

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

*Директор МАОУ ЧОД
Учреждения детского
и подросткового*

«___» _____ 20 ____ г.

«01» _____ 20 ____ г.

Куратор А.В. Корень

20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ 20-ДС/4282-26/138 от 07 июля 2026 г

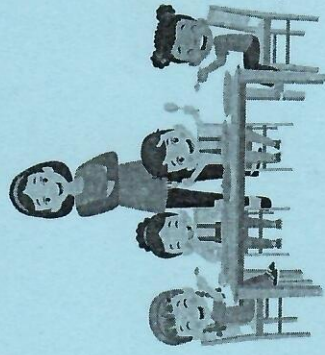
для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению,
уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями

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

Возрастная категория детей: с 3 до 7 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

« 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 $\pm 5\%$, 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 $\pm 5\%$, 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 за основу взята продукция, производимая Тюменскими товаропроизводителями.

Возрастная категория детей: с 3 до 7 лет.

Часы пребывания: 11-12 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, ужин.

Энергетическая ценность рациона питания 1800 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 рассчитаны 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 нетто 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 рецептур в соответствии с требованиями **Раздел II п.11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26:**

- Сборник рецептур 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 рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. - М. Хлебпродинформ, 2002г. (**№рец.-2002**).
- Сборник рецептур 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, 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 (**№рец.-2001, Пермь**).
- Сборник технологических нормативов, рецептур 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области - Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006 (**№рец.-2006, Екатеринбург**).
- Сборник технологических нормативов, рецептур 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, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации лечебно-профилактических учреждений — Пермь: Уральский региональный центр питания 2021г (**№рец.-2021, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).

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 кондитерских изделий.

Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда заправка 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 в порции в день, г, мл, шт	Порция при 8-10 и 10-12 лет (75%), г, мл, шт	Дни																				всего за 20 дней, г, мл, шт	всего за 20 дней, г, мл, шт	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	50	35	45	60	30	20	40	40	30	30	20	20	30	30	20	30	50	30	70	20	50	30	695	35	99
2	Хлеб пшеничный ***	80	64	108	72	68	80	48	70	72	61	38	53	40	62	90	53	90	70	40	52	48	85	1300	65	102
3	Мука пшеничная	29	19	3	29	25	2	35	28	33	9	36	32	2	37	5	40	2	11	0	19	12	28	385	19	102
4	Крупы, бобовые	43	32	0	15	11	71	37	0	29	7	87	25	31	25	54	0	35	96	0	97	52	0	672	34	104
5	Макаронные изделия	12	8	16	0	45	0	0	0	45	16	0	0	0	7	0	0	0	15	0	0	0	16	160	8	95
6	Картофель	140	119	137	55	86	100	179	100	36	148	60	100	183	143	137	112	208	14	191	100	183	129	2401	120	101
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашенные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	154	167	222	75	128	77	395	152	88	124	281	71	153	141	215	97	66	160	52	67	223	2955	148	96
8	Фрукты свежие	100	74,5	32	0	165	32	0	165	32	163	29	160	30	160	32	187	5	32	184	10	0	1417	71	95	
9	Сухофрукты	11	10	0	25	18	18	0	0	15	18	18	15	15	0	18	11	0	15	0	0	15	15	216	10,8	103
10	Сок фруктовые и овощные	100	75	150	0	180	0	0	150	0	0	0	150	0	150	0	150	0	150	150	0	150	150	1530	77	102
11	Витаминизированные напитки	50	38,5	0	200	0	0	200	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	0	0	200	0	0	800	40	104
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	30	26	22	22	16	30	18	25	29	27	27	21	33	16	34	24	28	24	32	37	21	507	25	99	
13	Кондитерские изделия	20	16	0	25	0	0	0	20	7	50	20	0	50	0	0	30	20	0	50	20	30	0	322	16,1	101
14	Какао - порошок	0,6	0,54	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	11	0,6	102
15	Кофейный напиток	1,2	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	18	0,9	100
16	Чай	0,6	0,42	0,0	0,6	0,6	0,6	0,0	0,6	0,6	0,0	0,6	0,6	0,0	0,6	0,0	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	8	0,4	98
17	Мясо 1 категории	55	36	0	63	32	0	16	63	69	16	32	0	64	61	32	57	32	64	32	32	32	0	697	35	97
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	24	24	39	0	65	0	0	39	0	0	0	93	0	39	0	39	0	39	98	0	0	54	505	25	105
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	16	0	0	0	75	0	0	0	0	112	0	0	0	0	0	75	0	0	0	59	0	321	16	99
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное	37	28	89	0	40	82	0	0	67	0	0	62	0	80	0	0	0	0	0	0	82	36	538	27	97
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	338	440	238	97	390	549	279	393	464	390	396	311	447	425	233	464	410	229	304	226	399	7084	354	105
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	30	0	0	143	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	130	0	102	0	0	150	16	571	29	95
23	Сметана	11	8	5	0	8	0	5	0	5	20	5	6	0	20	10	20	0	5	31	2	173	8,6	105	105	
24	Сыр	6	6	0,0	20,0	0,0	10	10,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0	10,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	15,0	115	5,8	101
25	Масло сливочное	21	19	21	9	14	14	23	61	32	11	16	17	14	13	17	23	10	27	5	19	28	10	384	19	102
26	Масло растительное	11	10	6	14	10	13	6	16	5	6	12	11	8	21	8	8	13	12	12	9	6	15	207	10,3	104
27	Яйцо, шт.	40	28	0	82	29	42	14	82	9	6	12	59	0	7	40	72	0	18	90	10	16	13	561	28	100
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,35	0,0	0,7	1,4	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	0,3	97
29	Крахмал	3	1,5	0	0	6	0	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	30	1,5	100
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	45	2	100

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

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

Меню № 20-НС/4282-26/138 от 17.12.18
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей дошкольного возраста с 3 до 7 лет *

Суточная потребность СанПИН 2.3/2.4.4282-26 (1800 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		
	360		90		630		270		1350						
1 день	379		21	91		5	621		35	278		15	1369		101
2 день	356		20	89		5	635		35	268		15	1348		100
3 день	380		21	88		5	654		36	263		15	1385		103
4 день	371		21	89		5	625		35	262		15	1348		100
5 день	360		20	92		5	630		35	281		16	1363		101
ИТОГО в среднем за неделю	369		21	90		5	633		35	271		15	1363		101
6 день	378		21	91		5	615		34	277		15	1360		101
7 день	363		20	89		5	658		37	271		15	1381		102
8 день	353		20	88		5	628		35	276		15	1345		100
9 день	354		20	89		5	635		35	266		15	1344		100
10 день	353		20	91		5	620		34	281		16	1345		100
ИТОГО в среднем за неделю	360		20	90		5	631		35	274		15	1355		100
11 день	364		20	89		5	618		34	276		15	1346		100
12 день	343		19	91		5	623		35	276		15	1332		99
13 день	378		21	89		5	633		35	272		15	1372		102
14 день	373		21	91		5	612		34	266		15	1342		99
15 день	362		20	89		5	666		37	269		15	1386		103
ИТОГО в среднем за неделю	364		20	90		5	630		35	272		15	1356		100
16 день	353		20	91		5	651		36	284		16	1379		102
17 день	356		20	91		5	615		34	282		16	1344		100
18 день	366		20	89		5	654		36	257		14	1366		101
19 день	379		21	91		5	610		34	284		16	1365		101
20 день	366		20	91		5	635		35	269		15	1361		101
ИТОГО в среднем за неделю	364		20	91		5	633		35	275		15	1363		101

* - Приложение 10, Таблица 3 СанПин 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

** - Приложение 10, Таблица 1 СанПин 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей в 3 до 7 лет (по меню)

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.4282-26	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	400	100	600	250
1 день	430	150	660	250
2 день	420	200	640	250
3 день	410	100	645	250
4 день	445	160	660	250
5 день	430	200	685	250
6 день	420	150	635	260
7 день	410	160	675	250
8 день	440	100	695	250
9 день	440	160	645	250
10 день	405	150	705	260
11 день	430	160	680	250
12 день	425	150	655	250
13 день	425	160	700	250
14 день	410	150	665	370
15 день	440	160	665	250
16 день	405	150	635	350
17 день	420	150	650	250
18 день	440	160	660	250
19 день	430	150	665	380
20 день	450	150	670	250

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, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшеничная 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 лосося 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, 2 завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (8-10 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 20-ДС/4282-26/138 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					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	10,7	15,7	48,7	378,8	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	45 60	60						
макаронные изделия	12 16	16						
соль йодированная	0,4 0,5	0,5						
сахар	1,2 1,6	1,6						
масло сливочное	1,5 2	2						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ДС/4282-26/138 от 07.07.26
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон			20	20				
масло сливочное			10	10				
Какао с молоком				200	2,9	14,1	91	№693-2004
какао - порошок			4	4				
молоко питьевое			100	100				
сахар			8	8				
ИЛИ								
Какао с молоком и витаминами				200	3,2	3,1	12,9	№502-2021, Пермь
какао - порошок с витаминами для приготовления какао-напитка (для детей дошкольного возраста)			4	4				
молоко питьевое			100	100				
сахар			8	8				
Хлеб ржаной				15	0,3	0,2	5,7	26
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91
Сок в ассортименте			150	150	0,5	0,2	21,8	№518-2013, Пермь
Обед				660	25,6	19,5	85,8	621,1
Свекла отварная с маслом растительным				50	0,8	4,0	3,6	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%			61	49				

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	6173	55							
01.11.-31.12. -30%	6679	55							
01.01-29.02 - 35%	4185	55							
01.03 - 40%	7792	55							
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производств (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	56	55							
морковь до 01.01 - 20%	637,5	6							
с 01.01 - 25%	48	6							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	46	6							
лук репчатый	48	7							
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	7,4	7							
огурцы соленые без уксуса	1518	10							
масло сливочное	34	4							
сметана	55	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Рыба запечённая			80	16,0	6,1	7,3	148		№377-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	137	96							

Котлета рыбная из полуфабриката промышленного производства, запеченная		80	16,4	6,9	6,8	155	№388-2004
котлета рыбная (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)	100	100					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
Овощи припущенные		150	2,2	3,8	20,3	124	№524-2004
морковь до 01.01 - 20%	63 81	65					
с 01.01 - 25%	67 86	65					
или морковь быстрозамороженная (кубик)	74	65					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	65	65					
или кабачки свежие	112	75					
лук репчатый	14 18	15					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	15,8	15					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	86 109	82					
01.11.-31.12. - 30%	93 117	82					
01.01-29.02 - 35%	100 126	82					
01.03 - 40%	109 137	82					
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	66 84	82					

[illegible]

Яичная кашка натуральная с подгарнировкой			180	10,8	10,6	8,5	172	№279-1996
яйцо куриное	77	77						
молоко питьевое	38	38						
масло сливочное	5	5						
масса готовой каши		100						
Овощи на подгарнировку		80						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	134	80						№101-2004
ИЛИ кукуруза быстрозамороженная, припущенная	91	80						№156-2021, Пермь
Бутерброд с сыром			20/20	4,2	4,9	9,9	101	№3-2004
батон	20	20						
сыр	21	20						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	

Второй завтрак					1	0	20	89	№518-2013, Пермь			
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте					200	200	200	0,6		88		
ИЛИ												
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов							200	0,7	19,9	89	№507-2021, Пермь	
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)					20	20						
вода питьевая					200	200						
Обед							640	16,6	18,7	100,1	635,1	
Салат из отварной моркови с курагой							60	0,9	4,1	9,1	77	№23-2021, Пермь
морковь до 01.01 - 20%					40	60,0	48					
с 01.01 - 25%						63,8	48					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства						48	48					
масса отварной моркови							45					
курага					5	10	10					
масса набухшей кураги							15					
масло растительное на полив при подаче					3	4	4					

Автоматизированное учреждение «Техноцентр контроля»
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Суп гороховый на мясном бульоне, с гречками			180/20	3,4	2,7	22,9	130	№139-2004
горох	12	15	15					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	53	40					
01.11.-31.12.- 30%	49	57	40					
01.01-29.02 - 35%	52	62	40					
01.03 - 40%	57	67	40					
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		41	40					
морковь до 01.01 - 20%	9	12,5	10					
с 01.01 - 25%		13,3	10					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства		10	10					
лук репчатый	2	10	8					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства		8,4	8					
масло сливочное	3	4	4					
гренки из пшеничного хлеба			20					№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	19	38	32					
зелень сушеная		0,1	0,1					

Овощи тушеные с маслом отварным		200	10,7	11,3	20,0	200	№301 3008, Москва
говядина 1 категории	62 86	63					
или говядина - полуфабрикат	58 74	63					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49 63	63					
масса отварного мяса		40					
горошек зелёный консервированный	23 31	20					
или горох быстрозамороженный промышленного производства	23	20					
или перец свежий	27	20					
капуста белокочанная свежая	69 88	70					
или капуста белокочанная свежая очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	70	70					
или кабачки свежие	104	70					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	16 20	15					
01.11.-31.12. -30%	17 21	15					
01.01-29.02 - 35%	18 23	15					
01.03 - 40%	20 25	15					
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	15	15					
морковь до 01.01 - 20%	41 50	40					

Автономное учреждение Томской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Жареное по домашнему	200	11,3	12,0	22,7	26,2	1000 000
говядина 1 категории	63					
или говядина - полуфабрикат	63					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63					
масса отварного мяса	40					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	154 206					
01.11.-31.12. -30%	166 222					
01.01-29.02 - 35%	179 239					
01.03 - 40%	194 259					
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	158					
морковь до 01.01 - 20%	20 28					
с 01.01 - 25%	21 29					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	22					
лук репчатый	10 12					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	10,5					
масло растительное	4 6					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Компот из смеси сухофруктов				180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты		12	15	15					
сахар		5	8	8					
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				250	6,8	9,3	39,3	268,1	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				50	1,9	2,9	28,8	149	

ИЛИ

Ватрушка с джемом или повидлом				50	1,9	2,9	28,8	149	№541-2013, 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						

мука пшеничная	8	12	12						
или крупа манная	9	11	11						
вода питьевая для каши	8 1/2	36	36						
яйцо куриное	8	12	12						
сахар	11	6	6						
ванилин	0,01	0,01							
сметана	5	6	6						
сухари пшеничные	5	6	6						
масло сливочное для смазки листа	3	3	3						
масса готовой запеканки		150							
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30							

или

Запеканка из творога с яблоками с молоком сгущенным			180	9,2	13,1	18,6	229	№54-47-2020, 2021, Новосибирск
творог	8 1/2	103	102					
яблоки свежие, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом	140	50	35					
яйцо куриное	120	15	15					
сахар	4	5	5					

масса ягодной смеси с сахаром и крахмалом									
	сметана	5 6	6	40					
	сухари пшеничные	5 6	6						
	масло сливочное для смазки листа	3 4	4						
	масса готовой запеканки		150						
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд с маслом									
	батон	20	20		20/5	1,7	3,8	9,9	81 №1-2004
	масло сливочное	5	5						
Чай с молоком									
	чай - заварка	0,1 0,6	0,6		200	1,5	1,3	10,9	61 №495-2013, Пермь
	молоко питьевое	40 50	50						
	сахар	8 10	10						
Второй завтрак									
Отвар шиповника					100	0,2	0,0	21,7	88 №705-2004
	шиповник	15 18	18						
	сахар	3 5	5						

Обед				645	26	25	82	654	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком				50	1,8	4,9	5,7	74	№74-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%				27 32	24				
01.11.-31.12. -30%				29 34	24				
01.01-29.02 - 35%				31 37	24				
01.03 - 40%				33 40	24				
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производств (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)				20 24,5	24				
масса отварного картофеля					23				
морковь до 01.01 - 20%				11 15	12				
с 01.01 - 25%				12 16	12				
или морковь свежая, очищенная промышленного производства				12	12				
масса отварной моркови					10				
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)				9 12	8				
яйцо				8 8	8				
масло растительное на полив при подаче				3 4	4				
ИЛИ									
Салат из огурцов с маслом				50	0,5	4,1	1,7	46	№141-2011г, Екатеринбург

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Шницель из курицы из полуфабриката промышленного производства, запеченный			80	10,8	12,2	9,9	193	№496-2004
шницель из курицы (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)	100	100						
	масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
Макаронные изделия отварные			130	4,9	2,2	26,8	147	№516-2004
Кисель из ягод	макаронные изделия	36 45	45					
	масло сливочное	3 3	3					
	брусника или клюква быстрозамороженная	22 26,6	24					
	сахар	8 10	10					
	крахмал	5 6	6					
ИЛИ в соответствие 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			180	0,0	0,0	16,6	66	№504-2021, Пермь
концентрат киселя с витаминами (для детей дошкольного возраста)								
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					

Хлеб ржаной			30	0,8	0,3	11,3	51	
	Полдник		250	3,9	3,6	53,8	263	
Шанежка с картофелем			70	3,2	3,3	21,8	130	№296-2004, Пермь
	Масса дрожжевого теста:		37					
	мука пшеничная	25	25					
	сахар	1,2	1,2					
	масло сливочное	1,1	1,1					
	яйцо куриное	1,2	1,2					
	соль йодированная	0,3	0,3					
	дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4					
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35					
	молоко питьевое	10	10					
	Масса картофельного фарша:		51					
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	53	40					
	01.11.-31.12. - 30%	57	40					
	01.01.-29.02 - 35%	62	40					
	01.03 - 40%	67	40					

Администрация учреждения Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша ячневая жидкая			445	13,1	15,1	45,7	371,1	
			200	6,2	6,7	27,2	194	№311-2004
	крупа ячневая	25	25					
	молоко питьевое	190	190					
	сахар	3	3					
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Бутерброд с маслом			20/5	1,7	3,8	9,9	81	№1-2004
	батон	20						
	масло сливочное	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	8,3	34	№686-2004
	чай - заварка	0,6						
	сахар	8						
	ЛИМОН	6						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр биологического контроля»

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Второй завтрак							0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Фрукт в ассортименте						160	0,1	0,4	21,3	89	
ИЛИ											
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте						120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя
Обед						660	24,0	25,5	75,2	625,3	
Салат из свеклы с сыром						50	3,4	5,1	5,1	80	№55-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20% с 01.01 - 25% масса отварной свеклы или свекла вареная цельная промышленного производства сыр масло растительное на полив при подаче						45	51	41			
						48	55	41			
								38			
						35	40	38			
						6	11	10			
						3	4	4			
ИЛИ											
Салат "Любительский" с сыром						60	3,7	5,1	4,9	80	№4-2006, Екатеринбург
морковь до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% или морковь свежая, очищенная промышленного производства						16	25	20			
						17	27	20			
						13	20	20			

масса отварной моркови	17								
кукуруза консервированная (после термической обработки)	20	12							
огурцы консервированные без уксуса	36,4	20							
или огурцы свежие парниковые	20,4	20							
или огурцы свежие грунтовые	21	20							
сыр	11	10							
масло растительное на полив при подаче	3	4							
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			180/40	5,5	4,5	15,1	123	№142-2004	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100							
01.11.-31.12.- 30%	143	100							
01.01-29.02 - 35%	154	100							
01.03 - 40%	167	100							
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	102	100							
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	10	10							
лук репчатый	8	7							

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

ИТОГО:					43	47	187	1348	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:					54	60	261	1800	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)					41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					43	47	206	1418	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша 5 злаков жидкая			430	12,5	11,4	51,8	360	№311-2004
			200	5,1	6,1	26,0	179	
крупя (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18 30	30						
молоко питьевое	140 183	183						
сахар	2 3	3						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3 5	5						

ИЛИ

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов				200	0,7	0,2	19,9	89	№607-2021, Пермь.
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)		20	20						
вода питьевая		200	200						
Обед				685	23,7	22,1	84,0	630,2	
Салат картофельный с огурцами				50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		47 59	44						
01.11.-31.12. -30%		50 63	44						
01.01-29.02 - 35%		54 68	44						
01.03 - 40%		58 73	44						
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производств (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		45	44						
огурцы соленые без уксуса		13 15	8						
или огурцы свежие парниковые		7 8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые		8,4	8						
масло растительное на полив при подаче		3 4	4						
		ИЛИ							

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

Салат из свежих помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39 49	48						
или помидоры свежие грунтовые	45 57	48						
масло растительное на полив при подаче	3 4	4						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			180/10/5	4,4	4,5	8,6	93	№111-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина - полуфабрикат	19	16						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						
свекла до 01.01 -20%	30 38	30						
с 01.01 - 25%	32 40	30						
или свекла вареная цельная промышленного производства	32	30						
капуста белокочанная свежая	15 19	15						
или капуста белокочанная свежая очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	15	15						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	8 9	7						
01.11.-31.12. -30%	9 10	7						
01.01-29.02 - 35%	9 11	7						
01.03 - 40%	10 12	7						

Котлета рыбная из полуфабриката промышленного производства, запеченная		80	16,4	6,9	6,8	155	№388-2004
котлета рыбная (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)	100	100					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
Соус молочный		30	1,0	2,1	2,6	34	№435-2013, Пермь
молоко питьевое	30	30					
мука пшеничная	1,5	1,5					
масло сливочное	1,5	1,5					
Пюре картофельное		150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	156 170	128					
01.11.-31.12. - 30%	146 183	128					
01.01-29.02 - 35%	157 197	128					
01.03 - 40%	180 214	128					
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производств (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	131	128					
молоко питьевое	19 24	24					
масло сливочное	4 5	5					

Компот из плодов или ягод свежих или замороженных

		180	0,4	0,1	14,9	6,2	на 100 г, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом или вишня быстрозамороженная (без косточки) или клубника или смородина черная быстрозамороженные сахар	36,5	32					
	32,6	32					
	32,6	32					
	12	12					
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		250	6,4	8,9	43,9	281,3	
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					

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

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									
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	3,9	28,5	155		
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	4,9	5,0	15,4	126	№698-2004	
ИТОГО:				43	43	202	1363		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				42,3	45	196	1363		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				54	60	261	1800	При 8-10 часовом пребывании детей	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)				40,5	45	196	1350		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				38	43	186	1283		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				43	47	206	1418		

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			420	14,6	12,2	52,5	378,2	
Омлет натуральный с поджаривкой			180	10,9	10,5	8,4	172	№340-2004
яйцо куриное	60 76	76						
молоко питьевое	23 29	29						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
масса готового омлета		100						
Овощи на поджаривку		80						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	104 123	80						№101-2004
горох быстрозамороженный промышленного производства, припущенный	91	80						№156-2021, Пермь
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная с поджаривкой			180	11,1	10,6	8,5	174	№279-1996
яйцо куриное	77	77						
молоко питьевое	38	38						

Автомобильное управление Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Обед		635	16,8	24,5	81,7	614,5	№11-2001, Пермь
Салат из моркови с кукурузой		60	1,1	4,0	5,5	62	
	морковь до 01.01 - 20%	33 49	39				
	с 01.01 - 25%	15 52	39				
	или морковь свежая, очищенная промышленного производства	39	39				
	масса припущенной моркови		37				
	кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20				
	масло растительное на полив при подаче	3 4	4				

ИЛИ

Салат из свежих помидоров и огурцов		50	0,6	4,0	2,9	50	№20-2004
	помидоры свежие парниковые	17 22	22				
	или помидоры свежие грунтовые	26	22				
	огурцы свежие парниковые	20 26	25				
	или огурцы свежие грунтовые	26	25				
	масло растительное на полив при подаче	3 4	4				
Суп картофельный с курицей		180/15	3,7	4,6	17,5	126	№133-2004
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39				

Автономное учреждение
Администрации Томской области
Центр государственного контроля

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Свинина, тушенная с капустой		200	9,7	16,3	16,3	242	№440-2004
ИЛИ Говядина, тушенная с капустой		200	10,2	14,9	16,3	240	№440-2004
говядина 1 категории	67 86	63					
или говядина - полуфабрикат	74	63					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49 63	63					
или свинина мясная	53 70	60					
масса тушеного мяса		40					
лук репчатый	10 12	10					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	11	10					
масло растительное	4 6	6					
капуста белокочанная свежая	18 250	200					
или капуста белокочанная свежая очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	200	200					
морковь до 01.01 - 20%	25 33	26					
с 01.01 - 25%	27 35	26					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	26	26					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2					
мука пшеничная	1,7	1,7					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Кисель из ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
	26,6	24						
брусника или клюква быстрозамороженная	26,6	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
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			180	0,0	0,0	16,6	66	№504-2021, Пермь
	22	22						
концентрат киселя с витаминами (для детей дошкольного возраста)	22	22						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			30					
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			260	8,6	10,5	36,9	276,5	
Конвертик творожный (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №2)			60	3,7	5,5	22,9	156	ТТК, ТК №2
мука пшеничная	24	24						
мука пшеничная на подпыл	1,8	1,8						
творог	31	30						
сахар	8	8						
масло сливочное	15	15						
итого натурное	6	6						

[illegible]

Обед

		675	27,3	22,1	87,6	658,0	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		50	2,4	0,1	3,9	26	№244 - 2006, Москва
ИЛИ							
Нарезка из свеклы отварной		50	0,8	0,0	3,6	18	№50-2013, Пермь
свекла до 01.01 - 20%	54 66	53					
с 01.01 - 25%	57 70	53					
или свекла вареная цельная промышленного производства	53	50					
Суп из овощей с мясом со сметаной		180/10/5	4,2	4,4	9,0	92	№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 48	36					
01.11.-31.12. -30%	43 51	36					
01.01-29.02 - 35%	46 55	36					
01.03 - 40%	50 60	36					
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производств (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	37	36					
морковь до 01.01 - 20%	4 8,8	7					Автомомное учреждение Администрации Томской области

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Тефтели из говядины, запеченные в соусе томатном с овощами		80/40	14,9	14,4	12,5	239	№388-2013, Пермь
говядина 1 категории	84 72	53					
или говядина - полуфабрикат	47 63	53					
или фарш из говядины промышленного производства (только немеханической обвалки из охлажденного мяса продуктивных животных)	53	53					
хлеб пшеничный	2 12	12					
яйцо куриное	3 5	5					
вода питьевая	14	14					
масло растительное	2 3	3					
лук репчатый	24 27	23					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	24	23					
масса прогретого с маслом лука		14					
мука пшеничная	5 6	6					
масса полуфабриката		100					
масса готовых тефтелей		80					
Соус томатный с овощами для запекания		40					№454-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	11 5	5					
морковь до 01.01 - 20%	24 25,0	20					
с 01.01 - 25%	27	20					

или морковь свежая, очищенная промышленного производства	20	20							
лук репчатый	12 14	12							
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	13	12							
мука пшеничная	15 2,0	2,0							
масло сливочное	25 3,3	3,3							
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5							

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание

Тефтели мясные из полуфабриката промышленного производства, запеченные в соусе томатном с овощами	80/40	14,4	14,8	12,5	241	№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)	100	100				
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5				
Соус томатный с овощами для запекания		40				№454-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5				
морковь до 01.01 - 20%	25,0	20				
с 01.01 - 25%	27	20				
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	20	20				

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

[illegible]

яйцо куриное	4	4	4						
сахар	4	4	4						
соль йодированная	0,5	0,5	0,5						
дрожжи прессованные	1	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25	0,25						
молоко питьевое	11	11	11						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7	7	7						
сахарная пудра	1,5	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2	0,2						

ИЛИ

Мучное изделие промышленного производства в ассортименте		50	2,3	4,3	25,5	150	
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	4,9	5,0	14,0	121	№698-2004
			42	46	200	1381	
ИТОГО:							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):							
			43	47	206	1418	При 8-10 часовом пребывании детей

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

8 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Суп молочный с макаронными изделиями									
молоко питьевое	105 140	140							
вода питьевая	60	60							
макаронные изделия	12 16	16							
соль йодированная	0,5	0,5							
сахар	1,2 1,6	1,6							
масло сливочное	1,5 2	2							
Бутерброд с сыром									
батон	20	20							
сыр	10,5 21	20							
Кофейный напиток									
кофейный напиток	3 4,5	4,5							
сахар	8 10	10							
молоко питьевое	7,5 100	100							

Второй завтрак

				0,2	0,0	21,7	88
Отвар шиповника				100	0,0	21,7	88
	шиповник	15 18	18				№705-2004
	сахар	3 5	5				
Обед				695	22,9	87,0	628
Салат из свежих помидоров				50	0,9	3,4	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	39 49	48				
	или помидоры свежие грунтовые	45 57	48				
	масло растительное на полив при подаче	3 4	4				

ИЛИ

Салат из соленых огурцов с луком				50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
	огурцы соленые без уксуса	64 80	44						
	лук репчатый	3,6 4,8	4						
	или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	3,2 4,2	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)									
	или лук зелёный	5	4						
	масло растительное на полив при подаче	3 4	4						

Дополнительное учреждение: Территориальная лаборатория

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			180/10/5	4,4	4,0	11,2	98	№154-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина - полуфабрикат	19	16						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						
капуста белокочанная свежая	23 28	22						
или капуста белокочанная свежая очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	22	22						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	21 27	20						
01.11.-31.12. -30%	23 29	20						
01.01-29.02 - 35%	25 31	20						
01.03 - 40%	27 33	20						
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	16 20,4	20						
крупя перловая	6 7	7						
морковь до 01.01 - 20%	4 8,8	7						
с 01.01 - 25%	8 9,3	7						
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	7	7						
лук репчатый	7 8	7						
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	7,4	7						
масло сливочное	3 4	4						

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание									
Фрикадельки рыбные из полуфабриката промышленного производства, запеченные с соусом сметанным с томатом		80/40		12,9	7,6	14,1	177	№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)		100	100						
масло растительное для смазки листа		1,5	1,5						
Соус сметанный с томатом			40					№601-2004	
сметана		15	15						
мука пшеничная		3	3						
вода питьевая		25	25						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		4	4						
Пюре картофельное				150	4,4	18,9	127	№520-2004	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		136	170	128					
01.11.-31.12. -30%		146	183	128					
01.01-29.02 - 35%		154	197	128					
01.03 - 40%		170	214	128					
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производств (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		131	128						

9 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			440	7,0	7,3	65,0	353,7		
Каша манная жидкая			200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004	
	крупа манная	15 20	20						
	молоко питьевое	140 190	190						
	сахар	2 3	3						
	соль йодированная	0,6	0,6						
	масло сливочное	3 5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004	
	батон	15 20	20						
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15 20,2	20						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004	
	чай - заварка	0,6	0,6						
	сахар	10 12	12						
Второй завтрак				2,4	0,8	18,2	89,2		
Фрукт в ассортименте			160	2,4	0,8	18,2	89	№458-2006, Москва	

Обед

		645	21,7	24,0	83,4	636,3	№4-2013, Пермь
Салат из капусты белокачанной с морковью		50	0,8	4,0	4,8	58	
капуста белокачанная свежая	43 50	40					
или капуста белокачанная свежая очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	40	40					
лимон (для сока)	5 6	2,5					
сахар	0,4 0,6	0,6					
морковь до 01.01 - 20%	6,3 7,5	6					
с 01.01 - 25%	4 8	6					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	6	6					
(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	4	4					

ИЛИ

		50	1,1	4,0	2,3	50	№9-2021, Пермь
Салат из квашеной капусты с луком							
капуста квашенная промышленного производства	48 58	41					
лук репчатый	6 7,1	6					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	6,3	6					
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)							
или лук зелёный	7,5	6					

Адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавтов, д. 10

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	0,4	8
масло сливочное	3 4	4
сахар	0,5	0,5
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2
сметана	5	5
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1
Биточки печеночные		
печень говяжья	136	112
масса отварной, протертой печени		75
яйцо куриное	10	10
лук репчатый	18	15
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	15,8	15
масло растительное	3	3
масса пропаренного с маслом лука		10
сухари пшеничные	8	8
масса полуфабриката		100
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание

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

Биточки печеночные из полуфабриката промышленного производства		80	12,7	6,4	8,2	141	№35/8-2011, Екатеринбург
биточки печеночные (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)	100	100					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
ИЛИ исхода из пищевых прикормов детей							
Биточки из говядины		80	9,9	8,7	8,9	154	№451-2004
говядина 1 категории	63 83	61					
или говядина - полуфабрикат	54 72	61					
или фарш из говядины промышленного производства (только немеханической обвалки из охлажденного мяса продуктивных животных)	46 61	61					
хлеб пшеничный	11 14	14					
вода питьевая	7	7					
лук репчатый	6 8	7					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	7,4	7					
яйцо куриное	5 6	6					
сухари пшеничные	6 8	8					
масса полуфабриката		100					
масло растительное для смазки листа	0,7	0,7					

ИЛИ на усмотрение ответственных за питание

Биточки мясные из полуфабриката промышленного производства			80	9,5	9,2	8,9	156	№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)	100	100						
	масло растительное для смазки листа		1,5	1,5				
Каша гречневая рассыпчатая			130	4,1	4,4	32,1	184	№237-2013, Пермь
крупa гречневая	57	67	67					
вода питьевая	88	88	88					
масло сливочное	4	6	6					
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
курага	12	18	18					
сахар	6	5	5					
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	

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

Полдник		250	9,2	11,1	32,3	266	№550-2013, Пермь
Плюшка "Московская"		50	4,3	4,7	21,8	147	
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					
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	

Кисломолочный напиток в ассортименте				207	200	200	4,9	6,4	10,5	119	№698 2004	
ИТОГО:												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):												
								40	43	199	1344	При 8-10 часовом пребывании детей
								54	60	261	1800	
								41	45	196	1350	
								38	43	186	1283	
								43	47	206	1418	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Каша пшенная жидкая с изюмом			405	8,7	11,3	54,1	353,0	№238-2021, Пермь	
			200	6,9	7,5	35,9	239		
	крупа пшено	18 25	25						
	виноград сушеный (изюм)	8 16	15						
	молоко питьевое	140 185	185						
	сахар	2 3	3						
	соль йодированная	0,6	0,6						
	масло сливочное	3 5	5						

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

Бутерброд с маслом			20/5	1,7	3,8	9,9	81	№1-2004
	батон	20	20					
	масло сливочное	5	5					
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	8,3	34	№686-2004
	чай - заварка	0,6	0,6					
	сахар	8	8					
	лимон	6	5					
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте			150	150	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			705	25,2	24,9	73,7	619,7	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Кукуруза консервированная (после термической обработки)			60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
ИЛИ								
Кукуруза быстрозамороженная, припущенная			60	1,8	0,3	4,4	28	№156-2021, Пермь
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			60	0,6	0,0	2,6	13	№70-2006, Москва
огурцы свежие парниковые			60					
или огурцы свежие грунтовые			60					

Суп картофельный с курицей		180/15	3,7	4,6	17,5	126	№133-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	113 133	100					
01.11.-31.12. -30%	122 143	100					
01.01-29.02 - 35%	131 154	100					
01.03 - 40%	142 167	100					
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	102	100					
морковь до 01.01 - 20%	122 15	12					
с 01.01 - 25%	13 16	12					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	12	12					
лук репчатый	6 7	6					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	6	6					
масло растительное	3 4	4					
бульон куриный	126	126					
зелень сушеная	0,1	0,1					

Автономное учреждение Тюменской области

Центр государственного контроля

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Биточки рубленые из птицы, запеченные			80	9,9	10,2	11,8	178	№498-2004
филе куриное промышленного производства	57	54						
или филе индейки	57	54						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	79	54						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	10	8						
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	8,4	8						
яйцо куриное	7	7						
вода питьевая	10	10						
сухари пшеничные	8	8						
масса полуфабриката		100						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Биточки рубленые из птицы, из полуфабриката промышленного производства, запеченные			80	9,9	10,2	11,8	178	№498-2004
биточки 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)	100	100						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						

Капуста тушеная		150	4,0	4,8	14,0	118	№443-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	158 198	158					
или капуста белокочанная свежая очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	158 158	158					
морковь до 01.01 - 20%	25 30	24					
с 01.01 - 25%	26 32	24					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	24	24					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	25 3	3					
лук репчатый	8 11,9	10					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	11	10					
масло растительное	4 5	5					
мука пшеничная	1,4 1,8	1,8					
сахар	0,3	0,3					
Кисель из ягод		180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника или клюква быстрозамороженная	26 26,6	24					
сахар	8 10	10					
крахмал	5 6	6					
ИЛИ в соответствие с п.59/6 СанПин 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами							

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

Кисель из концентрата с витаминами для детей дошкольного и школьного возраста			180	0,0	0,0	0,0	16,6	66	№504-2021, Пермь
концентрат киселя с витаминами (для детей дошкольного возраста)		22	22						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			10						
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34		
Полдник			260	7,9	10,6	38,5	281		
Пирог "Вечерний"			60	3,0	5,6	28,0	174		№120-1999
мука пшеничная	25	30	30						
сахар	5	6	6						
яйцо куриное	10	12	12						
сметана	5	6	6						
молоко стуженное с сахаром	10	11	11						
двууглекислый натрий		0,5	0,5						
какао - порошок	25	3	3						
или какао - порошок с витаминами		3	3						
масло сливочное	6	7	7						
масло растительное для смазки листа		0,5	0,5						
ИЛИ									

Муочное изделие промышленного производства в ассортименте				60	3,0	6,6	26,0	174		
Кисломолочный напиток в ассортименте				207	200	4,9	5,0	10,5	107	№698-2004
ИТОГО:						42	47	188	1345	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:						41,8	46	193	1355	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:						54	60	261	1800	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)						40,5	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):						38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):						43	47	206	1418	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	12,9	11,2	52,8	364	
Каша кукурузная жидкая			200	5,5	5,9	27,0	183	№311-2004
крупa кукурузная	18 25	25						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	140 187	187						
сахар	2 3	3						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3 5	5						

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Бутерброд с сыром				20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон		20	20						
сыр		10,5	10						
Кофейный напиток				200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток		3 4,5	4,5						
сахар		8 10	10						
молоко питьевое		95 100	100						
Второй завтрак					0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте				160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
ИЛИ									
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя
Обед				680	26,9	25,7	69,7	617,7	
Салат из свеклы с огурцами				50	0,6	4,0	3,3	52	№53-2013, Пермь
свекла до 01.01 - 20%		44 53	42						
с 01.01 - 25%		47 56	42						
масса отварной свеклы			40						
или свекла вареная цельная промышленного производства		42	40						
огурцы соленые без уксуса		15 18	10						

Гуляш из свинины		70	9,7	9,7	2,1	135	№437-2004
свинина мясная	53 70	60					
масло растительное	3 4	4					
масса тушеного мяса		40					
лук репчатый	10	8					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	8,4	8					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4					
мука пшеничная	1,5	1,5					

ИЛИ

ИЛИ Гуляш из говядины		70	10,2	9,3	2,1	133	№437-2004
говядина 1 категории	62 87	64					
или говядина - полуфабрикат	68 76	64					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	119 64	64					
масло растительное	3 4	4					
масса тушеного мяса		40					
лук репчатый	10	8					
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	8,4	8					

Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	24,9	102	№518-2013, Пермь
ИЛИ								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			200	0,7	0,2	19,9	89	№507-2021, Пермь
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	20	20						
вода питьевая	200	200						
ИТОГО:				43	43	198	1346	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				54	60	261	1800	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)				41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				43	47	206	1418	
12 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак			425	9,8	12,5	47,7	343	
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	26,9	201	№311-2004
крупа пшено	18 25	25						
молоко питьевое	140 185	185						
сахар	3 3	3						

Второй завтрак									
Сок в ассортименте	150		150	150	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед									
Салат из отварных овощей с маслом растительным					150				№29/1-2011, Екатеринбург
	свекла до 01.01 -20%	34	41	33	655	21,2	24,2	80,0	67
	с 01.01 - 25%	36	44	33	50	1,2	4,1	6,3	
	или свекла вареная цельная промышленного производства	35	35	33					
	масса отварной свеклы			30					
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	31	23					
	01.11.-31.12. -30%	26	33	23					
	01.01-29.02 - 35%	28	35	23					
	01.03 - 40%	40	38	23					
	или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		23	23					
масса отварного картофеля			20						
масло растительное на полив при подаче	3	4	4						
ИЛИ									

Салат из свежих помидоров и огурцов		50	0,6	4,0	2,9	50	№20-2004
помидоры свежие парниковые	17 22	22					
или помидоры свежие грунтовые	20 26	22					
огурцы свежие парниковые	20 26	25					
или огурцы свежие грунтовые	21 26	25					
масло растительное на полив при подаче	3 4	4					
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей		180/15	5,3	5,1	12,9	119	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия	6 7	7					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	60 73	55					
01.11.-31.12. - 30%	64 79	55					
01.01-29.02 - 35%	69 85	55					
01.03 - 40%	75 92	55					
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производств (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	56	55					
морковь до 01.01 - 20%	75 8,8	7					
с 01.01 - 25%	80 9,3	7					

Администрация учреждения
Томской области
Центр государственного контроля

ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

[illegible]

Котлеты мясные из полуфабриката промышленного производства			80	9,5	9,2	8,9	156	№451-2004
котлеты 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)	100	100						
	масло растительное для смазки листа	1,5						
Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная)			150	3,9	5,1	16,6	128	
Пюре картофельное			75					№520-2004
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производств (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	68 86						
	01.11.-31.12. - 30%	73 93						
	01.01.-29.02 - 35%	79 100						
	01.03 - 40%	85 109						
		66						
Капуста тушеная	молоко питьевое	10 12						
	масло сливочное	2 3						
			75					№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая								
или капуста белокочанная свежая очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)		80						
	морковь до 01.01 - 20%	13 15						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

13 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			425	9,7	13,2	55,1	378,0		
Каша гречневая вязкая			200	5,1	6,9	31,1	207	№248-2013, Пермь	
	крупa гречневая	38 50							
	вода питьевая	38 50							
	молоко питьевое	95 125							
	соль йодированная	0,6							
	сахар	3							
	масло сливочное	3 5							
Бутерброд с маслом			20/5	1,7	3,8	9,9	81	№1-2004	
	батон	15 20							
	масло сливочное	5							
Какао с молоком			200	2,9	2,5	14,1	91	№693-2004	
	какао - порошок	27 4							
	молоко питьевое	90 100							
	сахар	6 8							

ИЛИ

Какао с молоком и витаминами				200	3,2	3,1	12,9	92	№502-2021, Пермь
какао - порошок с витаминами для приготовления какао-напитка (для детей дошкольного возраста)				4	4				
молоко питьевое				100	100				
сахар				8	8				
Второй завтрак									
Фрукт в ассортименте				160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва

ИЛИ

Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя
Обед				700	27,3	24,8	75,1	632,8	
Яйца вареные				40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Салат из свежих помидоров				50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые				49	48				
или помидоры свежие грунтовые				57	48				
масло растительное на полив при подаче				4	4				

ИЛИ

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

Салат из свеклы с зеленым горошком			50	0,9	4,0	3,7	54	№58-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	41	33						
с 01.01 - 25%	44	33						
масса отварной свеклы		30						
или свекла вареная цельная промышленного производства	32	30						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	28	18						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп картофельный с крупой рисовой с мясом			180/20	5,9	4,5	15,2	125	№138-2004
говядина 1 категории	44	32						
или говядина - полуфабрикат	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
крупя рисовая	3 4	4						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60 73	55						
01.11.-31.12. -30%	64 79	55						
01.01-29.02 - 35%	69 85	55						
01.03 - 40%	75 92	55						
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	56	55						

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Запеканка из творога с курагой, с повидлом или джемом			410	16,0	13,8	46,3	373,4	№11/5-2011, Екатеринбург
			180	11,7	11,2	23,8	243	
творог	115 132	130						
мука пшеничная	9 10	10						
яйцо куриное	10 12	12						
сахар	4 5	5						
масло сливочное	4 5	5						
курага	10 11,2	11						
масса кураги припущенной с маслом		15						
сухари	4 5	5						
сметана	4 5	5						
масло сливочное для смазки листа	3 4	4						
масса готовой запеканки		150						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	30,2	30						

Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон			20					
сыр			10,5	10				
Чай с сахаром								
			200					
чай - заварка			0,6	0,6				№685-2004
сахар			10 12	12				
Второй завтрак								
				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте			150	150				№518-2013, Пермь
Обед								
			665	18,9	24,3	79,5	611,9	
Салат из моркови с кукурузой			60					№11-2001, Пермь
морковь до 01.01 - 20%			33 49	39				
с 01.01 - 25%			45 52	39				
или морковь свежая, очищенная промышленного производства			39	39				
масса припущенной моркови				37				
кукуруза консервированная (после термической обработки)			25 33	20				
масло растительное на полив при подаче			3 4	4				
ИЛИ								

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

Салат из огурцов с маслом		50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47					
или огурцы свежие грунтовые	49	47					
масло растительное на полив при подаче	4	4					
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной		180/15/5	4,2	4,9	8,8	96	№ 1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
свекла до 01.01 - 20%	38	30					
с 01.01 - 25%	40	30					
или свекла вареная цельная промышленного производства	32	30					
капуста белокочанная свежая	21	17					
или капуста белокочанная свежая очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	17	17					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17					
01.11.-31.12. -30%	24	17					
01.01-29.02 - 35%	26	17					
01.03 - 40%	28	17					
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	17,3	17					

[illegible]

01.03 - 40%	6075	45							
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	46	45							
морковь - до 01.01 - 20%	36 45	36							
с 01.01 - 25%	41 51	36							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	36	36							
лук репчатый	17 21	18							
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	19	18							
масло растительное	3 4	4							
<u>соус:</u>		30							
мука пшеничная	1,4	1,4							
масло сливочное	1,7	1,7							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,2	2,2							
морковь - до 01.01 - 20%	5	4,3							
с 01.01 - 25%	6	4,3							
лук репчатый	4,2	3,5							
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	4	3,5							
сахар	0,3	0,3							
вода питьевая	28	28							

Компот из плодов или ягод свежих или замороженных			180	0,4	0,1	14,9	62	№ 634-2004, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом или вишня быстрозамороженная (без косточки) или клубника или смородина черная быстрозамороженные сахар	36,5	32						
	32,6	32						
	32,6	32						
	12	12						

ИЛИ

Компот из ягодно-фруктовой смеси			180	0,2	0,1	15,2	63	№ 634-2004
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная лимонная кислота сахар	30,2	30						
	0,2	0,2						
	12	12						
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			370	8,0	9,1	38,0	266,1	
Полоска песочная с молоком сгущенным			50	2,0	4,1	21,0	129	№ 586-2013, Пермь
мука пшеничная		30	30					

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Какао с молоком			200	2,9	2,5	14,1	91	№693-2004
	какао - порошок	4	4					
	молоко питьевое	100	100					
	сахар	8	8					
ИЛИ								
Какао с молоком и витаминами			200	3,2	3,1	12,9	92	№502-2021, Пермь
	какао - порошок с витаминами для приготовления какао-напитка (для детей дошкольного возраста)	4	4					
	молоко питьевое	100	100					
	сахар	8	8					
Второй завтрак								
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89,2	№458-2006, Москва
ИЛИ								
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя
Обед			665	22,8	27,9	81,0	666,0	
Салат из капусты белокочанной			50	0,8	4,0	4,2	56	№1-2013, Пермь
	капуста белокочанная свежая	77	62					
	или капуста белокочанная свежая очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	62	62					

капуста белокочанная (стертая с солью)	77	30							
морковь до 01.01 - 20%	6	5							
с 01.01 - 25%	7	5							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	5	5							
лук репчатый (бланшированный)	6	5							
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	5,3	5							
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат									
или лук зелёный	6,3	5							
лимон (для сока)	6	2,5							
сахар	0,6	0,6							
масло растительное на полив при подаче	4	4							

ИЛИ

Салат из квашеной капусты с луком	50	1,1	4,0	2,3	50	№9-2021, Пермь
капуста квашенная промышленного производства	58	41				
лук репчатый	7,1	6				
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	6,3	6				
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зелёный)						

Автономное учреждение Томанская область

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

ИЛИ

Свекла отварная с маслом растительным		50	0,8	4,0	3,6	54	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	61	49					
с 01.01 - 25%	65	49					
масса отварной свеклы		46					
или свекла вареная цельная промышленного производства	48	46					
масло растительное на полив при подаче	4	4					
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом		180/20	5,5	4,5	14,3	120	№1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	44	32					
или говядина - полуфабрикат	38	32					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80					
01.11.-31.12. -30%	114	80					
01.01-29.02 - 35%	120	80					

01.03 - 40%		134	80						
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производств (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		82	80						
морковь до 01.01 - 20%		12,5	10						
с 01.01 - 25%		13,3	10						
или морковь свежая, очищенная промышленного производства		10	10						
лук репчатый		6,0	5						
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства		5,3	5						
<u>масло растительное</u>		4	4						
помидоры свежие парниковые		10,2	10						
или помидоры свежие грунтовые		12	10						
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		2	2						
зелень сушеная		0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски				80	11,6	13,9	1,9	179	№431-2004
печень говяжья		91	75						
масло растительное		5	5						
масса готовой печени			50						
масса соуса			30						

Автономное учреждение Томской области

Центр технологического контроля

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Пюре картофельное		150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производств (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128				
	01.11.-31.12. -30%	183	128				
	01.01-29.02 - 35%	197	128				
	01.03 - 40%	214	128				
		131	128				
	молоко питьевое	24	24				
	масло сливочное	5	5				
Кисель из ягод		180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
	брусника или клюква быстрозамороженная	26,6	24				
	сахар	10	10				
	крахмал	6	6				
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		180	0,0	0,0	16,6	66	№504-2021, Пермь
концентрат киселя с витаминами (для детей дошкольного возраста)		22	22				
Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					
Хлеб ржаной		50	1,2	0,7	18,8	86	Автоматизированная система контроля «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Полдник				250	7,4	8,9	39,8	268,9	При 8-10 часовом пребывании детей
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				50	2,5	2,5	29,3	150	
Кисломолочный напиток в ассортименте		207	200	200	4,9	6,4	10,5	119	
ИТОГО:					40	45	205	1386	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:					41,8	46	194	1356	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:					54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)					40,5	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					43	47	206	1418	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			405	8,2	10,9	55,6	353,3	
Каша пшеничная жидкая			200	5,8	6,8	24,2	181	№311-2004
	крупа пшеничная	25	25					
	молоко питьевое	190	190					
	соль йодированная	0,6	0,6					

	01.03 - 40%	23	14							
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)		14,3	14							
масса отварного картофеля			12							
свекла до 01.01 - 20%		23	18							
с 01.01 - 25%		24	18							
масса отварной свеклы			16							
или свекла вареная цельная промышленного производства		17	16							
морковь до 01.01 - 20%		18	14							
с 01.01 - 25%		19	14							
или морковь свежая, очищенная промышленного производства		14	14							
масса отварной моркови			12							
огурцы соленые без уксуса		20	11							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		9	6							
лук репчатый (бланшированный)		2,4	2							
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства		2,1	2							
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зеленый свежую										
или лук зелёный		2,5	2							
масло растительное на полив при подаче		4	4							

ИЛИ

Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			50/4	0,5	4,0	2,1	46	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50						
или помидоры свежие грунтовые	59	50						
или огурцы свежие парниковые	51	50						
или огурцы свежие грунтовые	53	50						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп лапша домашняя с курицей			180/15	5,1	6,4	10,0	118	№148-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
лапша промышленного производства	15	15						
морковь до 01.01 - 20%	10,0	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	8	8						
лук репчатый	8	7						
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	7,4	7						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203208134

ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

Автономное учреждение	имеет полномочия	полномочия
«Центр технологического контроля»	технологического контроля»	
ОГРН 1017203065147		
ИИН 7203208134		

[illegible]

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Омлет натуральный с подгарнировкой			420	15,3	15,7	38,5	355,9	
			180	10,6	10,5	8,4	170	№340-2004
	яйцо куриное	76						
	молоко питьевое	29						
	масло растительное для смазки листа	1,5						
	масса готового омлета	100						
	Овощи на подгарнировку	80						
	кукуруза консервированная (после термической обработки)	134						№101-2004
	ИЛИ кукуруза быстрозамороженная, припущенная	91						№156-2021, Пермь
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная с подгарнировкой								
			180	10,8	10,6	8,5	172	№279-1996
	яйцо куриное	77						
	молоко питьевое	38						
	масло сливочное	5						
	масса готовой кашки	100						
Автономное учреждение Тюменской области								

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

[illegible]

Салат из соленых огурцов с луком				50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
огурцы соленые без уксуса				80	44				
лук репчатый				4,8	4				
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства				4,2	4				
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)									
или лук зелёный				5	4				
масло растительное на полив при подаче				4	4				
Суп "Волна" с мясом (Технико - технологическая карта, разработана АУ ТО "Центр технологического контроля", технологическая карта №3)					180/20	4,7	5,2	13,1	118
говядина 1 категории				44	32				ТТК, ТК №3
или говядина - полуфабрикат				38	32				
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства				32	32				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%				48	36				
01.11.-31.12. -30%				51	36				
01.01-29.02 - 35%				55	36				
01.03 - 40%				60	36				
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)				37	36				
морковь до 01.01.-20%				18	14				
с 01.01 - 25%				19	14				

Автономное учреждение Тёмно-синей области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

18 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Каша рисовая жидкая			200	6,4	7,2	27,0	198		№311-2004
	крупа рисовая	30							
	молоко питьевое	190							
	сахар	3							
	соль йодированная	0,6							
	масло сливочное	5							
Бутерброд с джемом или повидлом									
	батон	20	20	1,8	0,2	24,4	107		№2-2004
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с молоком									
	чай - заварка	0,6	0,6						№495-2013, Пермь
	молоко питьевое	50	50						
	сахар	10	10						

Второй завтрак						0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Фрукт в ассортименте				160	0,1	0,4	21,3	89		
ИЛИ										
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя	
Обед				660	25,1	27,6	76,5	654,3		
Салат из свежих помидоров				50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь	
		помидоры свежие парниковые	49	48						
		или помидоры свежие грунтовые	57	48						
		масло растительное на полив при подаче	4	4						
ИЛИ										
Салат из моркови и яблок				50	0,7	4,1	5,7	63	№9-2013, Пермь	
		морковь до 01.01 - 20%	50	40						
		с 01.01 - 25%	53	40						
		или морковь свежая, очищенная промышленного производства	40	40						
в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде										
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы		17,2	12							
масло растительное на полив при подаче		4	4						Автослужба учреждения Тюменской области	

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

Суп-пюре из картофеля с мясом, с гренками			180/20/20	6,9	4,4	16,9	135	№131-2021, Пермь
Суп-пюре из картофеля с мясом, с гренками	говядина 1 категории	44	32					
	или говядина - полуфабрикат	38	32					
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100					
	01.11.-31.12. -30%	143	100					
	01.01-29.02 - 35%	154	100					
	01.03 - 40%	167	100					
	или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производств (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	102	100					
	морковь до 01.01 - 20%	5	4					
	с 01.01 - 25%	5,3	4					
Суп-пюре из картофеля с мясом, с гренками	или морковь свежая, очищенная промышленного производства	4	4					
	мука пшеничная	3,6	3,6					
	молоко питьевое	64	64					
	масло сливочное	4	4					
	гренки из пшеничного хлеба		20					№170-2013, Пермь
	хлеб пшеничный	38	32					
	зелень сушеная	0,1	0,1					

Печень, тушеная в соусе		80	10,7	12,9	5,2	180	№401-2013, Пермь
	печень говяжья	71	59				
	мука пшеничная	3	3				
	масло растительное	4	4				
	масса тушеной печени		40				
	соус сметанно-томатный		40				
	сметана	20	20				
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4				
	мука пшеничная	2	2				
	вода питьевая	20	20				

ИЛИ исходя из пищевых пристрастий детей

Бефстроганов		80	12,5	14,2	2,4	187	№423-2004
	говядина 1 категории	88	65				
	или говядина - полуфабрикат	77	65				
	или бефстроганов-полуфабрикат промышленного производства	65	65				
	лук репчатый	12	10				
	или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	10,5	10				
	масло растительное	4	4				

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

[illegible]

Полдник

Пирог "Манник"			250	4,9	5,9	46,0	256,7	№118-2006, Москва
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	3,7	5,3	22,0	151	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	0,2	24,0	97	№518-2013, Пермь

ИЛИ

Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов

смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	20	20	0,2	19,9	89	№507-2021, Пермь
вода питьевая	200	200				

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

ИТОГО:	40	43	206	1366	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:	54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)	41	45	196	1350	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	43	47	206	1418	

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	11,0	15,8	48,3	379,4	
Каша молочная ассорти (пшенично - кукурузная)			200	6,0	6,0	22,5	168	№19/4-2011, Екатеринбург
крупа пшеничная	15	15						
крупа кукурузная	15	15						
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						
соль йодированная	0,6	0,6						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						

Бутиерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
Кофейный напиток	батон	20	20					
	масло сливочное	10	10					
			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
Второй завтрак	кофейный напиток	4,5	4,5					
	сахар	10	10					
	молоко питьевое	100	100					
Сок в ассортименте		150	150	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			665	22,4	20,2	84,8	610,4	
Салат Витаминный			50	0,6	4,0	4,6	57	№21(III)-2006, Москва
В свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из варенных овощей	капуста белокочанная свежая	31	25					
	или капуста белокочанная свежая очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	25	25					
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	14	10					
или морковь свежая, очищенная промышленного производства	морковь до 01.01 - 20%	15	12					
	с 01.01 - 25%	16	12					
		12	12					

Автономное учреждение Тюменской области
 Центр территориального управления
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

сухари пшеничные	8	8								
масса полуфабриката		100								
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5								
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание										
Шницель рыбный натуральный из полуфабриката промышленного производства, запеченная			80	12,8	6,2	7,7	138	№391-2004		
шницель рыбный натуральный (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)	100	100								
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5								
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004		
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128								
01.11.-31.12. -30%	183	128								
01.01-29.02 - 35%	197	128								
01.03 - 40%	214	128								
или картофель свежий, очищенный, цельный промышленного производства (в вакуумной упаковке, без использования сульфитов)	131	128								
молоко питьевое	24	24								
масло сливочное	5	5								

Компот из смеси сухофруктов				180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты		15	15						
сахар		8	8						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
Хлеб ржаной				50	1,2	0,7	18,8	86	
Полдник				380	9,5	9,3	40,6	284,1	
Сырники из творога запечённые с джемом или повидлом				150/30	9,4	9,3	28,0	233	№321-2013, Пермь
творог		152	150						
крупа манная		18	18						
яйцо куриное		6	6						
сахар		3	3						
ванилин		0,01	0,01						
мука пшеничная		12	12						
сметана		6	6						
масло сливочное для смазки листа		4	4						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)	54	60	261	1800	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	43	47	206	1418	

20 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			450	12	14	49	366	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	1,6	1,6						
масло сливочное	2	2						Автономное учреждение Томской области

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

Бутерброд с маслом с сыром			50	4,1	6,2	10,7	115	№1,3-2004
	батон	30	30					
	масло сливочное	5	5					
	сыр	16	15					
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,6	0,6					
	молоко питьевое	50	50					
	сахар	10	10					
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
				0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Сок в ассортименте			150	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			670	21,4	24,4	82,5	635	
Салат картофельный с огурцами			50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59	44					
	01.11.-31.12. -30%	63	44					
	01.01-29.02 - 35%	68	44					
	01.03 - 40%	73	44					

Биточки рубленые из птицы, запеченные			80	9,9	10,2	11,8	178	№498-2004
филе куриное промышленного производства	57	54						
	57	54						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	79	54						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	10	8						
или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	8,4	8						
яйцо куриное	7	7						
вода питьевая	10	10						
сухари пшеничные	8	8						
масса полуфабриката		100						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Биточки рубленые из птицы, из полуфабриката промышленного производства, запеченные			80	9,9	10,2	11,8	178	№498-2004
Биточки 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)	100	100						
	1,5	1,5						
масло растительное для смазки листа								

Капуста тушеная			150	4,6	4,8	14,0	118	№423-2013, Пермь
	капуста белокочанная свежая	198	158					
	или капуста белокочанная свежая очищенная промышленного производства (порезанная на 4 части, с удаленной кочерыжкой)	158	158					
	морковь до 01.01 - 20%	30	24					
	с 01.01 - 25%	32	24					
	или морковь свежая, очищенная промышленного производства	24	24					
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3					
	лук репчатый	11,9	10					
	или лук репчатый свежий, очищенный промышленного производства	11	10					
	масло растительное	5	5					
	мука пшеничная	1,8	1,8					
	сахар	0,3	0,3					
Компот из изюма			180	0,3	0,0	14,1	58	№638-2004
	изюм	15	15					
	сахар	5	5					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					

Администрация управления Томской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Полдник		250	8,3	9,1	38,5	269,1	№289- 2004, Пермь
Ватрушка с творожным фаршем		50	3,4	4,1	24,5	149	
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 пресованные	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					
масло сливочное	1	1					

