

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

*Директор МБДОУ
"Центра развития ребенка"
г. Тюмень*

« 01 » *сентября* 20*26* г.

Корн А.В. Коркина

20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ 20-ДС/4282-26/139 от 07 июля 2026 г

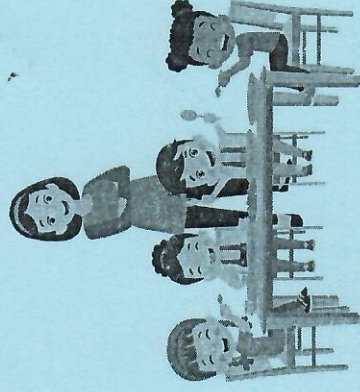
для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению,
уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями

СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 1 до 3 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

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



г. Тюмень, 2026г.



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

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

№ 57

« 4 » сентября 2026 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза 20-дневного меню приготавливаемых блюд № 20-ДС/4282-26/139 от 07 июля 2026г. для питания детей в возрасте с 1 до 3 лет, экспертиза 20-дневного меню приготавливаемых блюд №20-ДС/4282-26/138 от 07 июля 2026г. для питания детей в возрасте с 3 до 7 лет, разработанные АУ ТО «Центр технологического контроля» (ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147), юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д.47А;
2. Заявитель: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тюменской области, юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, проезд Геологоразведчиков, д.1; ИНН 7203158490, ОГРН 1057200990593; Предписание УРПН по ТО № 1500-02 от 31.08.2026г.
3. Получатель: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тюменской области, юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, проезд Геологоразведчиков, д.1; ИНН 7203158490, ОГРН 1057200990593; Предписание УРПН по ТО № 1500-02 от 31.08.2026г.
4. Нормативные документы, используемые экспертом при проведении экспертизы: СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

При составлении 20-дневного меню приготавливаемых блюд № 20-ДС/4282-26/139 от 07 июля 2026г. для питания детей в возрасте с 1 до 3 лет, 20-дневного меню приготавливаемых блюд №20-ДС/4282-26/138 от 07 июля 2026г. для питания детей в возрасте с 3 до 7 лет, разработанных АУ ТО «Центр технологического контроля», использованы:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть – М.: Хлебпродинформ, 1996г.;

2. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий диетического питания, М. Хлебпродинформ, 2002г.;
3. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, М. Хлебпродинформ, 2004г.;
4. Картотека блюд лечебного и рационального питания, I часть - Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995г.;
5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений – Пермь: Уральский институт питания, 2004г.
6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г.;
7. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2- М.: 2006г.;
8. 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.;
9. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь: Уральский региональный центр питания, 2013г.;
10. 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.;
11. Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, - Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУ «центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г.;
12. 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.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы 20-дневного меню приготавливаемых блюд № 20-ДС/4282-26/139 от 07 июля 2026г. для детей в возрасте с 1 до 3 лет установлено:

Представлена аннотация к 20-дневному меню для питания детей в возрасте с 1 до 3 лет, накопительная ведомость, таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности, таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий, потребление пищевых нутриентов за неделю для детей дошкольного возраста с 1 до 3 лет, данные распределения энергетической ценности (калорийности) по приемам пищи для детей дошкольного возраста с 1 до 3 лет.

Меню разработано на период 20 дней, для возрастной группы детей с 1 до 3 лет, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.4282-26), что соответствует подпункту 4 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий. Представлены технологические карты, разработанные АУ «ТО «Центр технологического контроля». Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, что соответствует требованиям пункта 11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Меню предусматривает распределение блюд по отдельным приемам пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник. На долю завтрака в среднем за неделю приходится 20% (при нормируемой калорийности 20%) от суточной потребности в пищевых веществах и энергии; на долю 2 завтрака в среднем за неделю приходится 5% (при нормируемой калорийности 5%) от суточной потребности в пищевых веществах и энергии; на долю обеда в среднем за неделю приходится 35% (при нормируемой калорийности 35%) от суточной потребности в пищевых веществах и энергии; на долю полдника в среднем за неделю приходится 15% (при нормируемой калорийности 15%) от суточной потребности в пищевых веществах и энергии в соответствии с таблицей 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по приёмам пищи в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме, приведенной в таблице № 3 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, что соответствует требованиям подпункта 2 «в» пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Суммарный объем готовых блюд для указанной возрастной группы (с 1 до 3 лет) соответствует требованиям подпункту 2 пункта 59, таблице 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

В соответствии с подпунктом 6 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки, соль йодированная.

В примерном меню отсутствуют пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с подпунктом 9 пункта 59, приложением № 6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления в соответствии с подпунктом 2 пункта 59, приложением № 6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленное 20-дневное меню приготавливаемых блюд № 20-ДС/4282-26/139 от 07 июля 2026г. для питания детей в возрасте с 1 до 3 лет, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы 20-дневного меню приготавливаемых блюд № 20-ДС/4282-26/138 от 07 июля 2026г. для питания детей в возрасте с 3 до 7 лет установлено:

Представлена аннотация к 20-дневному меню для питания детей в возрасте с 3 до 7 лет, накопительная ведомость, таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности, таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий, потребление пищевых нутриентов за неделю для детей дошкольного возраста с 3 до 7 лет, данные распределения энергетической ценности (калорийности) по приемам пищи для детей дошкольного возраста с 3 до 7 лет.

Меню разработано на период 20 дней, для возрастной группы детей с 3 до 7 лет, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.4282-26), что соответствует подпункту 4 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий. Представлены технологические карты, разработанные АУ «ТО «Центр технологического контроля». Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, что соответствует требованиям пункта 11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Меню предусматривает распределение блюд по отдельным приемам пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник. На долю завтрака в среднем за неделю приходится 20% (при нормируемой калорийности 20%) от суточной потребности в пищевых веществах и энергии; на долю 2 завтрака в среднем за неделю приходится 5% (при нормируемой калорийности 5%) от суточной потребности в пищевых веществах и энергии; на долю обеда в среднем за неделю приходится 35% (при нормируемой калорийности 35%) от суточной потребности в пищевых веществах и энергии; на долю полдника в среднем за неделю приходится 15% (при нормируемой калорийности 15%) от суточной потребности в пищевых веществах и энергии в соответствии с таблицей 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме, приведенной в таблице № 3 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, что соответствует требованиям подпункта 2 «в» пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Суммарный объем готовых блюд для указанной возрастной группы (с 3 до 7 лет) соответствует требованиям подпункту 2 пункта 59, таблице 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

В соответствии с подпунктом 6 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки, соль йодированная.

В примерном меню отсутствуют пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с подпунктом 9 пункта 59, приложением № 6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления в соответствии с подпунктом 2 пункта 59, приложением № 6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленное 20-дневное меню приготавливаемых блюд № 20-ДС/4282-26/138 от 07 июля 2026г. для детей в возрасте с 3 до 7 лет, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

О.М. Жеребко



Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

Меню и технологические карты для приготовления блюд разработаны с учетом продукции регионального происхождения, в том числе продукции высокой степени готовности (полуфабрикаты), основание - решение участников рабочей группы «Дорожная карта» по организации закупок продуктов питания в учреждениях социальной сферы у производителей сельскохозяйственной продукции. В разработке на основу взята продукция, производимая Тюменскими товаропроизводителями.

Возрастная категория детей: с 1 до 3 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

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 2.3/2.4.4282 – 26, предусмотрены следующие приемы пищи - завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.

Энергетическая ценность рациона питания 1400 ккал, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Приложение 10, Таблица 1 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)».

Соблюдено требование п.59/2-в, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 - «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)» СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах не менее)» СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26, Приложение 7, Таблица 1 «Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7 - ми лет (в г, мл на одного ребенка в сутки)".

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

Форма меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26, Приложение 8 «Меню приготавливаемых блюд».

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 в соответствии с требованиями **Раздел II п.11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26**:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – Министерство торговли Российской Федерации, 1999 г (**№рец.-1999**).
- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002г. (**№рец.-2002**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995г (**№рец. – 1995, Екатеринбург**).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (**№рец.-2001, Пермь**).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (**№рец.-2004, Пермь**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – М.:2006г (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г (**№рец.-2006, Екатеринбург**).
- Сборник 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 реабилитации — Пермь: ООО Уральский региональный центр питания, 2013г (**№рец.-2013, Пермь**).
- 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**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для 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**).

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. 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.59/2 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

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

№	Продукты	Количество продукта в день, г, мл, нетто *	Норма продукта при в 10 ч пробуждения детей 75%, г, мл, в день,	Дни																				Факт в день Г, мл,	% выполнения
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
				30	40	20	20	30	30	30	30	10	10	30	20	10	30	30	20	50	10	40	20	510	26
1	Хлеб ржаной	40	26																						
2	Хлеб пшеничный	60	51	101	56	61	75	46	45	42	38	31	42	30	57	75	50	85	45	70	31	41	48	1069	53
3	Мука пшеничная	25	19	2	29	25	1	35	28	32	7	36	26	2	37	4	39	1	10	0	18	8	28	365	18
4	Крупы, бобовые	30	24	0	12	7	58	24	0	21	6	66	18	23	18	41	0	20	74	0	85	37	0	510	26
5	Макаронные изделия	8	6	12	0	36	0	0	0	36	12	0	0	0	6	0	0	0	12	0	0	0	12	126	6
6	Картофель	120	96	111	46	78	84	143	85	30	118	30	85	147	114	110	90	167	10	155	85	147	107	1942	97
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленья и квашенные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	126	134	237	61	105	64	306	130	71	105	218	61	119	121	168	57	60	136	44	52	180	2426	121
8	Фрукты свежие	95	71	155	0	0	135	25	0	135	25	132	25	130	25	130	125	152	5	25	150	8	0	1382	69
9	Сухофрукты	9	8	0	17	15	12	0	0	12	15	12	7	12	0	12	10	0	12	0	0	12	12	160	8
10	Соки фруктовые и овощные	100	75	0	100	150	0	100	100	0	0	0	100	180	100	0	100	0	100	100	150	100	100	1480	74
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой	25	20	15	17	16	13	23	17	21	20	24	23	15	26	13	27	20	22	18	27	19	402	20	101
12	Кондитерские изделия	12	10	0	25	0	0	0	15	7	30	15	0	30	0	0	20	15	0	0	15	30	0	202	10
13	Какао - порошок	0,5	0,4	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,5	0,0	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8	0
14	Кофейный напиток	1	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	12	1
15	Чай	0,5	0,4	0,0	0,5	0,5	0,5	0,0	0,5	0,5	0,0	0,5	0,5	0,0	0,5	0,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	8	0
16	Мясо 1-й категории	50	30	0	49	32	0	16	49	56	16	32	0	45	46	32	43	32	45	32	32	32	0	589	29
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка- потрошенная, 1 кат.)	20	20	39	0	49	0	0	39	0	0	0	79	0	39	0	26	0	39	70	0	0	40	420	21
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	13	0	0	0	59	0	0	0	0	84	0	0	0	0	0	59	0	0	46	0	0	248	12
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	23	72	0	0	40	62	0	0	48	0	0	62	0	62	0	0	0	0	0	62	37	445	22
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	273	345	182	87	290	426	213	296	379	290	300	234	340	335	180	349	310	203	236	201	304	5500	275
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	22	0	0	95	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	113	0	76	0	0	96	16	426	21
22	Сметана	9	6,8	5	0	7	0	5	0	5	18	5	5	0	0	15	9	15	0	4	31	9	2	134	7
23	Сыр	4	3,4	0	10	0	5	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	5	70	4
24	Масло сливочное	18	14	14	7	14	11	21	20	23	9	11	14	10	10	14	20	7	22	3	14	17	10	270	14
25	Масло растительное	9	8	5	9	8	10	5	12	4	5	10	9	6	18	6	7	10	9	9	7	5	12	162	8
26	Яйцо	40	26	0	66	24	42	12	66	7	5	11	55	0	6	40	68	0	14	72	10	12	13	523	26
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	0,0	0,7	1,4	0,0	1,2	0,0	1,0	0,0	0,8	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	7	0
28	Крахмал	2	1,3	0	0	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	25	1
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	45	2

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 1 "Среднеуточные наборы пищевой продукции для детей 1-3 лет" (в нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)

***Муочное изделие промышленного производства в 1,4,13,15,17 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-НС/4782-26/135 07.07.26
АУ ТО «центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей дошкольного возраста с 1 до 3 лет*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал		% выполнения	2 завтрак, ккал		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	Полдник, ккал		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	20% от суточного рациона			5% от суточного рациона			35% от суточного рациона			15% от суточного рациона			75% от суточного рациона		
	280			70			490			210			1050		
1 день	287		21	71		5	496		35	218		16	1072		102
2 день	284		20	70		5	466		33	219		16	1039		99
3 день	296		21	69		5	512		37	204		15	1081		103
4 день	295		21	71		5	494		35	215		15	1075		102
5 день	293		21	70		5	492		35	222		16	1077		103
ИТОГО в среднем за неделю	291		21	70		5	492		35	215		15	1069		102
6 день	291		21	70		5	483		35	223		16	1067		102
7 день	272		19	71		5	516		37	217		15	1075		102
8 день	283		20	69		5	468		33	210		15	1030		98
9 день	269		19	72		5	508		36	213		15	1062		101
10 день	283		20	70		5	492		35	212		15	1057		101
ИТОГО в среднем за неделю	280		20	70		5	493		35	215		15	1058		101
11 день	292		21	71		5	486		35	203		14	1052		100
12 день	277		20	70		5	480		34	222		16	1049		100
13 день	287		21	71		5	489		35	218		16	1065		101
14 день	292		21	70		5	473		34	221		16	1055		100
15 день	268		19	71		5	521		37	216		15	1075		102
ИТОГО в среднем за неделю	283		20	70		5	490		35	216		15	1059		101
16 день	271		19	70		5	501		36	220		16	1061		101
17 день	284		20	70		5	471		34	212		15	1036		99
18 день	284		20	71		5	516		37	209		15	1080		103
19 день	283		20	70		5	486		35	217		15	1055		101
20 день	283		20	70		5	481		34	218		16	1052		100
ИТОГО в среднем за неделю	281		20	70		5	491		35	215		15	1067		101

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.282-26	Завтрак, грамм		2 завтрак, грамм		Обед, грамм		Полдник, грамм	
	Завтрак, грамм		2 завтрак, грамм		Обед, грамм		Полдник, грамм	
1 день	350		100		450		200	
2 день	355		130		540		200	
3 день	360		100		500		200	
4 день	355		100		535		220	
5 день	360		130		550		200	
6 день	360		100		565		200	
7 день	360		100		505		210	
8 день	350		130		555		200	
9 день	360		100		565		210	
10 день	360		130		535		200	
11 день	355		100		575		200	
12 день	360		130		570		210	
13 день	355		100		535		200	
14 день	350		130		580		200	
15 день	360		100		535		300	
16 день	360		130		545		200	
17 день	350		100		525		280	
18 день	360		100		530		210	
19 день	360		130		540		200	
20 день	350		100		545		310	
21 день	360		100		550		200	

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

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

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, шт.
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	—
пшениная 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.

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 II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося промышленного изготовления	95
		Оленина промышленного изготовления	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 I кат.)	14
		Мясо (говядина II 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 фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, второй завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет (8-10 часов пребывания детей)

20-ти дневное меню №20-ДС/4282-26/139 от 07 июля 2026 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					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			355	8,8	10,8	38,7	287,2	
			150	4,5	4,7	17,0	128	№165-2013, Пермь
Суп молочный с макаронными изделиями								
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ДС/4282-26/139 от 07.07.26
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Бутерброд с маслом				20/5	1,7	3,8	9,9	81	№1-2004
батон	20	20							
масло сливочное	5	5							
Какао с молоком				180	2,6	2,3	11,8	78	№693-2004
какао - порошок	2,5	2,5							
молоко питьевое	90	90							
сахар	6	6							
ВТОРОЙ ЗАВТРАК					0,1	0,4	16,7	71	
Фрукт в ассортименте				130	0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва
ИЛИ									
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
ОБЕД				540	16,9	16,6	69,9	496,0	
Свекла отварная с маслом растительным				40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 -20%	51	41							
с 01.01 - 25%	55	41							
масса отварной свеклы		38							

или свежая вареная целая промышленного производства	40	30							
масло растительное на полив при подаче	3	3							

ИЛИ

Нарезка из свежих овощей с маслом растительным	40/3		0,5	3,0	1,5	35	№14/1, 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	41	40					
или помидоры свежие грунтовые	47	40					
или огурцы свежие парниковые	41	40					
или огурцы свежие грунтовые	42	40					
масло растительное на полив при подаче	3	3					
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной	150/15/5		3,7	3,1	7,1	71	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе из грудки индейки	25	24					
капуста белокочанная свежая	15	12					
или капуста белокочанная свежая, очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	12	12					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	61	46					
01.11.-31.12. -30%	66	46					

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

[illegible]

Овощи припущенные		120	1,9	2,9	16,5	100	№524-2004
морковь - до 01.01 - 20%	63	50					
с 01.01 - 25%	67	50					
или морковь быстрозамороженная (кубик)	57	50					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	50	50					
или кабачки	89	60					
лук репчатый	14	12					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	12,6	12					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	86	65					
01.11.-31.12. -30%	93	65					
01.01-29.02 - 35%	100	65					
01.03 - 40%	109	65					
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	66	65					
мука пшеничная	2	2					
масло сливочное	4	4					

ИЛИ

Перелов припущенная в ягодах		120	1,9	3,6	21,4	127	№387-2003
крупя перловная	30	30					
вода питьевая	72	72					
масса припущенной перловки		90					
морковь - до 01.01 - 20%	39	31					
с 01.01 - 25%	41	31					
или морковь быстрозамороженная (кубик)	35	31					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	31	31					
лук репчатый	18	15					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	15,8	15					
масло сливочное	4	4					
Компот из плодов или ягод свежих или замороженных		150	0,3	0,1	10,4	44	№486-2021, Пермь
яблоки свежие	28,5	25					
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	25,5	25					
или клубника или смородина черная быстрозамороженные	25,5	25					
сахар	8	8					

ИЛИ

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203055147
ИНН 7203208134

Компот из ягодно - фруктовой смеси				150	0,2	0,1	11,2	46	№634-2004
ягодно - фруктовая смесь быстрозамороженная		25,2	25						
лимонная кислота		0,17	0,17						
сахар		8	8						
Хлеб пшеничный				25	0,5	0,3	11,0	48	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				25					
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52	
ПОЛДНИК				200	5,4	8,0	31,0	217,6	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				50	1,7	4,2	25,0	145	
Кисломолочный напиток в ассортименте		155	150	150	3,7	3,8	6,0	73	№698-2004
ИТОГО:					31	36	156	1072	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:					42	47	203	1400	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)					32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					33	37	160	1103	

Наименование блюда	Химический состав		Нетто, г	Брутто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
ЗАВТРАК										
Омлет натуральный с подгарнировкой										
яйцо куриное	60	60	60							
молоко питьевое	23	23	23							
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5	1,5							
масса готового омлета		80	80							
Овощи на подгарнировку		70	70							
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	70							№101-2004
ИЛИ кукуруза быстрозамороженная, припущенная	80	70	70							№156-2021, Пермь
ИЛИ										
Яичная кашка натуральная с подгарнировкой										
яйцо куриное	60	60	150			9,1	8,8	7,9	147	№279-1996
молоко питьевое	32	32								
масло сливочное	4	4								
Автоматическое учреждение Томской области «Центр технического контроля»										

Автоматизированное учреждение
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

01.01.20.03 - 30%	18	13							
01.03 - 40%	20	12							
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	12,2	12							
морковь - до 01.01 - 20%	41	33							
с 01.01 - 25%	47	33							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	33	33							
лук репчатый	12	10							
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	10,5	10							
масло растительное	4	4							
<u>соус:</u>		28							
мука пшеничная	2,8	2,8							
масло сливочное	2,4	2,4							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,4	2,4							
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3							
с 01.01 - 25%	4,3	3							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	3	3							
лук репчатый	3,6	3							

Автоматизированное учреждение «Томский институт»
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

масло сливочное	2	2								
яйцо куриное	4	4								
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7								
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18								
соль йодированная	0,4	0,4								
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3	25								
яйцо куриное для смазки изделия	2	2								
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								

ИЛИ

Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	50		1,9	2,9	28,8	149	№698-2004
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	3,7	3,8	5,2	70	
ИТОГО:			32	34	152	1039	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			42	47	203	1400	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)			32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):			30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):			33	37	160	1103	

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			355	10,3	13,6	33,2	296,4	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			150	9,1	9,3	12,3	169	№313-2013, Пермь
творог	96	95						
мука пшеничная	8	8						
или крупа манная	7	7						
вода питьевая для каши	24	24						
яйцо куриное	8	8						
сахар	4	4						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готовой запеканки		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						

Автономное учреждение
Томской области

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

ИЛИ									
Запеканка из творога с яблоками с молоком сгущенным									
	82	81	150	7,2	8,6	13,5	160	№54-4т- 2020,2021 Новосибирск	
творог		81							
яблоки свежие, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом	40	28							
яйцо куриное	12	12							
сахар	4	4							
сметана	5	5							
масло сливочное	5	5							
крупа манная	5	5							
ванилин	0,01	0,01							
сухари пшеничные	5	5							
масло сливочное для смазки листа	3	3							
масса готовой запеканки		120							
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30							
ИЛИ									

наименование ингредиентов		69	88	160	7,9	8,6	13,6	163	наименование сырья
творог			88						
яйцо куриное		4	4						
сахар		4	4						
мука пшеничная		10	10						
вишня быстрозамороженная (без косточки)		31	30						
сахар		3	3						
крахмал		3	3						
масса ягодной смеси с сахаром и крахмалом			35						
сметана		5	5						
сухари пшеничные		5	5						
масло сливочное для смазки листа		3	3						
масса готовой запеканки			120						
молоко сгущенное с сахаром		30,2	30						
Бутерброд с маслом				20/5	1,7	3,8	9,9	81	№ 1-2004
батон		20	20						
масло сливочное		5	5						

Автономное учреждение
 «Центр технического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,5	0,5					
	молоко питьевое	40	40					
	сахар	8	8					
ВТОРОЙ ЗАВТРАК								
Отвар шиповника			100	0,2	0,0	16,9	69	№705-2004
	шиповник	15	15					
	сахар	3	3					
ОБЕД								
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			535	18,3	19,7	65,4	512,1	№74-2013, Пермь
	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					
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		20,4	20					
масса отварного картофеля			18					
морковь - до 01.01 - 20%		11	9					

6 01 01 - 20%	12	9							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	9	9							
масса отварной моркови		7							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6							
яйцо куриное	8	8							
масло растительное на полив при подаче	3	3							

ИЛИ

Салат из огурцов с маслом		40		0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые		40	39					
или огурцы свежие грунтовые		41	39					
масло растительное на полив при подаче		3	3					
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом со сметаной		150/20/5		5,8	4,5	4,7	83	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории		44	32					
или говядина - полуфабрикат		38	32					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства		32	32					
капуста белокочанная свежая		38	30					
или капуста белокочанная свежая, очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)		30	30					Автономное учреждение Тюменской области «Центр технического контроля»

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				70	3,2	3,3	21,8	130	
Сок в ассортименте				150	150	0,6	0,2	17,5	74
ИТОГО:						33	37	155	1081
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:						42	47	203	1400
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)						32	35	152	1050
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):						30	33	145	998
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):						33	37	160	1103

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			360	11,2	12,7	34,2	295,5	
Каша ячневая жидкая			150	4,4	4,6	20,3	140	№311-2004
	крупа ячневая	20						
	молоко питьевое	140						
	сахар	2						
	соль йодированная	0,4						
	масло сливочное	3						

[illegible]

[illegible]

Говядина, тушеная в овощах

говядина 1 категории	86	63	60	10,2	9,7	3,1	141	№363-2013, Пермь
или говядина - полуфабрикат	74	63						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
лук репчатый	12	10						
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	10,5	10						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса с луком		40						
мука пшеничная	1,2	1,2						
морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	30	30						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
вода питьевая	10	10						
Рис припущенный			110	2,3	2,0	18,6	102	№512-2004
крупа рисовая	38	38						Актонское учреждение Пермской области ИНН 7203208134

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Каша 5 злаков жидкая			360	11,1	10,4	38,7	293	№311-2004
			150	4,5	5,8	16,9	138	
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,4	0,4						
масло сливочное	3	3						
ИЛИ								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	6,3	6,2	19,5	159	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,4	0,4						
масло сливочное	3	3						
Автономное учреждение «Менский областной...								

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

Бутерброд с сыром				20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон		20	20						
сыр		10,5	10						
Кофейный напиток				180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
кофейный напиток		3	3						
сахар		8	8						
молоко питьевое		75	75						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК					0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
ОБЕД				565	15	17	69	492	
Салат картофельный с огурцами				40	0,7	3,0	5,9	53	№75-2013, Пермь
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						
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		36	35						
огурцы соленные без уксуса		13	7						

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	8	6							
01.11.-31.12. -30%	8,6	6							
01.01-29.02 - 35%	9,2	6							
01.03 - 40%	10	6							
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	6,1	6							
фасоль	6	6							
морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9							
с 01.01 - 25%	12	9							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	9	9							
лук репчатый	7	6							
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	6,3	6							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5							
масло сливочное	3	3							
сахар	0,2	0,2							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							

Шифры работ натуральной		60	6,8	4,6	7,6	9,6	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62					
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62					
лук репчатый	5	4					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	4,2	4					
яйцо куриное	8	8					
сухари пшеничные	6	6					
масса полуфабриката		75					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					

ИЛИ

Котлета по-Волжски из рыбы и говядины (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №1)	60	9,2	5,5	5,6	109	ТТК, ТК №1
ИЛИ Котлета по-Волжски из рыбы и свинины (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №1)	60	8,7	5,9	5,6	110	ТТК, ТК №1
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	26	17				
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	31	17				
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	23	17				
говядина 1 категории	48	35				
или говядина - полуфабрикат	41	35				

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
Омской области

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

ПОЛДНИК			200	5,2	7,7	33,0	222,1	
Булочка "Нежная"			50	1,5	3,9	28,5	155	№560-2013, Пермь
масса теста		56						
мука пшеничная	32	32						
сахар	5	5						
масло сливочное	7	7						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	1,2	1,2						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,3	0,3						
молоко питьевое или кефир	12	12						
яйцо куриное	3,5	3,5						
крошка:								
мука пшеничная	1	1						
масло сливочное	1	1						
масло сливочное для смазки изделия	1	1						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						

ИЛИ

Мушкетеры		80	1,8	3,9	38,8	188	№608-2004
Кисло-молочный напиток в ассортименте		150	3,7	3,8	4,5	67	
ИТОГО:			31	36	158	1077	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ			32,0	36	154	1069	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			42	47	203	1400	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)			31,5	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):			30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):			33	37	160	1103	

6 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			360	12,1	10,2	37,8	291,4	
Омлет натуральный с поджаривкой			150	9,1	8,7	7,3	144	№340-2004
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	23	23						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

[illegible]

чай - заварка		0,6	0,6	100		1,4	1,6	8,8	88	1000 2013, Пермь
молоко питьевое		40	40							
сахар		8	8							
Хлеб пшеничный				10		0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				10						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК										
Сок в ассортименте		100	100	100		0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
ОБЕД										
Салат из моркови с кукурузой				505		13,2	17,9	67,3	483,1	
морковь - до 01.01 - 20%		33	26			0,7	3,0	3,5	44	№11-2001, Пермь
с 01.01 - 25%		35	26							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства		26	26							
масса припущенной моркови			24							
кукуруза консервированная (после термической обработки)		25	15							
масло растительное на полив при подаче		3	3							

ИЛИ

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

Салат из свежих помидоров и огурцов		40	0,4	3,0	1,9	36	№20-2004
помидоры свежие парниковые	17,3	17					
или помидоры свежие грунтовые	20	17					
огурцы свежие парниковые	20,4	20					
или огурцы свежие грунтовые	21	20					
масло растительное на полив при подаче	3	3					
Суп картофельный с курицей		150/15	3,7	4,1	15,7	115	№133-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе из грудки индейки	25	24					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	113	85					
01.11.-31.12. -30%	122	85					
01.01-29.02 - 35%	131	85					
01.03 - 40%	142	85					
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	87	85					
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					

[illegible]

ГОСТ Р 50763-2007

Исследования в области (далее - технологическая карта, разработанная АО "Центр
технологического контроля", технологическая карта №2)

210 7,4 9,3 27,4 222,9

		24	24	60	3,7	6,6	22,9	166	116, 116, 116
мука пшеничная		24	24						
мука пшеничная на подпыл		1,8	1,8						
творог		31	30						
сахар		8	8						
масло сливочное		15	15						
яйцо куриное		6	6						
натрий двууглекислый		0,2	0,2						
соль йодированная		0,2	0,2						
масло растительное для смазки листа		0,2	0,2						
сахарная пудра		0,5	0,5						
Кисломолочный напиток в ассортименте		155	150	150	3,7	3,8	4,5	67	№698-2004
ИТОГО:					33	37	150	1067	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:					42	47	203	1400	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)					32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					33	37	160	1103	

«Центр технологического контроля»
ОГРН. 1077203065147
ИНН 7203203134

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Каша "Дружба"			350	6,6	8,5	42,3	272	№260-2013, Пермь
			150	4,7	4,9	22,2	152	
	крупа рисовая	12	12					
	крупа пшено	9	9					
	молоко питьевое	135	135					
	сахар	2	2					
	соль йодированная	0,4	0,4					
	масло сливочное	3	3					
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004
	батон	15	15					
	масло сливочное	5	5					
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	8,3	34	№686-2004
	чай - заварка	0,5	0,5					
	сахар	8	8					

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

Фрукт в ассортименте	130	0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва
----------------------	-----	-----	-----	----	------	----------------------

ИЛИ

Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте	120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
ОБЕД	555	20,4	16,7	70,9	516	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	62	40	0,1	3,1	21	№244-2006, Москва

ИЛИ

Нарезка из свеклы отварной	40	0,6	0,0	2,5	12	№50-2013, Пермь
свекла - до 01.01 - 20%	54	43				
с 01.01 - 25%	57	43				
или свекла вареная цельная промышленного производства	42	40				
Суп из овощей с мясом со сметаной	150/10/5	3,7	3,9	7,5	80	№135-2004
говядина 1 категории	22	16				
или говядина - полуфабрикат	19	16				
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30				

«Автоматизированное управление
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203203134

01.11.-31.12. -30%	43	30							
01.01-29.02 - 35%	46	30							
01.03 - 40%	50	30							
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	31	30							
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8	6							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	6	6							
лук репчатый	7	6							
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	6,3	6							
кукуруза консервированная	8	5							
или кукуруза быстрозамороженная	6	5							
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	19	18							
или капуста белокачанная свежая	23	18							
или капуста белокачанная свежая очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	18	18							
масло сливочное	3	3							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							

Соусы на свином, говяжьем и курином фарше

Наименование сырья, ингредиентов и специй	Количество		Цена за единицу		Общая стоимость		Единица измерения		Дата
	кг	шт	руб	коп	руб	коп	кг	шт	
свинина мясная	47		40						
хлеб пшеничный	7		7						
яйцо куриное	3		3						
вода питьевая	10		10						
масло растительное	2		2						
лук репчатый	24		20						
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	21		20						
масса прогретого с маслом лука			10						
мука пшеничная	5		5						
масса полуфабриката			75						
масса готовых тефтелей			60						
масло растительное для смазки листа	1,5		1,5						
Соус томатный с овощами для запекания			30						№454-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4		4						
морковь - до 01.01 - 20%	22,5		18						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203203134

Тефтели мясные из полуфабриката промышленного производства, запеченные в соусе томатном с овощами		60/30	9,8	10,1	9,4	168	№461-2004 (1 вариант)
тефтели мясные (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	75	75					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
Соус томатный с овощами для запекания		30					№454-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4					
морковь - до 01.01 - 20%	22,5	18					
с 01.01 - 25%	24	18					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	18	18					
лук репчатый	12	10					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	11	10					
мука пшеничная	1,5	1,5					
масло сливочное	2,5	2,5					
Макаронные изделия отварные		110	3,9	2,1	22,5	125	№516-2004
макаронные изделия	36	36					
масло сливочное	3	3					

Компонент из смеси сухих фруктов		12	12	160	0,3	0,0	12,7	0,2	Итого 2013, Пермь
сухофрукты		12	12						
сахар		5	5						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				10					
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52	
ПОЛДНИК				200	6,0	8,1	30,0	217	
Булочка "Пермская"				50	2,3	4,3	25,5	150	№554-2013, Пермь
мука пшеничная		25	25						
масло сливочное		7	7						
яйцо куриное		4	4						
сахар		4	4						
соль йодированная		0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные		1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные		0,25	0,25						
молоко питьевое		11	11						
повидло или джем (без искусственных ароматизаторов и красителей)		7	7						

Автономное учреждение «Менский объект»
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Макаронные изделия		12	12								
соль йодированная		0,4	0,4								
сахар		1,2	1,2								
масло сливочное		1,5	1,5								
Бутерброд с сыром		20/10		4,2	2,6	9,9	80			№3-2004	
батон		20	20								
сыр		10,5	10								
Кофейный напиток		180		2,4	2,0	11,9	75			№501-2013, Пермь	
кофейный напиток		3	3								
сахар		8	8								
молоко питьевое		75	75								
ВТОРОЙ ЗАВТРАК											
Отвар шиповника		100		0,2	0,0	16,9	69				
шиповник		15	15								
сахар		3	3								
ОБЕД		565		16,0	16,6	63,6	467,8				

Автономное учреждение Томанской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203203134

Салат из свежих помидоров		40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38					
или помидоры свежие грунтовые	45	38					
масло растительное на полив при подаче	3	3					
ИЛИ							
Салат из соленых огурцов с луком		40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
огурцы соленные без уксуса	64	35					
лук репчатый	3,6	3					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	3,2	3					
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)							
или лук зелёный	3,8	3					
масло растительное на полив при подаче	3	3					
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной		150/10/5	3,6	3,8	7,7	79	№154-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16					
или говядина - полуфабрикат	19	16					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16					

капуста белокочанная свежая	23	18							
или капуста белокочанная свежая, очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	18	18							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	21	16							
01.11.-31.12. -30%	23	16							
01.01-29.02 - 35%	25	16							
01.03 - 40%	27	16							
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	16,3	16							
крупа перловая	6	6							
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8,0	6							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	6	6							
лук репчатый	7	6							
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	6,3	6							
масло сливочное	3	3							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							

Автономное учреждение Тамбовской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом			60/30	8,4	5,7	12,6	135	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	72	48						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	87	48						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	65	48						
хлеб пшеничный	8	8						
вода питьевая	10	10						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	5	5						
масса полуфабриката		75						
масса готовых фрикаделек		60						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	17,5	17,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						

Фрикадельки рыбные из полуфабриката промышленного производства, запеченные с соусом сметанным с томатом			60/30	8,4	5,7	12,6	135	№157-2001, Пермь
фрикадельки рыбные (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	75	75						
	масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
	Соус сметанный с томатом		30					№601-2004
	сметана	12,5	12,5					
	мука пшеничная	2,3	2,3					
	вода питьевая	17,5	17,5					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
Пюре картофельное			120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	104	102						

Автоматизированное учреждение Т.м.енской области

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077303065147
ИНН 7203203134

[illegible]

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Каша манная жидкая			360	5,4	5,5	49,5	269	№311-2004
			150	3,9	5,3	22,8	155	
	крупа манная	15						
	молоко питьевое	140						
	сахар	2						
	соль йодированная	0,4						
	масло сливочное	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004
	батон	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,4	42	№685-2004
	чай - заварка	0,5						
	сахар	10						

Адрес: г. Харьков, ул. Троицкая, 10

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203063147

ИНН 7203203134

ВТОРОЙ ЗАВТРАК									
Фрукт в ассортименте		130		1,9	0,4	15,2	72		№458-2006, Москва
		535		17,4	18,9	66,9	507,6		
ОБЕД									
Салат из капусты белокочанной с морковью		40		0,6	3,0	3,8	45		№4-2013, Пермь
	капуста белокочанная свежая	43	34						
	или капуста белокочанная свежая, очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	34	34						
	лимон (для сока)	5	2						
	сахар	0,4	0,4						
	морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
	с 01.01 - 25%	7	5						
	или морковь свежая, очищенная промышленного производства	5	5						
в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей									
	масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ									
Салат из квашеной капусты с луком									
	капуста квашенная промышленного производства	48	34						№9-2021, Пермь
	лук репчатый	6	5						

[illegible]

вода питьевая	5	5											
лук репчатый	6,0	5											
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	5,3	5											
яйцо куриное	5	5											
сухари пшеничные	6	6											
масса полуфабриката		75											
масло растительное для смазки листа	0,7	0,7											

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание

Биточки мясные из полуфабриката промышленного производства		60	7,1	6,9	6,7	117	№451-2004
Биточки мясные (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	75	75					
	1,5	1,5					
Каша гречневая рассыпчатая		110	3,4	3,2	28,0	154	№237-2013, Пермь
крупка гречневая	51	51					
вода питьевая	74	74					
масло сливочное	4	4					

Количество из курага			180	0,3	0,0	14,3	58	№630-2004
	курага	12	12					
	сахар	5	5					
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
ПОЛДНИК			200	8,0	8,2	26,8	213	
Плюшка "Московская"			50	4,3	4,7	21,8	147	№550-2013, Пермь
	мука пшеничная	35	35					
	мука пшеничная на подпыл	1	1					
	яйцо куриное	2	2					
	дрожжи прессованные	0,8	0,8					
	или дрожжи сухие	0,2	0,2					
	соль йодированная	0,3	0,3					
	масло растительное	3	3					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203203134

сахар	5	5								
вода питьевая	15	15								
для начинки										
масло сливочное	1	1								
сахар	1	1								
яйцо куриное для смазки	1,2	1,2								
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								

ИЛИ

Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	50		4,3	4,7	21,8	147	№698-2004
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	3,7	3,5	5,0	66	
ИТОГО:			33	33	158	1062	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			42	47	203	1400	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)			32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):			30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):			33	37	160	1103	

ВТОРОЙ ЗАВТРАК									
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
					0,2	0,0	17,3	70	
ОБЕД									
Яйца вареные					20,7	19,4	58,6	492,1	№300-2013, Пермь
					5,1	4,6	0,3	63	
Кукуруза консервированная (после термической обработки)									
		67	40	40	0,8	0,1	3,5	18	№101-2004
ИЛИ									
Кукуруза быстрозамороженная, припущенная									
		46	40	40	1,2	0,2	2,9	18	№156-2021, Пермь
ИЛИ									
Овощи свежие (огурцы)									
					40	0,3	1,2	6	№70-2006, Москва
	огурцы свежие парниковые	41	40						
	или огурцы свежие грунтовые	42	40						
Суп картофельный с курицей									
				150/15	3,7	4,1	15,7	115	№133-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)									
		45	39						
или филе куриное промышленного производства									
		25	24						
или филе из грудки индейки									
		25	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%									
		113	85						
01.11.-31.12. -30%									
		122	85						

или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	7,4	7								
яйцо куриное	5	5								
вода питьевая	8	8								
сухари панировочные	6	6								
масса полуфабриката		75								
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5								

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание

Биточки рубленые из птицы, из полуфабриката промышленного производства, запеченные		60	7,5	6,6	8,8	125	№498-2004
биточки рубленые из птицы (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	75	75					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
Капуста тушеная		120	3,5	3,8	12,2	97	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	158	126					
или капуста белокочанная свежая, очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	126	126					
морковь - до 01.01 - 20%	25	20					
с 01.01 - 25%	26,6	20					

ПОЛДНИК		200	6,2	8,2	28,3	212	
Пирог "Вечерний"		50	2,5	4,7	23,3	146	№120-1999
	мука пшеничная	25	25				
	сахар	5	5				
	яйцо куриное	10	10				
	сметана	5	5				
	молоко сгущенное с сахаром	10	10				
	двууглекислый натрий	0,4	0,4				
	какао - порошок	2,5	2,5				
	масло сливочное	6	6				
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2				
ИЛИ							
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте		50	2,5	4,7	23,3	146	
Кисломолочный напиток в ассортименте		150	3,7	3,5	5,0	66	№698-2004
ИТОГО:			32	37	149	1057	

Кофейный напиток				180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3	3						
	сахар	8	8						
	молоко питьевое	75	75						
ВТОРОЙ ЗАВТРАК									
Фрукт в ассортименте				130	0,1	0,4	16,7	71	№458-2006, Москва
ИЛИ									
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
ОБЕД				570	19,8	19,9	56,9	485,9	
Салат из свеклы с огурцами				40	0,5	3,0	2,6	39	№53-2013, Пермь
	свекла - до 01.01 -20%	44	35						
	с 01.01 - 25%	47	35						
	масса отварной свеклы		32						
	или свекла вареная цельная промышленного производства	34	32						
	огурцы соленые без уксуса	15	8						
	или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
	или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
	масло растительное на полив при подаче	3	3						

Уха с крупой		160/80	8,9	6,9	8,9	124	№437-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60					
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45					
01.11.-31.12. -30%	64	45					
01.01-29.02 - 35%	69	45					
01.03 - 40%	75	45					
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	46	45					
крупа рисовая или крупа пшено	5	5					
лук репчатый	7	6					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	6,3	6					
масло сливочное	3	3					
зелень сушеная	0,1	0,1					
Гуляш из свинины		60	6,4	7,4	1,9	100	№437-2004
свинина мясная	53	45					
масло растительное	3	3					

Автономное учреждение «Южно-Сахалинская область»

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203206134

Пюре картофельное		120	2,4	3,6	16,1	102	№620 2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		136	102				
01.11.-31.12. -30%		146	102				
01.01-29.02 - 35%		157	102				
01.03 - 40%		170	102				
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		104	102				
молоко питьевое		19	19				
масло сливочное		4	4				
Компот из смеси сухофруктов		150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты		12	12				
сахар		5	5				
Хлеб пшеничный		10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		10					
Хлеб ржаной		30	0,7	0,4	11,3	52	
ПОЛДНИК		210	1,7	4,1	39,8	203	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте		30	1,3	4,1	17,4	112	
Сок в ассортименте		180	0,4	0,0	22,4	91	№518-2013, Пермь

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

ИТОГО:		32	33	156	1052	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:		42	47	203	1400	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)		32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):		30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):		33	37	160	1103	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Каша пшенная жидкая			355	6,6	10,4	39,2	277	
			150	3,5	5,4	19,5	141	№311-2004
	крупа пшено	18	18					
	молоко питьевое	140	140					
Бутерброд с маслом			20/5	1,7	3,8	9,9	81	№1-2004

Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№518-2013, Пермь
чай - заварка			0,5	0,5				
молоко питьевое			40	40				
сахар			8	8				
ВТОРОЙ ЗАВТРАК				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте			100	100	0,2	0,0	70	№518-2013, Пермь
ОБЕД				535	15,7	17,8	479,6	
Салат из отварных овощей с маслом растительным				40	1,0	3,0	53	№29/1-2011, Екатеринбург
свекла - до 01.01 -20%			34	27				
с 01.01 - 25%			36	27				
масса отварной свеклы				24				
или свекла вареная цельная промышленного производства			25	24				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%			24	18				
01.11.-31.12. -30%			26	18				
01.01-29.02 - 35%			28	18				
01.03 - 40%			30	18				
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)			18,4	18				

Автономное учреждение
Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203035147

ИНН 7203208134

[illegible]

01.03 - 40%		76	46						
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		46	45						
морковь - до 01.01 - 20%		7,5	6						
с 01.01 - 25%		8,0	6						
или морковь свежая, очищенная промышленного производства		6	6						
лук репчатый		7	6						
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства		6,3	6						
масло растительное		3	3						
зелень сушеная		0,1	0,1						
Котлеты (свинина мясная и говядина)				60	7,1	6,9	6,7	117	№451-2004
свинина мясная		21	18						
говядина 1 категории		38	28						
или говядина - полуфабрикат		33	28						
или фарш из говядины промышленного производства (только немеханической обвалки из охлажденного мяса продуктивных животных)		46	46						
хлеб пшеничный		11	11						
вода питьевая		5	5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203203134

01.03 - 40%		86	81						
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		52	51						
молоко питьевое		10	10						
масло сливочное		2	2						
Капуста тушеная				60					№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая		81	65						
или капуста белокочанная свежая, очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)		65	65						
морковь - до 01.01 - 20%		13	10						
с 01.01 - 25%		13,3	10						
или морковь свежая, очищенная промышленного производства		10	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		1,3	1,3						
лук репчатый		5	4						
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства		4,2	4						
мука пшеничная		0,7	0,7						
масло растительное		2	2						
сахар		0,1	0,1						

Автоматизированное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203298134

Компот из ягодно - фруктовой смеси		150	0,2	0,1	11,2	46	№634-2004
ягодно - фруктовая смесь быстрозамороженная	25,2	25					
лимонная кислота	0,17	0,17					
сахар	8	8					
Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					
Хлеб ржаной		20	0,5	0,3	7,6	34	
ПОЛДНИК		200	7,2	9,0	28,2	222,4	
Булочка домашняя		50	3,5	5,5	23,2	156	№542-2021, Пермь
мука пшеничная	36	36					
сахар	6	6					
масло растительное	8	8					
яйцо куриное	1	1					
дрожжи хлебопекарные	1	1					
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25					
вода питьевая	14	14					
соль йодированная	0,4	0,4					

[illegible]

Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№23-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ								
Салат из свеклы с зеленым горошком			40	0,7	3,0	2,9	41	№58-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		24						
или свекла вареная цельная промышленного производства	25	24						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп картофельный с крупой рисовой с мясом			150/20	4,9	3,8	12,5	104	№138-2004
говядина 1 категории	44	32						
или говядина - полуфабрикат	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

масло сливочное		4	4									
ИЛИ												
Картофель отварной с маслом				120	1,9	2,4	14,3	86	№203 - 2004			
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		166	125									
01.11.-31.12. -30%		179	125									
01.01-29.02 - 35%		193	125									
01.03 - 40%		209	125									
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		128	125									
масло сливочное		3	3									
Компот из кураги				150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004			
курага		12	12									
сахар		5	5									
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19				
или Хлеб пшеничный витаминизированный				10								
Хлеб ржаной				10	0,2	0,1	3,8	17				
ПОЛДНИК				200	4,9	6,1	35,9	218				
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				50	1,2	2,6	30,9	151				

Кисломолочные напитки в ассортименте		155	150	150	3,7	3,5	5,0	66	№698-2004
ИТОГО:					33	37	148	1065	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:					42	47	203	1400	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)					32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					33	37	160	1103	

14 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
ЗАВТРАК			360	13,1	11,6	33,8	292,0		
Запеканка из творога с курагой, с повидлом или джемом			150	8,8	9,0	13,5	170	№11/5-2011, Екатеринбург	
творог	115	113							
мука пшеничная	9	9							
яйцо куриное	10	10							
сахар	4	4							
масло сливочное	4	4							
курага	10,2	10						Автономное учреждение «Томанская община»	

Автономное учреждение
Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203203134

[illegible]

[illegible]

Котлеты по - хльновски		60	6,2	7,5	8,4	126	№464 2004
говядина 1 категории	58	43					
или говядина - полуфабрикат	51	43					
или фарш из говядины промышленного производства (только немеханической обвалки из охлажденного мяса продуктивных животных)	43	43					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	17	13					
01.11.-31.12. -30%	19	13					
01.01-29.02 - 35%	20	13					
01.03 - 40%	22	13					
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	13,3	13					
лук репчатый	10	8,4					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	9	8,4					
яйцо куриное	8	8					
сухари пшеничные	6	6					
масса полуфабриката		75					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203055147

ИНН 7203203134

Котлеты по-хлыновски из полуфабриката промышленного производства				60	6,2	7,5	8,4	126	№454-2004
котлеты-похлыновски (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	75	75							
		1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа									
Овощи, запеченные с яйцом				120	3,9	4,3	17,9	126	№7.55.-1995, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	84	63							
01.11.-31.12. -30%	90	63							
01.01-29.02 - 35%	97	63							
01.03 - 40%	105	63							
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	64	63							
масса отварного картофеля		60							
морковь - до 01.01 - 20%	78	62							
с 01.01 - 25%	82	62							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	62	62							
масса отварной моркови		60							

[illegible]

Компот из плодов или ягод свежих или замороженных		150	0,3	0,1	10,4	44	№486-2021, Пермь
яблоки свежие или вишня быстрозамороженная (без косточки) или клубника или смородина черная быстрозамороженные сахар	28,5	25					
	25,5	25					
	25,5	25					
	8	8					
ИЛИ							
Компот из ягодно - фруктовой смеси		150	0,2	0,1	11,2	46	№634-2004
ягодно - фруктовая смесь быстрозамороженная лимонная кислота сахар	25,2	25					
	0,17	0,17					
	8	8					
Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					
Хлеб ржаной		30	0,7	0,4	11,3	51	
ПОЛДНИК		300	6,2	7,9	31,2	220,7	
Полоска песочная с молоком сгущенным		50	2,0	4,1	21,0	129	№586-2013, Пермь
мука пшеничная		30	30				

Аттестация и лицензирование
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203203134

сахар	5	5								
масло сливочное	10	10								
яйцо куриное	10	10								
соль йодированная	0,2	0,2								
натрий двууглекислый	0,7	0,7								
молоко стуженное с сахаром, вареное промышленного производства	10,2	10								
масло растительное для смазывания листа	0,2	0,2								

ИЛИ

Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте		50	2,0	4,1	21,0	129		
Фрукт в ассортименте		100	0,1	0,0	3,1	13	№458-2006, Москва	
Молоко питьевое кипяченое	158	150	4,1	3,8	7,1	79	№260-2001, Пермь	
ИТОГО:			33	37	146	1055		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			42	47	203	1400		При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)			32	35	152	1050		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):			30	33	145	998		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):			33	37	160	1103		

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Каша ячневая жидкая			360	7,2	6,0	46,4	268	№311-2004
			150	4,4	4,6	20,3	140	

Автономное учреждение
«Центр социального обслуживания населения
Томского района»

ОГРН 1077203055147
ИНН 7203203134

ВТОРОЙ ЗАВТРАК			0,1	0,4	16,7	71	По рекомендации производителя
Фрукт в ассортименте		130	0,1	0,4	17	70,8	
ИЛИ							
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте		120	0,4	0,0	17	71,2	
ОБЕД		545	17,6	22,2	62,6	520,6	
Салат из капусты белокочанной		40	0,6	3,0	2,8	41	№1-2013, Пермь
	капуста белокочанная (стертая с солью)	63					
	морковь - до 01.01 - 20%	5,0					
	с 01.01 - 25%	5,3					
	или морковь свежая, очищенная промышленного производства	4					
	лук репчатый (бланшированный)	4,8					
	или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	4,2					
	или лук зелёный	5					
в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат							
	лимон (для сока)	5					
	сахар	0,4					
	масло растительное на полив при подаче	3					

ИЛИ

Салат из квашеной капусты с луком			40	0,7	3,0	1,0	34	№9-2021, Пермь
капуста квашенная промышленного производства лук репчатый или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	48	34						
	6	5						
	5,3	5						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	6,3	5						
сахар	0,4	0,4						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ								
Свекла отварная с маслом растительным			40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
или свекла вареная цельная промышленного производства	40	38						
масло растительное на полив при подаче	3	3						

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом			150/20	4,6	4,5	11,2	104	№1.72-1995, Екатеринбург
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом	говядина 1 категории	44	32					
	или говядина - полуфабрикат	38	32					
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65					
	01.11.-31.12. -30%	93	65					
	01.01-29.02 - 35%	98	65					
	01.03 - 40%	109	65					
	или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	66	65					
	морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7					
	с 01.01 - 25%	9	7					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства		7	7					
	лук репчатый	4,8	4					
	или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	4,2	4					
	масло растительное	3	3					
	помидоры свежие парниковые	6,1	6					
или помидоры свежие грунтовые		7	6					

[illegible]

ИЛИ в соответствии с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами

Кисель из концентрата с витаминами для детей дошкольного и школьного возраста			150	0,0	0,0	13,8	55	№504-2021, Пермь
концентрат киселя с витаминами			18	18				
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
ПОЛДНИК			200	6,2	6,0	34,3	216	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,5	2,5	29,3	150	
Кисломолочный напиток в ассортименте			150	3,7	3,5	5,0	66	№698-2004
ИТОГО:				31	35	160	1075	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				32,0	36	152	1059	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)				31,5	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				33	37	160	1103	

Автоматское учреждение поварской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203055147
ИНН 7203203123

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Каша пшеничная жидкая			350	6,8	8,2	42,4	271	
			150	4,7	4,5	17,9	131	№311-2004

Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					
ВТОРОЙ ЗАВТРАК							
Сок в ассортименте		100	100				№518-2013, Пермь
ОБЕД							
Винегрет овощной		40	0,6	3,0	4,5	47	№71-2004
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	13	10				
	01.11.-31.12. - 30%	14	10				
	01.01-29.02 - 35%	15	10				
	01.03 - 40%	17	10				
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		10,2	10				
	масса отварного картофеля		7				
	свекла - до 01.01 - 20%	15	12				
	с 01.01 - 25%	16	12				
	масса отварной свеклы		10				
или свекла вареная цельная промышленного производства		11	10				
	морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10				

Автономное учреждение «Томанский район»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203203134

[illegible]

Суп-лапша домашняя, с курицей		150/15	4,4	4,9	8,4	95	№148-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	39				
или филе куриное промышленного производства		25	24				
или филе из грудки индейки		25	24				
лапша промышленного производства		12	12				
морковь - до 01.01 - 20%		7,5	6				
с 01.01 - 25%		8,0	6				
или морковь свежая, очищенная промышленного производства		6	6				
лук репчатый		7	6				
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства		6,3	6				
масло растительное		3	3				
зелень сушеная		0,1	0,1				
Гуляш из свинины			60	6,4	7,4	1,9	№437-2004
свинина мясная		53	45				
масло растительное		3	3				
масса тушеного мяса			30				
лук репчатый		10	8				

Автономное учреждение «Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

[illegible]

Компот из смеси сухофруктов				150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты				12	12				
сахар				5	5				
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				10					
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,5	34	
ПОЛДНИК				280	9,9	9,0	24,8	219,8	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным				130	6,2	5,2	18,8	147	№1015-2011, Екатеринбург
творог				78	76				
крупа манная				3	3				
яйцо куриное				14	14				
сахар				4	4				
крошка:					19				
сахар				3	3				
мука пшеничная				8	8				
масло сливочное				8	8				
масло сливочное для смазки листа				1,7	1,7				

Автоматизированная система контроля
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70							№101-2004
ИЛИ кукуруза быстрозамороженная, припущенная	80	70							№156-2021, Пермь
ИЛИ									
Яичная кашка натуральная с подгарнировкой			150	9,1	8,8	7,9	147	№279-1996	
яйцо куриное	60	60							
молоко питьевое	32	32							
масло сливочное	4	4							
масса готовой каши		80							
Овощи на подгарнировку		70							
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70						№101-2004	
ИЛИ кукуруза быстрозамороженная, припущенная	80	70						№156-2021, Пермь	
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004	
батон	20	20							
сыр	10,5	10							
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,4	42	№685-2004	
чай - заварка	0,5	0,5							
сахар	10	10							
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17		

Автономна установа «Центр технічного контролю»	0,1	3,8	17
--	-----	-----	----

ВТОРОЙ ЗАВТРАК									
Сок в ассортименте	100		100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
					0,2	0,0	17,3	70	
ОБЕД									
Салат из огурцов с маслом				530	14,4	18,2	62,2	471	№14/1-2011г, Екатеринбург
				40	0,4	3,0	1,3	34	
	огурцы свежие парниковые	40	39						
	или огурцы свежие грунтовые	41	39						
	масло растительное на полив при подаче	3	3						
ИЛИ									
Салат из соленых огурцов с луком				40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
	огурцы соленные без уксуса	64	35						
	лук репчатый	3,6	3						
	или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	3,2	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)									
	или лук зелёный	3,8	3						
	масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп "Волна" с мясом (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №3)				150/20	3,0	4,6	10,9	97	ТТК, ТК №3
говядина 1 категории		44	32						

[illegible]

Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	20					
Хлеб ржаной	40	0,9	0,5	15,1	69	
ПОЛДНИК	210	5,4	6,0	34,1	212	
Мучное (кондитерское) изделие промышленного производства в ассортименте	30	0,5	1,5	25,6	118	
Молоко питьевое кипяченое	180	189	180	4,9	8,5	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				33	36	145
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)				32	35	152
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				30	33	145
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				33	37	160

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
ЗАВТРАК			360	7,6	6,8	46,4	284
Каша рисовая жидкая			150	4,8	5,4	20,3	156
крупя рисовая	23	23					

[illegible]

ОБЕД			540	20,0	20,4	63,1	516,3	
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	39	38					
	или помидоры свежие грунтовые	45	38					
	масло растительное на полив при подаче	3	3					
ИЛИ								
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь
	морковь - до 01.01 - 20%	40	32					
	с 01.01 - 25%	43	32					
	или морковь свежая, очищенная промышленного производства	32	32					
в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде								
	яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10					
	масло растительное на полив при подаче	3	3					
Суп - пюре из картофеля с мясом, с гречками			150/20/10	6,1	3,7	14,8	117	№131-2021, Пермь
	говядина 1 категории	44	32					
	или говядина - полуфабрикат	38	32					
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					

Автоматное учреждение «Томский центр технологического контроля»
ОГРН 1077203208134
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

ПОЛДНИК		200	4,8	5,9	34,2	209,1	№118-2006, Москва
Пирог "Манник"		50	4,7	5,9	22,0	160	
	мука пшеничная	11	11				
	крупа манная	11	11				
	яйцо куриное	10	10				
	сахар	9	9				
	масло сливочное	4	4				
	сметана	11	11				
	двууглекислый натрий (разрыхлитель)	0,5	0,5				
	масло растительное для смазки листа	1	1				

ИЛИ							
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте		50		4,7	5,9	22,0	160
Сок в ассортименте		150	150	0,1	0,0	12,2	49
ИТОГО:				33	34	160	1080
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)				32	35	152	1050
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				30	33	145	998
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				33	37	160	1103

При 8-10 часовом пребывании детей
 Центр технического творчества
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

19 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
ЗАВТРАК									
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)									
крупа пшеничная	11	11							
крупа кукурузная	11	11							
молоко питьевое	77	77							
вода питьевая	53	53							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,4	0,4							
масло сливочное	3	3							
Бутерброд с маслом									
батон	15	15	15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004	
масло сливочное	5	5							

Кофейный напиток		180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3	3				
	сахар	8	8				
	молоко питьевое	75	75				
ВТОРОЙ ЗАВТРАК							
Сок в ассортименте		100	100	0,2	0,0	70	№518-2013, Пермь
ОБЕД							
Салат Витаминный		40	0,5	3,0	3,7	44	№21(II)-2006, Москва
	капуста белокочанная свежая	25	20				
	или капуста белокочанная свежая, очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	20	20				
	яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	11	8				
	морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10				
	с 01.01 - 25%	13,3	10				
	или морковь свежая, очищенная промышленного производства	10	10				
в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей							
	сахар	0,4	0,4				
	масло растительное на полив при подаче	3	3				



ИЛИ									
Свекла отварная с маслом растительным				40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 -20%		51	41						
с 01.01 - 25%		55	41						
масса отварной свеклы			38						
или свекла вареная цельная промышленного производства		40	38						
масло растительное на полив при подаче		3	3						
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной				150/20/5	3,5	4,2	9,1	88	№132-2004
говядина 1 категории		44	32						
или говядина - полуфабрикат		38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства		32	32						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		60	45						
01.11.-31.12. -30%		64	45						
01.01-29.02 - 35%		69	45						
01.03 - 40%		75	45						
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		46	45						
крупа перловая		3	3						

[illegible]

Компот из смеси сухофруктов				150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
	сухофрукты	12	12						
	сахар	5	5						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69	
ПОЛДНИК				310	8,3	6,2	31,9	216,6	
Сырники из творога запечённые с джемом или повидлом				100/30	8,2	6,2	21,5	175	№321-2013, Пермь
	творог	98	96						
	крупа манная	12	12						
	яйцо куриное	4	4						
	сахар	2	2						
	ванилин	0,01	0,01						
	мука пшеничная	8	8						
	сметана	4	4						
	масло сливочное для смазки листа	2	2						
	масса полуфабриката (2 шт. по 60 г)		120						
	масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						

Автономное учреждение «Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	30,2	30										
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание												
Сырники из творога из полуфабриката промышленного производства, запечённые с джемом или повидлом	100/30		8,2	6,2	21,5	175	№321-2013, Пермь					
сырники из творога из полуфабриката промышленного производства 2 шт. по 60 г. (только на основе натурального творога, с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, без заменителей молочного жира (ЗМЖ), без растительных масел, консервантов (сорбат калия, бензоат натрия) и стабилизаторов структуры. Срок годности не более 90 суток)	120	120										
сметана	4	4										
масло сливочное для смазки листа	2	2										
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100										
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	30,2	30										
Чай с сахаром	180		0,1	0,0	10,4	42	№685-2004					
чай - заварка	0,5	0,5										
сахар	10	10										
ИТОГО:			31	33	158	1055						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			42	47	203	1400	При 8-10 часовом пребывании детей					
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)			32	35	152	1050						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):			30	33	145	998						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):			33	37	160	1103						

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			360	9,2	11,0	36,7	282,6	
Суп молочный с макаронными изделиями			150	4,5	4,7	17,0	128	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом с сыром			30	3,3	5,1	9,9	99	№1,3-2004
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	6	5						

Автономное учреждение Тюменской области

ОГРН 1077203065147

ИИИ 7203208134

Чай с молоком			180	1,4	1,2	9,8	56	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,5	0,5					
	молоко питьевое	40	40					
	сахар	8	8					
ВТОРОЙ ЗАВТРАК								
Сок в ассортименте		100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
				0,2	0,0	17,3	70	
ОБЕД								
Салат картофельный с огурцами			550	17,0	17,4	64,2	481	№75-2013, Пермь
			40	0,7	3,0	5,9	53	
Салат картофельный с огурцами	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					
	или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	36	35					
	огурцы соленные без уксуса	13	7					
	или огурцы свежие парниковые	7,1	7					
	или огурцы свежие грунтовые	7,4	7					
	масло растительное на полив при подаче	3	3					

Уха рыбацкая			150/30	4,4	3,6	12,6	100	№30/2-2011, Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	51	36						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	62	36						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	50	37						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						
или картофель свежий, очищенный цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	73	72						
лук репчатый	12	10						
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	11	10						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки рубленые из птицы, запеченные			60	7,5	6,6	8,8	125	№498-2004
филе куриное промышленного производства	42	40						
или филе из грудки индейки	42	40						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	59	40						

Автоматизированное учреждение Тамбовской области

ОГРН 1077203005147

ИНН 7203208134

ПОЛДНИК		200	7,1	7,9	29,7	218	
Ватрушка с творожным фаршем		50	3,4	4,1	24,5	149	№289-2004, Пермь
Тесто дрожжевое		38					
мука пшеничная	25	25					
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7					
молоко питьевое	9	9					
сахар	1,4	1,4					
масло сливочное	2	2					
яйцо куриное	4	4					
дрожжи прессованные	0,7	0,7					
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18					
соль йодированная	0,4	0,4					
Фарш творожный		21					
творог	17	16					
яйцо куриное	2	2					
сахар	3	3					
мука пшеничная	0,7	0,7					

