



СОГЛАСОВАНО

« 14 » 11 2023 г.



« 04 » 11 2023 г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №2614 от 01.11.2023 г.

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

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.

Приемы пищи: завтрак.



г. Тюмень, 2023г.

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 7 до 11 лет.

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 2350 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 $\pm 5\%$ 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)".

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

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

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

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



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

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

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

**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 7 до 11 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПИН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм
	500
1 день	565
2 день	625
3 день	500
4 день	570
5 день	500
6 день	680
7 день	550
8 день	500
9 день	530
10 день	550
11 день	520
12 день	530
13 день	570
14 день	515
15 день	625
16 день	550
17 день	580
18 день	524
19 день	680
20 день	545

Автономное учреждение Тернопольской области
«Центр технологического образования»
ОГРН 1077203063147
ИНН 7203208134

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 2614 от 01.11.2023 г. для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак)

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, нетто, прямой пищи - завтрак	Фактически получено г, мл																				30.20 день, г мл	%	
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	80	16	0	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	320	16	100	
2	Хлеб пшеничный	150	27	20	20	20	31	20	37	34	24	20	45	25	20	45	20	20	20	20	6	20	49	515	26	96
3	Мука пшеничная	15	4	12	0	0	2,3	0	6	6,3	0	6	2	13	4	0	2	2	0	11	0	0	6	72	3,6	95
4	Крупы, бобовые	45	20	6	0	50	38	53	0	38	0	34	0	0	0	38	0	53	0	12	53	0	38	413	21	102
5	Макаронные изделия	15	8	0	0	0	0	0	53	0	0	0	0	0	53	0	0	0	53	0	0	0	0	159	8,0	96
6	Картофель	187	37	0	128	0	68	0	0	0	128	0	0	0	0	0	128	0	0	148	0	177	0	777	39	104
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные) включая соевый и фасованный (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	73	0	37,8	117	32	60	88	98	0	153	203	0	83	102	80	24	113	104	75	104	8	1500	75	103
8	Фрукты свежие	185	43	0	210	0	0	0	155	0	0	40	0	0	0	30	0	180	5	20	20	150	0	810	41	95
9	Сухофрукты	15	6	0	0	25	0	0	0	15	20	0	0	33	0	0	0	0	15	15	0	0	0	123	6	103
10	Соки плодово-ягодные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	40	0	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	800	40	100
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блинов и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, вид сахара должен быть уменьшен в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	13	33	10	10	15	0	12	15	10	18	0	30	10	19	0	15	13	15	15	0	15	268	13	103
12	Кондитерские изделия	10	3,8	0	0	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	75	3,8	99
13	Кефир	1	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0,3	100
14	Чай	1	0,4	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1	7	0,4	100
15	Кофейный напиток	2	0,4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	8	0,4	100
16	Молоко 1-й категории	70	27	0	0	79	69	0	0	60	0	0	69	0	63	48	0	0	0	69	0	78	0	526	26,3	99
17	Субпродукты (почки, язык, сердце)	30	5	0	0	0	0	0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	95	4,8	99
18	Птица (целити бройлеры потрошенные - 1 кг.)	35	28	0	0	0	0	134	60	0	0	0	0	0	0	0	63	90	0	134	0	60	541	27	97	
19	Рыба (филе), в т.ч. филе судака или минтая	58	16	0	108	0	0	0	0	0	113	0	0	0	0	102	0	0	0	0	0	0	0	323	16	99
20	Молоко	300	33	170	24	0	16	0	18	18	24	0	8	20	160	8	34	150	0	24	0	0	18	672	34	102
21	Бифидогенная пищевая продукция	150	17	125	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0	96	315	16	95
22	Творог (5%-9% м.ж.)	50	13	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	141	0	0	0	0	0	0	0	0	0	261	13	104
23	Сметана	10	2	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	6	0	0	9	0	20	0	0	0	0	43	2,2	98
24	Сыр	10	2	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	30	1,5	100
25	Масло сливочное	30	8	21	5	0	1,3	4	3,5	17,3	10	5	0	13,5	4	5	10	4	8	11	8	0	6	144	7,2	96
26	Масло растительное	15	5	0	5	12	6	2	2	2	4	6	8	0	6	7	4	4	4	5	9	12	2	104	5,2	102
27	Яйца, шт.	40	3	24	0	0	5	0	7	0	0	0	4	8	0	4	0	0	0	4	0	0	7	51	3	101
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,1	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	Браунинг	3	0,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
30	Специи	2	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	0,5	0,5	0,5	0,5	10	0,5	100	
31	Соль пищевая поваренная йодированная	3	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	15	0,8	100	

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3.72.3580-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, таблица 7. Фактически получено в соответствии с меню № 2614 от 01.11.2023 г.

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

КУЗНЕЦОВ-ОРИГИНАЛ
Меню № 2614 от 01.11.2023 г.
АУ ТО «Центр технического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 7 до 11 лет *

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения
	20-25 % от суточного рациона		
	470-588		
1 день	509		22
2 день	531		23
3 день	572		24
4 день	571		24
5 день	553		24
ИТОГО в среднем за неделю	547		23
6 день	552		23
7 день	569		24
8 день	575		24
9 день	546		23
10 день	536		23
ИТОГО в среднем за неделю	556		24
11 день	547		23
12 день	563		24
13 день	573		24
14 день	494		21
15 день	573		24
ИТОГО в среднем за неделю	550		23
16 день	530		23
17 день	562		24
18 день	523		22
19 день	578		25
20 день	535		23
ИТОГО в среднем за неделю	546		23
ИТОГО в среднем за день	550		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 7 до 11 лет

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ № 2614 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				ЭЦ, ккал	№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак			565	19,4	17,8	67,7	509	
			20/5	1,7	3,9	7,3	71	№1-2004
Бутерброд с маслом								
	хлеб пшеничный	20						
	масло сливочное	5						
ИЛИ								
Булочное изделие промышленного производства			50	2,8	3,1	28,2	152	
			180/20	12,5	9,0	35,7	274	№10-5-2011, Екатеринбург
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным								
	творог	123	120					
	крупа манная	6	6					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203204334

яйцо куриное	12	12																	
сахар	12	12																	
крошка		30																	
сахар	6	6																	
мука пшеничная	12	12																	
масло сливочное	12	12																	
масло сливочное для смазки листа	2	2																	
масса готовой заливки		180																	
молоко сгущенное с сахаром	20.2	20																	

ИЛИ

Сырники из творога промышленного производства с молоком сгущенным (Зшт. по 50г)		150/20	15,3	11,2	32,8	293	№321-2013, Пермь
сырники из творога промышленного производства	170	170					
масло сливочное	4	4					
масса готовых сырников		150					
молоко сгущенное с сахаром	20.2	20					
Кофейный напиток		200	3,4	3,4	20,2	125	№650-2004
кофейный напиток	4	4					

	сахар	15	15										
	молоко питьевое	130	130										
Йогурт в индивидуальной упаковке				95	1,8	1,5	4,5	39					
ИТОГО:													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):													
2 день													
№ рецептуры	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЗЩ, ккал				
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г						
	Завтрак			625	16,8	16,9	77,9		531				
	Фрукты в ассортименте			180	0,4	0,4	10,3		46				
	Рыба, тушеная в томате с овощами			90/50	10,9	11,5	3,5		161				
	минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	150	111										
	или горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	154	108										
	или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	186	108										
	морковь до 01.01.-20%	23	18										
	с 01.01.-25%	24	18										

При 1-разовом
питании детей
(наличие)

2350

335

79

77

15-19

16-20

67-84

66-84

509

470-588

№458-2006,
Москва

№243-2013,
Пермь

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

	сахар	15	15								(на 100 граммов продукта сухой массы)
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:					17	17	78	531			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					77	79	335	2350			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):					15-19	16-20	67-84	470-588			

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			500	19,0	18,4	82,8	572	
Салат из свеклы с сыром и чесноком			100	3,7	5,3	8,1	95	№50-2004
свекла - до 01.01 - 20%	106	85						
с 01.01 - 25%	113	85						
масса отварной свеклы		82						
сыр	16	15						

Лагаторское истреждение Тамбовской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

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:						572
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:						2350
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):						470-588

(При 1 базисном
попавшем доходе
(заемщик))

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Нарезка из картофеля с огурцами			570	19,5	20,3	77,6	571	№75-2013, Пермь
			80	1,1	4,1	12,1	90	
картофель - 01.09.-31.10.-25%	90	68						
01.11.-31.12.-30%	97	68						
01.01.-29.02.-35%	105	68						
01.03.-40%	114	68						
масса отварного картофеля		65						

или фарш промышленного производства	69	69							
молоко питьевое или вода питьевая	16	16							
хлеб пшеничный	11	11							
лук репчатый	7	6							
яйцо куриное	5	5							
масло растительное для смазки емкости	2	2							

ИЛИ

или Фрикадельки мясные промышленного производства паровые с соусом			90/50	12,2	10,7	8,7	180	№101-2011, г.Иркутск
фрикадельки мясные промышленного производства	105	105						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Соус томатный		50						№587-2004
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						

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

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ ккал	
Завтрак			500	19,2	16,1	82,8	553	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	60	0,5	0,1	1,0	7	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			60	0,5	0,1	1,3	8	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			90	12,8	12,0	0,6	162	№103-2004
грудка куриная	141	134						
или бедро куриное	141	134						
сметана	9	9						
чеснок свежий	0,6	0,4						
масло растительное	2	2						
Рис припущенный			150	3,7	3,6	29,7	166	№512-2004
крупа рисовая	53	53						

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

ИЛИ									
Овощи свежие с зеленью (порциями)		80		0,6	0,1	1,5	9	№145-2021, Пермь	
огурцы свежие парниковые		82	80						
или огурцы свежие грунтовые		84	80						
или помидоры свежие парниковые		82	80						
или помидоры свежие грунтовые		94	80						
или перец болгарский		106	80						
или капуста белокочанная свежая		100	80						
зелень свежая (петрушка, укроп)		6,8	5						
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)		100		12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь	
филе куриное промышленного производства		126	120						
яйцо		20	20						
сухари пшеничные		12	12						
масло растительное для смазки листа		2	2						
ИЛИ									
Наггетсы из курицы промышленного производства запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)		100		12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь	
наггетсы из курицы промышленного производства		150	150						

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

Макаронные изделия отварные				150	3,2	2,8	34,3	175	№615-2004
макаронные изделия		53	53						
масло сливочное		3,5	3,5						
чай с лимоном				200	0,1	0,0	12,5	50	№608-2004
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:					18	18	80	552	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					77	79	335	2350	При 1 разовом посещении д/з (защита)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):					15-19	16-20	67-84	470-588	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			550	18,6	17,5	84,4	569	
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	1,4	0,3	8,0	40	№105-2004
Тефтели из мяса с соусом (свинина мясная и говядина)			90/50	10,5	11,6	9,8	186	№106-2004
свинина мясная	35	30						
говядина 1 категории	41	30						
или говядина полуфабрикат	35	30						
или фарш мясной промышленного производства	60	60						
хлеб пшеничный	14	14						
молоко питьевое	18	18						
лук репчатый	24	20						
масло сливочное	9	9						
масса припущенного с маслом лука		14						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	2	2						

ИЛИ									
Тефтели мясные промышленного производства с соусом			90/50		10,5	11,6	9,8	186	№ 101-7/03-4
тефтели мясные промышленного производства			110	110					
масло растительное			2	2					
Соус томатный				50					№ 101-7/03-4
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				150	4,3	5,1	24,3	160	№ 101-7/03-4
крупа гречневая			38	38					
вода питьевая			120	120					
масло сливочное			6	6					

чай "Витаминный"			200	0,7	0,1	24,8	103	№4531-2013. Перья
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:				19	17	84	569	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				77	79	335	2350	Гри 1-й сорт пшеницы (заготовки)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):				15-19	16-20	67-84	470-588	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЗЦ ккал	
Завтрак			500	19,3	18,5	82,9	575	
Рыба запечённая с маслом			100/5	12,7	12,0	3,7	174	№310-10/06
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119						

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

[illegible]

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

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	№539, 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:					19	18	83	575	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					77	79	335	2350	При 1 разовом приеме детей (за завтраком)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):					15-19	16-20	67-84	470-588	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
			530	18,6	17,3	79,1	546,3	
Салат из капусты белокочанной			80	1,7	4,1	7,4	73	№ 1, 2013, 1 страница
капуста белокочанная свежая (стертая с солью)	125	63						

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	60	0,5	0,1	1,3	8	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			60	0,5	0,1	1,3	8	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
Котлеты из говядины и свинины								
говядина 1 категории	65	48	90	11,2	9,8	11,5	179	№451-2004
или говядина полуфабрикат	57	48						
свинина мясная	25	21						
или фарш промышленного производства	59	48						
хлеб пшеничный	16	16						
молоко питьевое	8	8						
лук репчатый	10	8						

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:			19	17	78	536	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			77	79	335	2350	При приеме питательных веществ (ккал/сутки)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):			15-19	16-20	67-84	470-588	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраком):			19	18	81	556	При приеме пищевых веществ (ккал/сутки)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраком) (20-25%):			15-19	16-20	67-84	470-588	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			520	18,6	17,0	79,8	547	
Бутерброд с маслом			20/5	1,7	3,9	7,3	71	№1 2014
хлеб пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5						

ИЛИ

Булочное изделие промышленного производства			50	2,8	3,1	28,2	152	№362-2004
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным			180/20	14,4	11,5	43,2	334	
	творог	143	141					
	мука пшеничная	13	13					
	или крупа манная	11	11					
	сахар	15	15					
	яйцо куриное	8	8					
	изюм	18,5	18					
	масло сливочное	5	5					
	ванилин	0,01	0,01					
	сухари пшеничные	5	5					
	сметана	5	5					
	масло сливочное для сметки листа	3,5	3,5					
	масса готового пудинга		180					
	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	№578-2013, 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	
ИТОГО:					19	17	80	547	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					77	79	335	2350	При 1-разовом питании детей (за завтраком)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):					15-19	16-20	67-84	470-588	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			530	19,3	19,2	78,4	563	№4-2008, Екатеринбург
Салат "Любительский" с сыром			80	1,9	5,1	7,1	82	
морковь до 01.01 -20%	38	30						

Автоматическое учреждение Тюменской области
государственного контроля

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

с 01.01 - 25%	40	30								
масса отварной моркови		28								
сыр	16	15								
огурцы соленные (без уксуса)	36	20								
или огурцы свежие парниковые	20,4	20								
или огурцы свежие грунтовые	21	20								
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15								
масло растительное	4	4								

ИЛИ

Винегрет овощной		80	1,2	4,0	11,9	88	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20					
01.11.-31.12. -30%	29	20					
01.01-29.02 - 35%	31	20					
01.03 - 40%	33	20					
масса отварного картофеля		18					
свекла до 01.01.-20%	19	15					
с 01.01 - 25%	20	15					

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ ккал	
Завтрак								
Салат из капусты белокочанной с морковью			570	19,0	20,4	78,4	573	№4-2013, Перель
капуста белокочанная	105	84						
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								
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, Перель
помидоры свежие парниковые	97	95						
или помидоры свежие грунтовые	112	95						

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

Каша гречневая вязкая отварная			150	4,3	5,1	24,3	160	№113-2004
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	6	6						
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"			200/20/10	0,2	0,0	15,5	63	№586-2004
чай-заварка	1	1						
сахар	15	15						
лимон	11	10						
апельсины свежие	21	20						
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:				19	20	78	573	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				77	79	335	2350	План 1-разовое питание 2019г (матрица)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):				15-19	16-20	67-84	470-588	

Автономное учреждение Тюменская область
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ экв	
Завтрак								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	60	0,5	0,1	1,3	8	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			60	0,5	0,1	1,3	8	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
Рыба запечённая "Орли" с маслом			90/5	12,8	11,9	3,2	171	№67-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	138	102						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	153	107						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	184	107						
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	144	107						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	141	107						
мука пшеничная	2	2						
сметана	9	9						

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

Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41	
или хлеб ржаной витаминизированный	20					
ИТОГО:						
		19	17	67	494	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		77	79	335	2350	(при 1-разовой подмене порции (заедрок))
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАЕДРАК (20-25%):		15-19	16-20	67-84	470-588	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			625	19,4	19,1	80,8	573
Фрукты в ассортименте			180	0,4	0,4	10,3	46
Курица в соусе с томатом			90	10,2	11,3	3,1	155
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	131	117					
грудка куриная	66	63					
или филе куриное или индейки	62	59					
масло растительное	3,5	3,5					
масса тушеной мякоти птицы		45					
лук репчатый	8,3	7					

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

или хлеб ржаной витаминизированный	20					
ИТОГО:						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		19	81	19	573	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):		77	335	79	2350	При 1 порции питательной ценности (за завтраком)
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраками):		15-19	67-84	16-20	470-588	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраками) (20-25%):		19	77	18	550	При одном приеме пищи (за завтраком)

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ ккал	
Завтрак			550	18,3	19,9	69,5	530	
Салат "Полоньинский"			80	1,3	4,0	4,5	59	№24-2004
помидоры свежие парниковые	20,4	20						
или помидоры свежие грунтовые	23,6	20						
огурцы свежие парниковые	14,3	14						
или огурцы свежие грунтовые	14,7	14						
перец болгарский	16	12						
лук зеленый	10	8						

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

капуста белокачанная свежая	4,8	3,8								
масса капусты стертой с солью		24								
капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат										
лимонная кислота	0,7	0,7								
сахар	0,8	0,8								
масло растительное на полив при подаче	4	4								
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1								

ИЛИ

Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	14,6	80	80						0,1	1,3	9	№101-2004
Фрикасе из птицы			90						12,3	0,6	162	№493-2004
филе куриное или индейки	9,6	90										
масло сливочное	4	4										
зелень сушеная (хмели-сунели)	0,1	0,1										
масса тушеной птицы		70										
лук репчатый	24	20										
сметана	20	20										

Макаронные изделия отварные			150	3,2	2,8	34,3	175	№516-21/04
макаронные изделия	53	53						
	масло сливочное	3,5						
чай с лимоном			200	0,1	0,0	12,5	50	№686-21/04
чай - заварка	1	1						
	сахар	12						
	лимон	5						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			30	0,6	0,5	9,5	45	
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
ИТОГО:				18	20	70	530	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				77	79	335	2350	При 1-разовом приеме пищи (запоры)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):				15-19	16-20	67-84	470-588	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			580	18,5	19,9	77,3	562	
Винегрет овощной			80	1,2	4,0	11,9	88	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.-25%	27	20						Автономное учреждение Томской области

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

Тефтели из говядины с рисом ("ежики"), запеченные с соусом		90/50	12,2	11,1	8,0	181	№390.26.13, Пермь
говядина 1 категории	80	59					
или говядина полуфабрикат	70	59					
или фарш промышленного производства	59	59					
крупа рисовая	12	12					
вода питьевая	22	22					
масса готового рассыпчатого риса		31					
яйцо куриное	3,5	3,5					
лук репчатый	32	27					
масло сливочное	3,5	3,5					
масса пропеченного с маслом лука		14					
мука пшеничная	9	9					
масло растительное для смазки листа	2	2					
масса готовых ежиков		90					
ИЛИ							
Тефтели мясные с рисом промышленного производства запеченные с соусом		90/50	12,2	11,1	8,0	181	№390.26.13, Пермь
тефтели мясные с рисом промышленного производства	110	110					

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

Компот из изюма с апельсинами				200	0,8	0,1	25,8	107	При рассмотрении платежей детей (защиты)
апельсины свежие				20	10				
изюм				10,2	10				
сахар				15	15				
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
ИТОГО:					18	20	77	562	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):					77	79	335	2350	При рассмотрении платежей детей (защиты)
					15-19	16-20	67-84	470-588	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			524	17,7	20,3	67,4	523,1	
Салат зеленый с огурцами и помидорами			80	0,9	4,1	3,4	54	№11-2004
салат			39					
или капуста белокочанная свежая*			35					
капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат								

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

[illegible]

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

Рис припущенный				150	3,7	3,6	29,7	166	№5/12-20/04
крупа рисовая		53	53						
вода питьевая		110	110						
масло сливочное		4	4						
Напиток из плодов шиповника с яблоками				200	0,6	0,3	24,2	102	№54-13/ж-20/20 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					
ИТОГО:					18	20	67	523	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					77	79	335	2350	При 1-разовом питании детей (1300ккал)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):					15-19	16-20	67-84	470-588	

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
			680	19,4	19,3	81,7	578	
Салат из свежих помидоров			80	0,8	4,1	2,8	61	№22-20/13 Пермь
помидоры свежие парниковые	78	76						
Актинское сельское хозяйство, пос. Троицкое, ул.Баста								

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

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:						
		19	19	82	578	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:						
		77	79	335	2350	При расчете полезной энергии (калорий)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):						
		15-19	16-20	67-84	470-588	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			545	19,4	18,6	72,5	535	
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке			95	1,8	1,5	4,5	39	
Люля - кебаб из птицы, с маслом			90/5	11,4	11,6	11,2	195	№498-2004
филе куриное промышленного производства	63	60						
или филе грудки индейки	63	60						
или грудка куриная (разделка на мякоть без кожи)	88	60						
хлеб пшеничный	17	17						

[illegible]

ИЛИ									
Наггетсы из курицы промышленного производства запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)				100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
наггетсы из курицы промышленного производства				150	150				
масло растительное для смазки листа				4	4				
Каша гречневая вязкая отварная				150	4,3	5,1	24,3	160	№510-2004
крупа гречневая				38	38				
вода питьевая				120	120				
масло сливочное				6	6				
Чай с сахаром				200	0,2	0,0	15,0	61	№685-2004
чай-заварка				1	1				
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:					19	19	73	535	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					77	79	335	2350	При 1-разовом приеме пищи

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):	15-19	16-20	67-84	470-588	Приложение проектная группа (защита)	
	ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтрак):	19	20	74		546
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтрак) (20-25%):	15-19	16-20	67-84		470-588
*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"						