

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

StX

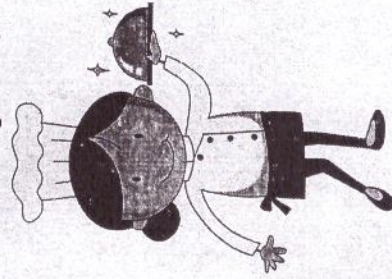
15 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №15-ЛДП/3590-20/137 от 15.01.2025 г.

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 7 до 11 лет.

Приемы пищи: завтрак, обед, полдник.



г. Тюмень, 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: tocgsen@fguz-tyumen.ru; [http:// www.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

№ 34/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 7 до 11 лет.

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/3590-20/137 от 15.01.2025г. возрастная категория детей с 7 до 11 лет.

-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», 2001г (№ 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 7 до 11 лет (не менее); таблица распределения энергетической ценности (калорийности) . обедов для детей школьного возраста с 7 до 11 лет.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 15 дней для возрастной группы детей с 7 до 11 лет 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 34-37% (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 7 до 11 лет (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 7 до 11 лет 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 7 до 11 лет 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/3590-20/137 от 15.01.2025г. для питания детей в общеобразовательных организациях (завтрак, обед, полдник) для питания детей в общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, возрастная категория: с 7 до 11 лет, 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 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, предусмотрены следующие приемы пищи - **завтрак, обед, полдник.**

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). 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 2585 ккал, при трехразовом питании 1993 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 +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

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

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

Нормы питания в соответствии 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 В (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 соответствие 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 рецептов 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 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, 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

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

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.

ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ЭНЕРГИИ ПО НЕДЕЛЯМ*

с 1 по 5 день

	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	65	66	279	1971	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	77	79	335	2350	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:	85	87	369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	64	65	276	1939	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	60	62	263	1842	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	67	68	290	2036	

с 6 по 10 день

	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	64	65	282	1963	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	77	79	335	2350	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:	85	87	369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	64	65	276	1939	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	60	62	263	1842	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	67	68	290	2036	

с 11 по 15 день

	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	65	65	278	1956	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	77	79	335	2350	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:	85	87	369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	64	65	276	1939	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	60	62	263	1842	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	67	68	290	2036	

*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".

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	Обед, грамм	Полдник, грамм
	500	700	300
1 день	530	815	380
2 день	505	855	500
3 день	505	835	370
4 день	545	860	380
5 день	510	850	370
6 день	625	815	300
7 день	555	815	400
8 день	575	835	400
9 день	500	815	360
10 день	560	815	370
11 день	630	860	420
12 день	595	850	300
13 день	555	865	375
14 день	505	840	360
15 день	560	845	340

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 15-ЛДП/3590-20/137 от 15 января 2025г для питания детей с 7 до 11 лет

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, netto на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г*, мл, netto, прием пищи - завтрак, обед, полдник (+10%)	Фактически получено г, мл, **															за 15 дней, г, мл	Факт в день Г, мл,	%			
				Дни																				
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						
1	Хлеб ржаной	80	76	40	70	40	60	100	80	80	80	80	80	60	60	80	100	100	1110	74	97			
2	Хлеб пшеничный***	150	143	60	141	200	88	120	210	150	146	140	134	130	190	100	147	124	2080	139	97			
3	Мука пшеничная	15	15	16	14	0	36	2	0	0	53	2	2	0	10	63	0	19	217	14	96			
4	Крупы, бобовые	45	38	84	35	31	40	30	20	25	38	38	35	58	40	15	76	25	590	39	103			
5	Макаронные изделия	15	15	75	0	64	0	0	12	65	0	0	0	20	0	0	0	0	236	16	105			
6	Картофель	187	122	100	219	20	75	206	171	75	189	100	75	100	197	290	75	0	1892	126	104			
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	182	155	121	185	162	143	195	131	185	220	315	158	203	194	132	120	2619	175	96			
8	Фрукты свежие	185	148	205	130	120	130	130	180	155	130	105	165	180	190	105	100	235	2260	151	102			
9	Сухофрукты	15	13	0	25	0	25	0	15	25	0	25	0	25	0	25	0	25	190	13	99			
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	110	200	0	200	0	200	0	200	200	0	200	0	200	0	200	0	1600	107	97			
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдана сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	30	31	44	16	41	13	45	33	27	22	33	39	34	35	19	32	462	31	103			
12	Кондитерские изделия	10	10	30	55	0	20	0	0	0	0	30	20	0	0	0	0	0	155	10,3	103			
13	Какао	1	0,7	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	10	0,7	103			
14	Кофейный напиток	2	1,7	0	5	0	0	5	0	0	5	0	5	0	5	0	0	5	25	1,7	98			
15	Чай	1	0,9	0,8	0,8	0,8	1,6	0	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1,6	0,8	0,8	13	0,9	100			
16	Мясо 1 категории	70	42	74	16	16	16	74	74	16	16	0	110	40	0	88	24	0	639	43	101			
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	35	40	0	0	0	40	40	78	0	0	0	0	142	0	0	134	562	37	105			
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	142	9	96			
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное	58	29	0	76	0	74	0	0	0	72	0	0	77	0	0	0	119	418	28	96			
20	Молоко	300	240	216	278	120	183	311	320	185	249	160	331	275	305	10	263	316	3522	235	98			
21	Кисломолочная пищевая продукция	150	68	0	0	200	125	200	0	125	125	0	0	125	0	125	0	0	1025	68	101			
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	28	0	130	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	172	0	410	27	99			
23	Сметана	10	6	5	16	5	0	5	10	12	5	0	3	0	5	0	16	0	82	5	99			
24	Сыр	10	9,5	6	15	0	0	20	15	5	15	15	0	15	15	0	20	0	141	9	99			
25	Масло сливочное	30	17	15	21	25	4	22	5	20	17	6	18	30	16	10	16	22	247	16	100			
26	Масло растительное	15	15	21	12	10	23	15	16	13	25	16	20	10	13	17	12	16	237	16	105			
27	Яйцо, шт.	40	30	16	15	0	162	0	0	0	15	152	24	0	12	15	14	5	430	29	96			
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,09	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	1	0,1	104			
29	Крахмал	3	1,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	1,3	99			
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	26	1,7	100			
31	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	38	2,5	100			

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение 7, Таблица 2. В соответствии с п. 8.12.4. 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 3,5,6,7,9,11,12,14,15 дни посчитано к норме хлеба-пшеничного

Меню № 15-ЛДП/3590-20/137 от 15.01.2025
АУ ТО «Центр технологического 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	Обед, ккал		% выполнения	Полдник, ккал		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	25 % от суточного рациона			35% от суточного рациона			15% от суточного рациона			75% от суточного рациона		
	646			905			388			1939		
п.8.1.2.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10% (2585 ккал)												
1 день	635		25	922		36	397		15	1955		76
2 день	681		26	901		35	402		16	1985		77
3 день	681		26	914		35	409		16	2004		78
4 день	641		25	926		36	408		16	1976		76
5 день	615		24	946		37	376		15	1937		75
ИТОГО в среднем за неделю	651		25	922		36	398		15	1971		76
6 день	667		26	933		36	370		14	1971		76
7 день	618		24	910		35	409		16	1937		75
8 день	646		25	939		36	396		15	1981		77
9 день	656		25	922		36	394		15	1971		76
10 день	649		25	936		36	372		14	1957		76
ИТОГО в среднем за неделю	647		25	928		36	388		15	1963		76
11 день	662		26	928		36	375		14	1964		76
12 день	671		26	884		34	369		14	1924		74
13 день	614		24	952		37	388		15	1954		76
14 день	630		24	948		37	406		16	1984		77
15 день	657		25	896		35	403		16	1955		76
ИТОГО в среднем за неделю	647		25	921		36	388		15	1956		76

*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)**

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

15 - ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/137 от 15 января 2025 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									
Макаронные изделия, запеченные с сыром									
макаронные изделия	75	75							№296-2013, Пермь
масло сливочное	4	4							
масса отварных макарон		215							
сыр	6,6	6							
масло сливочное для смазки листа	3	3							
			ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ						
Меню № 15-ЛДП/3590-20/137 от 15.01.2025г.									
АУ ТО «Центр технологического контроля»									

Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте									
Чай с лимоном				30	6,5	10,3	14,5	177	
	чай - заварка	0,8	0,8						№686-2004
	сахар	15	15						
	лимон	6	5						
Фрукты в ассортименте				100	1,4	0,3	14,0	64	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед				815	30,4	28,7	135,5	921,9	
Салат из свежих помидоров				100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
	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						

[illegible]

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

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	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный		40	40	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной		40	40	0,5	15,1	69	
Полдник		380	380	14,1	49,7	397,4	
Манник		80	80	10,5	26,3	227	№550-2021, Пермь
мука пшеничная		16	16				
крупа манная		16	16				
сахар		16	16				

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			505	19,1	27,8	88,9	681,4	
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004
батон пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
Суп молочный с крупой "Солнечный"			250	6,6	6,6	21,8	173	№162-1996
вода питьевая	125	125						
молоко питьевое	140	140						
крупа кукурузная	15	15						
или крупа пшено	20	20						
масло сливочное	2	2						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						

Бутерброд с маслом с сыром

Суп молочный с крупой "Солнечный"

№1.3-2004

Кофейный напиток	200			4,9	3,2	15,9	112	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5	5					
сахар	10	10	10					
молоко питьевое	100	100	100					
Печенье промышленного производства в ассортименте			35	2,4	7,8	24,1	176	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			855	32,7	25,9	134,3	901,3	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			100	0,9	5,0	3,1	61	№14/1; 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 бобовыми с мясом, с гренками			250/10/20	9,8	6,1	32,5	224	№144-2013, Пермь
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	19	16						

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	25,5	104	№508-2013, Пермь
	сухофрукты	25	25					
	сахар	15	15					
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
Полдник			500	14,4	10,8	61,8	402,0	
Суфле творожное с джемом или повидлом			170	12,0	10,0	27,2	247	№365-2004
	творог	132	130					
	сметана	16	16					
	яйцо куриное	10	10					
	сахар	4	4					
	мука пшеничная	14	14					
	масло сливочное для смазки листа	2	2					
	масса готового суфле		150					
	джем или повидло промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	0,8	0,8					

[illegible]

зелень сушеная (петрушка, укроп)		0,1	0,1							
Курица запеченная "Домашняя"				90	21,6	12,1	0,6	198	№494-2004	
курица потрошенная 1 категории		150	134							
или грудка куриная		141	134							
или бедро куриное		141	134							
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							
чеснок свежий		0,5	0,4							
масло растительное		2	2							
Макаронные изделия отварные				180	4,2	3,7	44,2	227	№516-2004	
макаронные изделия		64	64							
масло сливочное		5	5							
Сок в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь	
Хлеб пшеничный				40	0,8	0,4	17,6	77		
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69		
Полдник				370	12,7	12,0	62,5	408,8		
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	№000-2004
Фрукты в ассортименте				120	2,0	0,7	17,5	84	№458-2006, Москва
ИТОГО:					66	67	285	2004	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					77	79	335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:					85	87	369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):					64	65	276	1939	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					60	62	263	1842	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					67	68	290	2036	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			545	29,5	31,2	60,6	641,2	
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004
яйцо куриное			152					
молоко питьевое			60					
масло растительное для смазки листа			2					
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			20	1,9				Актинское учреждение Тюменской области 35 19,0 «Центр технологического кон-115-пл»

Автоматизированное учреждение
3,5 19,0 115
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203208134
ИНН 7203208134

Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка			0,8	0,8				
молоко питьевое			100	100				
сахар			15	15				
Йогурт промышленного производства в ассортименте			125	125	4,5	10,5	89	№698-2004
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед			860	33,5	29,2	132,6	926,4	
Салат из свеклы с зеленым горошком			100	1,7	5,0	7,3	81	№58-2013, 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				
Уха рыбацкая			250/60	10,8	4,9	12,2	136	№181-1996
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)			100	74				
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)			108	72				
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)			131	72				

Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник			380	3,4	8,0	80,6	408,0	
Булочка домашняя на масле растительном			50	2,8	7,5	44,0	255	№564-2013, Пермь
	мука пшеничная	34	34					
	мука пшеничная на подпыл	1,7	1,7					
	сахар	6	6					
	сахар (для отделки)	1,5	1,5					
	масло растительное	8	8					
	яйцо куриное	1	1					
	дрожжи прессованные	1	1					
	или дрожжи сухие	0,25	0,25					
	соль йодированная	0,4	0,4					
	молоко питьевое	14	14					
	масло растительное для смазки листа	0,5	0,5					
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	0,8	0,8					

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

сахар		12	12							
Фрукты в ассортименте				130	0,5	0,5	24,0	103	№458-2006, Москва	
ИТОГО:					66		274	1976		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					77		335	2350		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:					85		369	2585		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):					64		276	1939	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					60		263	1842		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					67		290	2036		

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			510	20,7	24,9	77,7	615,1	
Для бутерброда:								
Масло сливочное (порциями)	10	10	10	0,1	7,3	0,1	67	№96-2004
Сыр (порциями)	21	20	20	5,4	5,8	0,0	74	№97-2004
Батон пшеничный	40	40	40	0,9	0,4	19,1	81	
Хлеб ржаной	40	40	40	0,9	0,5	15,1	69	

Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая				200	8,6	7,7	27,6	213	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"				25	25				
молоко питьевое				182	182				
сахар				3	3				
соль йодированная				0,8	0,8				
масло сливочное				5	5				
Кофейный напиток				200	4,9	3,2	15,9	112	№501-2013, Пермь
кофейный напиток				5	5				
сахар				10	10				
молоко питьевое				100	100				
Обед				850	31,4	34,4	127,9	946,0	
Салат из свежих помидоров с кукурузой				100	2,1	5,1	9,8	94	№23-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые				61	60				
или помидоры свежие грунтовые				71	60				
кукуруза консервированная (после термической обработки)				58	35				
масло растительное				5	5				

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

Рассольник ленинградский с курицей со сметаной			250/15/5	6,8	6,1	15,4	144	№132-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи) картофель - 01.09.-31.10.- 25% 01.11.-31.12. -30% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% крупа перловая морковь до 01.01.-20% с 01.01 - 25% лук репчатый огурцы соленые без уксуса масло растительное сметана зелень сушеная (петрушка, укроп)	45	40						
	69	52						
	74	52						
	80	52						
	87	52						
	5	5						
	12,5	10						
	13,3	10						
	6	5						
	27	15						
Гуляш из свинины	5	5						
	5	5						
	0,1	0,1						
			100	15,9	16,1	1,7	215	№152-2004, Пермь
свинина мясная	87	74						
	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												№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										
мука пшеничная	2	2										
Пюре картофельное												№520-2004
картофель - 01.09. -31.10. - 25%	205	154										

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

[illegible]

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):		60	62	263	1842
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):		67	68	290	2036
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		65	66	279	1971

6 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			625	18,9	16,8	110,3	667,2	
Каша манная жидкая			200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004
	крупа манная	20						
	молоко питьевое	190						
	сахар	3						
	соль йодированная	0,8						
	масло сливочное	5						
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
	батон пшеничный	30						
	сыр	16						Автоматное учреждение Тюменской области «Тюменского колледжа»

Автономное учреждение

Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

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	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед				815	30,4	34,9	124,5	933,3	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным				100	0,9	5,0	3,1	61	№14/1; 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						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		100	75						

морковь до 01.01.-20%	55	44								
с 01.01 - 25%	59	44								
помидоры свежие грунтовые	19	16								
или помидоры свежие парниковые	16,3	16								
или 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	19	16								
сметана	10	10								
бульон или вода питьевая	45	45								

ИЛИ

Говядина, тушеная с картофелем	250	20,7	21,9	25,6	382	№54-9м-2020, 2021, Новосибирск
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	6	6				
масса тушеного мяса		50				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	128	96				

Компот из смеси сухофруктов				200	0,5	0,0 ⁺⁺	25,5	104	№508-2013, Пермь
сухофрукты		25	25						
сахар		15	15						
Хлеб пшеничный				60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной				60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник				300	10,7	11,9	55,1	370,3	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)				100	10,6	11,9	42,5	320	
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка		0,8	0,8						
сахар		12	12						
ИТОГО:					60	64	290	1971	
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%):									
				64	85	87	276	1939	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
				60	60	62	263	1842	
				67	68	68	290	2036	

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				555	17,5	23,9	83,5	618,1	
				200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
	крупа пшено	25	25						
	молоко питьевое	185	185						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	0,8	0,8						
	масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом									
	батон пшеничный	20	20	20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном									
	чай - заварка	0,8	0,8	200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
	сахар	15	15						
	лимон	6	5						Автономное учреждение Тюменской области

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

47

Йогурт промышленного производства в ассортименте			125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Хлеб пшеничный						40	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной						20	0,3	7,6	34	
Обед						815	32,4	129,1	909,8	
Салат из огурцов с маслом						100	0,9	5,1	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
Суп домашний с мясом со сметаной	огурцы свежие парниковые	98	96							№
	или огурцы свежие грунтовые	101	96							
	масло растительное	5	5							
				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, Пермь
сухофрукты		25	25						
		сахар	15	15					
Хлеб пшеничный				40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной				60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник				400	13,4	8,6	69,5	409	
Кондитерское мучное изделие промышленного производства в ассортименте				50	12,7	7,9	21,0	206	
Фрукты в ассортименте				150	0,5	0,5	21,0	91	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте				200	0,2	0,2	27,5	113	№518-2013, Пермь
ИТОГО:					63	62	282	1937	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					77	79	335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:					85	87	369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):					64	65	276	1939	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					60	62	263	1842	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					67	68	290	2036	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша рисовая жидкая			575	21,0	15,5	105,9	646,1	
			200	6,5	6,8	32,4	217	№268-2013, Пермь
	крупа рисовая	31	31					
	молоко питьевое	120	120					
	вода питьевая	60	60					
	соль йодированная	0,8	0,8					
	сахар	3	3					
	масло сливочное	5	5					
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
	батон пшеничный	30	30					
	сыр	16	15					
Кофейный напиток			200	4,9	3,2	15,9	112	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	5	5					
	сахар	10	10					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

молоко питьевое		100	100									
Фрукты в ассортименте												
				100	130	2,0	0,7	17,5	84			№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный												
					40	0,8	0,4	-17,6	77			
Хлеб ржаной												
					20	0,5	0,3	7,6	34			
Обед												
Салат из свежих помидоров					100	1,2	5,1	4,1	67			№228-2013, Пермь
		помидоры свежие парниковые	99	97								
		или помидоры свежие грунтовые	114	97								
		масло растительное	5	5								
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной												
		говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16								
		или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	19	16								
		капуста свежая белокочанная	63	50								
		картофель - 01.09.-31.10. - 25%	47	35								
		01.11.-31.12. -30%	50	35								
		01.01-29.02 - 35%	54	35								
		01.03 - 40%	58	35								

Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
Пюре картофельное	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154					
	01.11.-31.12. -30%	220	154					
	01.01-29.02 - 35%	237	154					
	01.03 - 40%	257	154					
	молоко питьевое	29	29					
	масло сливочное	7	7					
Сок в ассортименте		200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник			400	11,2	15,6	52,9	396,4	
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	6					
	сахар	1	1					
	соль йодированная	0,4	0,4					

[illegible]

Автоиммунное учреждение «Иоменский гос. центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Обед

		815	28,5	33,1	127,5	922,1	
Салат из капусты белокочанной с морковью		100	1,1	4,9	3,3	62	№4-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	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		100	0,9	5,0	3,1	61	№14/1, 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					

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

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					
Курица, в соусе с томатом	сыр плавленый для супа	16	15					
	зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1					
				100	12,1	13,6	1,8	№405-2013, Пермь
							178	
	грудка куриная	73	70					
	или филе куриное	69	65					
	масло растительное	4	4					

масса тушеной мякоти птицы			50							
лук репчатый	9,5	8								
	10	10								
	4	4								
	2	2								
	1,2	0,9								
морковь до 01.01.-20%	10	8								
с 01.01 - 25%	11	8								
вода питьевая	50	50								
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								
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004		
курага	25	25								
сахар	6	6								
или										

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»

ОПРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Компот из смеси сухофруктов				200	0,5	0,0	25,5	104	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25							
	сахар	15	15						
Хлеб пшеничный				60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной				60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник				360	8,7	10,0	67,2	394	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				60	1,5	4,7	43,8	223,5	
Молоко питьевое кипяченое				200	5,8	5,0	9,4	106	№260-2001, Пермь
ИЛИ									
Кисломолочный продукт в ассортименте				200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Фрукты в ассортименте				100	1,4	0,3	14,0	64	№458-2006, Москва
ИТОГО:					67	68	272	1971	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					77	79	335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:					85	87	369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):					64	65	276	1939	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					60	62	263	1842	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					67	68	290	2036	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша пшеничная жидкая			560	17,4	21,0	97,8	649	
			200	8,5	8,4	27,3	219	№264-2013, Пермь
	крупа пшеничная	24	24					
	молоко питьевое	192	192					
	сахар	3	3					
	соль йодированная	0,8	0,8					
	масло сливочное	5	5					
Бутерброд с маслом								
	батон пшеничный	20	20	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	масло сливочное	10	10					
Какао с молоком								
	какао - порошок	5	5	3,9	4,2	22,2	142	№642-1996
	сахар	15	15					
	молоко питьевое	130	130					Адрес: 190000, г. Пермь, ул. Мухоморова, 10. Контакт: 8 (342) 219-10-10. E-mail: info@permya.ru

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

Фрукты в ассортименте		130	2,3	0,8	22,0	104	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной		20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед		815	31,9	32,8	128,6	936,4	
Салат из огурцов с маслом		100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	98					
	или огурцы свежие грунтовые	101					
	масло растительное	5					
Суп картофельный с крупой рисовой с курицей		250/15	7,9	5,8	14,5	142	№114-2021, Пермь
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45					
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100					
	01.11.-31.12. - 30%	107					
	01.01-29.02 - 35%	116					
	01.03 - 40%	125					
	морковь до 01.01.-20%	12,5					
	с 01.01 - 25%	13,3					
	лук репчатый	6					

гренки из пшеничного хлеба		20								№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32								
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 полуфабрикат (мясо без кости)	45	38								
свинина мясная	44	38								
или фарш промышленного производства (только немеханической обвалки из охлажденного мяса продуктивных	76	76								
хлеб пшеничный	18	18								
молоко питьевое	9	9								
лук репчатый	10,7	9								
яйцо куриное	9	9								
сухари пшеничные	10	10								
масло растительное для смазки листа	2	2								
Капуста тушеная			150	4,6	4,9	14,0	119			№423-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	198	158								
морковь до 01.01.-20%	30	24								

с 01.01 - 25%		32	24									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		3	3									
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		1,2	1,2									
лук репчатый		12	10									
масло растительное		5	5									
мука пшеничная		1,8	1,8									
сахар		0,3	0,3									
Сок в ассортименте		200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь				
Хлеб пшеничный		60		1,2	0,6	26,4	116					
Хлеб ржаной		60		1,4	0,8	22,7	103					
Полдник		370		17,1	12,8	47,0	371,6					
Запеканка из творога с яблоками с джемом или повидлом		170		17,0	12,8	34,4	321	№54-4т-2020, 2021, Новосибирск				
творог		111	108									
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)		50	35									
яйцо куриное		15	15									
сахар		3	3									
сметана		3	3									

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

[illegible]

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	25,4	31,0	70,4	662,2	
				250	8,1	9,2	25,8	218	№165-2013, Пермь
	молоко питьевое	175	175						
	вода питьевая	75	75						
	масло сливочное	5	5						
	сахар	2	2						
	макаронные изделия (вермишель)	20	20						
	соль йодированная	0,6	0,6						
Бутерброд с маслом с сыром									
	батон пшеничный	30	30	55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004
	масло сливочное	10	10						
	сыр	16	15						
Кофейный напиток				200	4,9	3,2	15,9	112	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	5	5						Автономное учреждение Тиманской области «Центр технологического контроля» №202055147

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

[illegible]

[illegible]

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):	64	65	276	1939	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)	
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	60	62	263		1842
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	67	68	290		2036

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			595	19,1	17,9	108,5	671	
Каша гречневая жидкая			200	8,6	10,3	30,3	248	№311-2004
	крупа гречневая	40						
	молоко питьевое	176						
	сахар	3	3					
	соль йодированная	0,8	0,8					
	масло сливочное	5	5					
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
	батон пшеничный	30	30					
	сыр	16	15					
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,8	0,8					

[illegible]

масло растительное для смазки листа	2	2	180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
Пюре картофельное			154					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						
Компот из свежих яблок			200	0,2	0,0	16,6	67	№507-2013, Пермь
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
сахар	15	15						
кислота лимонная	0,2	0,2						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			300	5,6	10,1	64,0	369	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)			100	5,1	10,1	30,0	231	

Сок в ассортименте				200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
ИТОГО:											
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:											
65											
77											
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:											
85											
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):											
64											
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):											
60											
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):											
67											
68											
290											
2036											
При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)											

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			555	17,4	25,9	78,0	613,9	
Каша 3 злака жидкая			200	6,9	9,6	27,0	222	№311-2004
крупа (кукурузная, пшеничная, ячневая)	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						Ассоциация предприятий Томенской области

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

[illegible]

Суп из овощей с фасолью с мясом			250/10	8,7	5,5	15,5	146	№143-2013, Пермь
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%			126	75				
капуста свежая белокочанная			48	38				
морковь до 01.01.-20%			12,6	10				
с 01.01 - 25%			13,3	10				
лук репчатый			7	6				
фасоль консервированная натуральная			33	20				
масло растительное			5	5				
зелень сушеная (петрушка, укроп)			0,1	0,1				
Котлета из свинины "Богатырская"			100	17,9	13,4	14,0	248	№55-24м-2020, 2021, Новосибирск
свинина мясная			84	72				
молоко питьевое			10	10				

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

[illegible]

Картофель тушеный		200	5,7	4,2	23,0	153	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	286	215					
	307	215					
	331	215					
	359	215					
	5,1	4					
01.03 - 40%	0	0					
	3	3					
	4	4					
масло растительное							
Компот из кураги		200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25					
	6	6					
ИЛИ							
Компот из смеси сухофруктов		200	0,5	0,0	25,5	104	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25					
	15	15					
сахар							
Хлеб пшеничный		60	1,2	0,6	26,4	116	Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического мониторинга» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

Хлеб ржаной					60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник										
Печенье Школьное					375	7,7	12,5	61,4	388	№54-2в-2020,2021, Новосибирск
	мука пшеничная	53	53							
	дрожжи сухие	0,2	0,2							
	вода питьевая	6	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		
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51		№685-2004
чай - заварка		0,8	0,8							
сахар		12	12							

Фрукты в ассортименте	100	1,4	0,3	14,0	64	№458-2006, Москва
ИТОГО:						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		64	66	278	1954	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:		77	79	335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):		85	87	369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):		64	65	276	1939	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):		60	62	263	1842	
		67	68	290	2036	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			505	24,0	24,1	79,2	629,9
Для бутерброда:							
Масло сливочное (порциями)	5	5	5	0,1	3,7	0,1	34
Сыр (порциями)	21	20	20	5,4	5,8	0,0	74
Батон пшеничный	40	40	40	1,0	0,6	14,6	68
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69

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

Запеканка из творога с молоком сгущенным			180/20	16,5	13,5	36,8	335	№313-2013, Пермь
	творог	173	172					
	крупа манная	13	13					
	молоко питьевое для каши	43	43					
	яйцо куриное	14	14					
	сахар	7	7					
	ванилин	0,01	0,01					
	сметана	7	7					
	сухари пшеничные	7	7					
	масло сливочное для смазки листа	5	5					
	масса готовой запеканки		180					
	молоко сгущенное с сахаром	20,2	20					
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	0,8	0,8					
	сахар	12	12					
Обед			840	34,0	28,9	138,1	947,7	
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	98	96					

Курица запеченная			90	21,8	13,1	0,6	208	№450-1996
курица потрошенная 1 категории	150	134						
или грудка куриная	141	134						
или бедро куриное	141	134						
сметана	4	4						
чеснок свежий	0,5	0,4						
масло растительное	2	2						
Рис припущенный			180	4,4	4,2	44,5	233	№415-2013, Пермь
крупа рисовая	63	63						
вода питьевая	130	130						
масло сливочное	6	6						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник			360	8,9	10,0	70,2	406,4	
Булочка промышленного производства в ассортименте			60	1,7	4,7	46,8	236	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	5,0	9,4	106	№260-2001, Пермь

ИЛИ							
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114
Фрукты в ассортименте		100		1,4	0,3	14,0	64
ИТОГО:							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				67	63	287	1984
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:				77	79	335	2350
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:				85	87	369	2585
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):				64	65	276	1939
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				60	62	263	1842
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				67	68	290	2036

При 3-х
разном
пошаго
беней
(заправка, обход,
подбор)

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			560	17,9	20,2	100,9	657,0	
Каша кукурузная жидкая			200	7,6	8,4	29,2	223	№311-2004
крупа кукурузная	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						Автономное учреждение Тюменской области Тюменского государственного университета

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[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 зеленый									
или лук зелёный		12,5	10						
лимон (для сока)		12	6						
сахар		1	1						
масло растительное		6	6						
ННН									
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным									
помидоры свежие парниковые		51	50			100	0,9	6,0	3,4
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									
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	40			250/15	6,7	8,5	12,5
морковь до 01.01.-20%		12,5	10						
Автоматическое учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134									

№128-2021,
Пермь

87

	с 01.01 - 25%	13,3	10								
	лук репчатый	12	10								
	лапша домашняя		20							№534-2021, Пермь	
	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	100						18,2	13,9	3,9	214
	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 минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113								
	сухари пшеничные	4	4								
	масло растительное	6	6								

Пюре картофельное		180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154					
	220	154					
	237	154					
	267	154					
	29	29					
Компот из кураги	7	7					
		200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25					
	6	6					
сахар							

ИЛИ

Компот из смеси сухофруктов		200	0,5	0,0	25,5	104	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25					
	15	15					
сахар							
Хлеб пшеничный		40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной		60	1,4	0,8	22,7	103	

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

Полдник				340	11,3	11,7	63,1	403
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (вафли, печенье)				40	9,8	11,4	36,5	288
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51
								№685-2004
чай - заварка				0,8				
сахар				12				
Фрукты в ассортименте				100	1,4	0,3	14,0	64
ИТОГО:					62	66	278	1955
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:					77	79	335	2350
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:					85	87	369	2585
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):					64	65	276	1939
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					60	62	263	1842
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					67	68	290	2036
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:					65	65	278	1956

*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминов и минеральных веществ (суточная)" СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

*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".

