, netto, prime пациент - завтрак	Фактически получено (г, мл)																				Факт в день, г мл	% выполнено	
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	120	18	0	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	18	100	
2	Хлеб пшеничный	200	32,0	30	20	20	32	20	38	35	28	20	48	38	40	48	40	20	20	20	27	40	50	32	98	
3	Мука пшеничная	20	4,0	14	0	0	2	0	7	7,3	0	6	2	14	4	0	3	2	0	12	0	0	7	4	101	
4	Крупы, бобовые	50	25,0	7	0	70	45	63	0	45	0	45	0	0	0	45	0	63	0	13	63	0	45	25	101	
5	Макаронные изделия	20	9,6	0	0	0	0	0	64	0	0	0	0	0	64	0	0	0	64	0	0	0	132	10	100	
6	Картофель	187	46,8	0	154	0	83	0	0	0	154	0	0	0	0	0	154	0	0	179	0	221	0	945	47	101
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соевые и фасованные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат, перец, зелень	320	89,6	0	36	128	36	103	110	147	0	146	343	0	100	103	100	27	136	121	93	130	10	1868	93	104
8	Фрукты свежие	185	40,7	0	210	0	0	0	165	0	0	40	0	0	0	30	0	160	5	20	0	150	0	790	40	97
9	Сухофрукты	20	6,0	0	0	25	0	0	0	15	20	0	0	35	0	0	0	0	15	15	0	0	125	6	104	
10	Соя (порошок), напитки витаминизированные, в т.ч. йогурты	200	40,0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	0	0	200	0	800	40	100
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащей сахар, видна сахар должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	13,3	36	16	10	16	0	12	15	15	18	0	31	10	19	0	15	13	15	18	0	15	271	14	162
12	Кондитерские изделия	15	3,8	0	0	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	75	4	100
13	Кефир	1,2	0,24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6	0	104	
14	Чай	2	0,7	0	0,0	0,0	2	0,0	2	2	0,0	0	0,0	2	0,0	2	0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	14	0,7	103	
15	Кофейный напиток	2	0,4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	8	0	100	
16	Молоко 1-й категории	78	27,3	0	0	79	75	0	0	64	0	0	76	0	63	53	0	0	68	0	79	0	555	28	102	
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	5	0	0	0	0	0	0	0	0	85	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	95	5	99	
18	Птица (целитга-бройлеры потрошенные - 1 кг)	53	23,9	0	0	0	0	149	68	0	0	0	0	0	0	0	0	65	115	0	0	68	465	23	97	
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	19,3	0	123	0	0	0	0	0	143	0	0	0	0	0	119	0	0	0	0	0	385	18	100	
20	Мясо	350	35	170	29	0	18	0	20	20	29	0	9	20	160	9	29	150	0	29	0	0	702	35	100	
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	16,2	125	0	0	0	0	0	0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	0	0	0	315	16	97	
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	15,0	137	0	0	0	0	0	0	0	0	156	0	0	0	0	0	0	0	0	0	293	15	98	
23	Сметана	10	2,3	0	0	0	0	10	0	0	0	0	6	0	0	0	10	0	20	0	0	0	46	2,3	100	
24	Сыр	15	2,0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	19	0	0	0	0	0	0	0	39	2,0	100	
25	Масло сливочное	35	8,8	28	7	0	9	5	4	19	12	6	0	20	4	7	12	6	9	13	10	0	178	8,9	102	
26	Масло растительное	18	5,9	0	5	15	7	2	2	2	5	9	9	0	9	7	5	4	5	7	10	15	2	121	6,1	102
27	Яйцо шт.	40	3,2	24	0	0	6	0	7	0	0	0	4	8	0	4	0	0	0	4	0	0	7	65	3	101
28	Дрожжи хлебопекарные	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	
29	Крем-фреш	4	1,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
30	Специи	2	0,5	0,5	0,5	0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	10	0,5	95	
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	1,3	1,3	1,3	1,3	0	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	25	1,2	99	

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные нормы питания для детей от 7 до 18 лет (в нетто-г., мл, netto в сутки)"

Меню № 2613 от 01.11.2023 г. для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше (завтрак)

Аннотация к меню № 2613 от 01.11.2023 г. для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше (завтрак)

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
	20-25 % от суточного рациона		
	544-680		
1 день	653		24
2 день	619		23
3 день	672		25
4 день	648		24
5 день	619		23
ИТОГО в среднем за неделю	642		24
6 день	629		23
7 день	647		24
8 день	641		24
9 день	608		22
10 день	588		22
ИТОГО в среднем за неделю	622		23
11 день	644		24
12 день	659		24
13 день	629		23
14 день	582		21
15 день	624		23
ИТОГО в среднем за неделю	628		23
16 день	607		22
17 день	671		25
18 день	618		23
19 день	673		25
20 день	569		21
ИТОГО в среднем за неделю	628		23
ИТОГО в среднем за день	630		23

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

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

Меню приготавливаемых блюд завтрак

Возрастная категория: с 12 лет и старше

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №2613 от 01.11.2023 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			585	23,4	23,4	87,3	653	
Бутерброд с маслом			30/10	2,3	7,4	14,5	134	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
ИЛИ								
Булочное изделие промышленного производства			50	2,8	3,1	28,2	152	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			200/20	16,2	11,1	48,1	357	№10-5-2011, Енатеринбург
творог	140	137						

Кофейный напиток	200			3,4	3,4	20,2	125	№699-2004
кофейный напиток	4	4						
сахар	15	15						
молоко питьевое	130	130						
Йогурт в индивидуальной упаковке	95			1,5	1,5	4,5	38	
ИТОГО:								
				23	23	87	653	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:								
				90	92	383	2720	По 1-разовым котлетам (детский завтрак)
				18-23	19-23	77-96	544-680	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):								

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белок, г	Жир, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			665	19,6	20,6	89,2	619	
Фрукты в ассортименте			180	0,4	0,4	10,3	46	№458-2006, Москва
Рыба, тушенная в томате с овощами			100/50	12,1	13,4	3,5	183	№343-2013, Пермь
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	166	123						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	172	120						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	206	120						

[illegible]

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			550	22,4	22,8	94,6	672	
Салат из свеклы с сыром и чесноком			100	4,2	6,5	7,7	106	№56-2004
свекла - до 01.01 - 20%	103	82						
с 01.01 - 25%	109	82						

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

масса отварной свеклы		78							
сыр	21	20							
чеснок	0,64	0,5							
масло растительное	4	4							
Плов из мяса				250	15,4	15,9	48,7	400	№370-2013, Пермь
говядина 1 категории	107	79							
или говядина полуфабрикат	93	79							
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79							
или свинина мясная	74	74							
масса тушеного мяса		50							
масло растительное	8	8							
крупа рисовая	70	70							
морковь до 01.01.-20%	25	20							
с 01.01 - 25%	27	20							
лук репчатый	19	16							
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2							

Компот из кураги			200	1,1	0,0	20,7	87	№6330-20104
	курага	15	15					
	сахар	10	10					
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
ИТОГО:				22	23	95	672	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				90	92	383	2720	По 1-й редакции (витамины/калории)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):				18-23	19-23	77-96	544-680	Заправка

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			630	22,8	23,5	86,5	648	
Нарезка из картофеля с огурцами			100	1,3	5,1	15,1	112	№78-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10 - 25%	110	83						
01.11.-31.12.-30%	119	83						

01.01-29.02 - 35%	128	83								
01.03 - 40%	139	83								
масса отварного картофеля		81								
огурцы соленные без уксуса	27	15								
или огурцы свежие парниковые	15,3	15								
или огурцы свежие грунтовые	15,8	15								
масло растительное	5	5								

ИЛИ

Ассорти из свежих овощей	100/5	1,4	5,1	5,0	72	№148-2021, Перев
огурцы свежие парниковые	51	50				
или огурцы свежие грунтовые	52,5	50				
или помидоры свежие парниковые	51	50				
или помидоры свежие грунтовые	59	50				
или перец болгарский	65,5	50				
масло растительное на полив при подаче	5	5				
зелень свежая (петрушка, укроп)	9,5	7				

Фрикадельки из мяса паровые с соусом			100/50	14,8	11,9	9,7	205	№163-2001, Период
говядина 1 категории (мясо на кости)	102	75						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	89	75						
или свинина мясная	88	75						
или фарш промышленного производства	75	75						
молоко питьевое	18	18						
хлеб пшеничный	12	12						
лук репчатый	8	7						
яйцо куриное	5,5	5,5						
масло растительное для смазки емкости	2	2						

ИЛИ

или Фрикадельки мясные промышленного производства паровые с соусом			100/50	14,8	11,9	9,7	205	№163-2001, Период
фрикадельки мясные промышленного производства	115	115						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус томатный		50						№587-2004
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	45	45						

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:						90	92	383	2720	Гри 1: разрез полной формы (электрон)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):						18-23	19-23	77-96	544-680	
5 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал		
Завтрак										
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	580	21,7	19,8	88,8	619			№101-2004
ИЛИ										
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11			№170-2008, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100								
или огурцы свежие парниковые	102	100								
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			100	14,2	15,0	0,7	195			№154-2004
грудка куриная	157	149								
или бедро куриное	157	149								
сметана	10	10								
чеснок свежий	0,6	0,5								
масло растительное	2	2								

Рис припущенный				180	4,4	4,3	35,0	197	№512-2004
крупя рисовая		63	63						
вода питьевая		133	133						
масло сливочное		5	5						
Сок в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№516-2013, Периль
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	41	
или Хлеб ржаной витаминизированный				20					
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
ИТОГО:					22	20	89	619	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	ГДЛ Т. расклет завтраки завтра (за завтра)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):					18-23	19-23	77-96	544-680	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраками):					22	22	89	642	При общем присоединении (за завтра)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраками) (20-25%):					18-23	18-23	77-96	544-680	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЗЩ, ккал	
Завтрак			730	22,2	18,6	93,3	629	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	103	60	60	3,1	0,2	6,5	40	№101-2004

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

Макаронные изделия отварные				180	3,8	3,4	41,1	210	№516-2004
макаронные изделия		64	64						
масло сливочное		4	4						
Чай с лимоном				200	0,1	0,0	12,5	50	№666-2004
чай - заварка		1	1						
сахар		12	12						
лимон		6	5						
Фрукты в ассортименте				150	0,2	0,3	8,6	38	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	41	
или Хлеб ржаной витаминизированный				20					
ИТОГО:					22	19	93	629	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	Для 1-го разряда питательной ценности (детский)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):					18-23	19-23	77-96	544-680	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ ккал	
Завтрак								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	2,3	0,4	13,3	66	№101-2004
Тефтели из мяса с соусом (свинина мясная и говядина)			100/50	11,7	12,9	11,2	208	№101-2004
свинина мясная	37	32						
говядина 1 категории	44	32						
или говядина полуфабрикат	38	32						
или фарш мясной промышленного производства	64	64						
хлеб пшеничный	15	15						
молоко питьевое	20	20						
лук репчатый	39	33						
масло сливочное	10	10						
масса припущенного с маслом лука		17						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное	2	2						

ИЛИ									
Текстiles мясные промышленного производства с соусом			100/50	11,7	12,9	11,2	208	№4617-2004	
тефтели мясные промышленного производства			120	120					
масло растительное			2	2					
Соус томатный				50				№4617-2004	
мука пшеничная			2,3	2,3					
вода питьевая			45	45					
масло сливочное			2,3	2,3					
морковь до 01.01.-20%			3,8	3					
с 01.01.-25%			4	3					
лук репчатый			1,2	1					
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)			2	2					
Каша гречневая вязкая отварная				180	4,8	6,1	29,2	191	№4617-2004
крупа гречневая			45	45					
вода питьевая			144	144					
масло сливочное			7	7					

Чай "Витаминный"				200	0,7	0,1	24,8	103	№493-2013, Пермь
чай-заварка	1	1							
щиповник	15	15							
сахар	15	15							
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	41	
или Хлеб ржаной витаминизированный				20					
ИТОГО:					21	20	96	647	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	При 1-м разном питании детей (г/ккал/сут)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):					18-23	19-23	77-96	544-680	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептура
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЗЩ, ккал	
Завтрак			550	23,3	22,4	86,8	641	
Рыба запечённая с маслом			120/5	16,1	14,4	4,4	211	№310, 1995
горбуша или хета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143						

Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте				45	0,9	1,7	14,3	76	
Компот из сухофруктов				200	0,7	0,0	23,9	98	№639-2004
	сухофрукты	15,3	15						
	сахар	15	15						
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	41	
или Хлеб ржаной витаминизированный				20					
ИТОГО:					23	22	87	641	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	По 1-й разовой подписки детей (детские)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):					18-23	19-23	77-96	544-680	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			580	20,8	19,5	87,5	608	
Салат из капусты белокачанной			100	2,1	5,1	9,3	92	№1-2013, Пермь
капуста белокачанная (стертая с солью)		154	78					

морковь до 01.01 -20%	12,5	10								
с 01.01 - 25%	13,3	10								
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат										
лук репчатый	6	5								
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый										
или лук зеленый	6,3	5								
сахар	3	3								
кислота лимонная	0,12	0,12								
вода для разведения лимонной кислоты	6	6								
масло растительное	5	5								

ИЛИ

Салат из свежих помидоров		100	1,0	5,1	3,5	64	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	97	95					
или помидоры свежие грунтовые	112	95					
масло растительное	5	5					
Печень, тушеная в соусе		100	12,0	8,3	4,5	141	№401-2013, Пермь
печень говяжья	115	95					

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

[illegible]

Державне підприємство «Центр технічного контролю»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	620	21,0	19,4	82,7	588	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						
Колбаски из говядины, запеченные с сыром								
говядина 1 категории	72	53						
или говядина полуфабрикат	63	53						
свинина мясная	27	23						
или фарш промышленного производства	76	53						
хлеб пшеничный	18	18						
молоко питьевое	9	9						
лук репчатый	11	9						

Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41	
или Хлеб ржаной витаминизированный		20					
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					
ИТОГО:			21	19	83	588	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			90	92	383	2720	По 1-й классу (Nutrient Defect) (наименование)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):			18-23	19-23	77-96	544-680	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраком):			22	20	89	622	По одному проценту пищи (за завтраком)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраком)/(20-25%):			18-23	18-23	77-96	544-680	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			555	21,9	21,0	91,8	644	
Бутерброд с маслом			30/10	2,3	7,4	14,5	134	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
ИЛИ								

Булочное изделие промышленного производства		50	2,8	3,1	28,2	152	
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным		200/20	17,1	12,0	48,0	368	N362-2004
	творог	158	156				
	мука пшеничная	14	14				
	или крупа манная	12	12				
	сахар	16	16				
	яйцо куриное	9	9				
	изюм	20,5	20				
	масло сливочное	6	6				
	ванилин	0,01	0,01				
	сухари	6	6				
	сметана	6	6				
	масло сливочное для смазки листа	2	2				
	масса готового пудинга		200				
	молоко сгущенное с сахаром	20,2	20				
ИЛИ							

Блинчики с творожным фаршем промышленного производства с молоком сгущенным				180/20	14,9	13,4	47,1	369	№529-2013, Пермь
блинчики с творожным фаршем промышленного производства		200	200						
масло сливочное для смазки листа		5	5						
молоко сгущенное с сахаром		20,2	20						
чай "Витаминный"				200	0,7	0,1	24,8	103	№493-2013, Пермь
чай-заварка		1	1						
шиповник		15	15						
сахар		15	15						
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке				95	1,8	1,5	4,5	39	Дан 7 разовое питание (соевый сплит)
ИТОГО:					22	21	92	644	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):					18-23	19-23	77-96	544-680	
12 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			580	21,4	21,7	94,9	659		
Салат "Любительский" с сыром			100	2,4	6,7	8,7	105	№4-2006, Екатеринбург	
морковь до 01.01 -20%		48	38						

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

с 01.01 - 25%	51	38								
масса отварной моркови		35								
сыр	20	19								
огурцы соленные (без уксуса)	46	25								
или огурцы свежие парниковые	25,5	25								
или огурцы свежие грунтовые	26,3	26								
кукуруза консервированная (после термической обработки)	32	19								
масло растительное	5	5								

ИЛИ

Винегрет овощной	100	1,5	5,0	14,9	111	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25				
01.11.-31.12. -30%	36	25				
01.01-29.02 - 35%	39	25				
01.03 - 40%	42	25				
масса отварного картофеля		23				
свекла до 01.01.-20%	23	18				
с 01.01 - 25%	24	18				

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

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нето, г	Химический состав					но рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			610	20,7	23,2	84,6	629,0	
Салат из капусты белокочанной с морковью			100	1,6	5,1	9,6	91	№4-2013, Пермь.
капуста белокочанная	105	84						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
<i>капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или дружкой салат</i>								
сахар	4	4						
кислота лимонная	0,12	0,12						
вода для разведения лимонной кислоты	6	6						
масло растительное	5	5						
ИЛИ								
Салат из свежих помидоров			100	1,0	5,1	3,5	64	№22-2013, Пермь.
помидоры свежие парниковые	97	95						
или помидоры свежие грунтовые	112	95						

Каша гречневая вязкая отварная				180	4,8	6,1	29,2	191	№510-2004
	крупа гречневая	45	45						
	вода питьевая		144						
	масло сливочное	7	7						
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"				200/20/10	0,2	0,0	15,5	63	№606-2004
	чай-заварка	1	1						
	сахар	15	15						
	лимон	11	10						
	апельсин	21	20						
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	41	
или Хлеб ржаной витаминизированный				20					
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
ИТОГО:					21	23	85	629	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720	По 7-му разделу приказа 08/00/03 (заказчик)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):					18-23	19-23	77-96	544-680	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			585	23,1	19,3	79,3	582	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	60	0,8	0,1	1,6	11	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11	№70-2005, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						
Рыба запечённая "Орли" с маслом			100/5	15,3	12,6	3,4	188	№67-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119						
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	161	119						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	157	119						
мука пшеничная	3	3						
сметана	10	10						

[illegible]

Автоимское учреждение Тюменской области
«Центр технического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный		40	2,0	0,6	16,2	78	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		40					
ИТОГО:							
			23	19	79	582	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*							
			90	92	383	2720	При 1-разовом питании (дети 2-3 лет)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):							
			18-23	19-23	77-96	544-680	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭМ, экв	
Завтрак			665	22,2	21,1	86,4	624	
Фрукты в ассортименте			180	0,4	0,4	10,3	46	№458-2006, Москва
Курица в соусе с томатом			100	12,3	12,6	3,4	176	№405-2013, Пенза
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	146	130						
грудка куриная	73	70						
или филе куриное или индейки	69	65						
масло растительное	4	4						
масса тушеной мякоти птицы		50						
лук репчатый	9,5	8						

или Хлеб пшеничный витаминизированный	20							
ИТОГО:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):								
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):								
								При расчете принято число (завтраки)
								При расчете принято число (завтраки)

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			610	21,6	23,4	77,5	606,8	
Салат "Полонинский"			100	1,6	5,0	5,6	74	№24-2004
помидоры свежие парниковые	25,5	25						
или помидоры свежие грунтовые	29,5	25						
огурцы свежие парниковые	17,3	17						
или огурцы свежие грунтовые	17,9	17						
перец болгарский	20	15						
лук зеленый	12,5	10						

[illegible]

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ ккал	
Завтрак			630	21,5	23,5	93,6	671	
Винегрет овощной			100	1,5	5,0	14,9	111	№ 71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25						
01.11.-31.12.- 30%	36	25						

или говядина полуфабрикат	78	66							
или фарш промышленного производства	66	66							
крупя рисовая	13	13							
вода питьевая	24	24							
масса готового рассыпчатого риса		34							
яйцо куриное	4	4							
лук репчатый	36	30							
масло сливочное	4	4							
масса прогретого с маслом лука		15							
мука пшеничная	10	10							
масло растительное для смазки листа	2	2							
масса готовых ёжигов		100							
ИЛИ									
Тфтели мясные с рисом промышленного производства запеченные с соусом	100/50	13,6	12,1	8,7	198	198	198	198	198
тефтели мясные с рисом промышленного производства	120	120							
масло растительное	2	2							

[illegible]

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			580	20,8	23,4	81,3	618	
Салат зеленый с огурцами и помидорами			100	1,0	5,1	3,8	65	№15-20104
салат			49	35				
или капуста белокочанная свежая*			44	35				
капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат								

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

масло растительное		2	2									
Рис припущенный				180	4,4	4,3	35,0	197				№517-2004
крупя рисовая		63	63									
вода питьевая		133	133									
масло сливочное		5	5									
Напиток из плодов шиповника с яблоками				200	0,6	0,3	24,2	102				№54-13м-2020, Новосибирск
шиповник		15	15									
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)		22,8	20									
сахар		15	15									
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	41				
или Хлеб ржаной витаминизированный				20								
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	39				
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20								
ИТОГО:					21	23	81	618				
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					90	92	383	2720				при 1-м разном протерто (без) (электро)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):					18-23	19-23	77-96	544-680				

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Салат из свежих помидоров			750	21,5	22,6	96,2	673	
			100	1,0	5,1	3,5	64	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	97	95						
или помидоры свежие грунтовые	112	95						
масло растительное	5	5						
Жаркое по - домашнему			300	17,2	16,5	36,5	363	№438-2004
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						
или свинина мясная	87	74						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	294	221						
01.11.-31.12.-30%	316	221						
01.01-29.02 - 35%	340	221						
01.03 - 40%	369	221						
морковь до 01.01 - 20%	25	20						

Авто-омное учреждение Тюменской области

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

Люля-кебаб из птицы, с маслом		100/5	14,7	12,2	11,4	214	№498-2004
филе куриное промышленного производства	72	68					
или филе грудки индейки	72	68					
или грудка куриная (разделка на мякоть без кожи)	100	68					
хлеб пшеничный	18	18					
лук репчатый	12	10					
яйцо куриное	7	7					
молоко питьевое или вода питьевая	20	20					
масло сливочное	5	5					
масло растительное для смазки листа	2	2					
ИЛИ							
Люля-кебаб промышленного производства, с маслом		100/5	14,7	12,2	11,4	214	№498-2004
люля-кебаб промышленного производства	120	120					
масло растительное	2	2					
ИЛИ							
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)		100	12,6	14,2	5,2	199	№373-2021, Пермь
филе куриное промышленного производства	126	120					

или Хлеб пшеничный витаминизированный		20							
ИТОГО:									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):									
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):									
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):									
*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)" СанПин 2.3/2.4.3590-20									
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"									
			23	20	77				
			90	92	383				569
			18-23	19-23	77-96				2720
			22	23	85				544-680
			18-23	18-23	77-96				628
									544-680