

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

*Директор МБУ
Специализированной
Службы
Здравоохранения*

« 17 » июля 2024 г.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№2726 от 17.07.2024 г.

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

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

Приемы пищи: завтрак, обед.



г. Тюмень, 2024г.

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

В соответствии с Приложение 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, предусмотрены приемы пищи – завтрак, обед.

Суточная потребность 2720 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (полноценная)».

Соблюдено требование п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

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

Суммарные объемы блюда по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения №10, Таблица 3 «Суммарные объемы блюда по приемам пищи (в граммах не менее)».

Нормы питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)".

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

Форма меню в соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 10 (рекомендуемый образец).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической ценности, расчеты проведены на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», одобренный Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство № 32 от 11.06.2009 г.)

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (№рец.-1996).
- Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий - М.: Хлебпродинформ, 2006г (№рец.-2006).
- 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).
- Картоплата блюд лечебного и рационального питания, I часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995г (№рец.-Картотека блюд лечебного питания 1995).
- 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, 2005г.
(№рец.-2006, Екатеринбург).

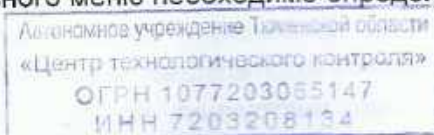
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации — Пермь: ООО Уральский 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, 1 часть, 1 часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г (№рец.-2011, Екатеринбург).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (№ рец.-2020,2021, Новосибирск).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (№ рец.-2020,2021, Новосибирск).

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд должно соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате. Указана температура подачи блюд и срок реализации.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная** при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

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

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



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

**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)	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
пшеничная каша:		
разсыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшеничная каша:		
разсыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
разсыпчатая	28	—
вязкая	45	—
пшеничная каша:		
разсыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
пшеничная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
разсыпчатая	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

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше (по дням)

Приложение №9, таблица 3 к СанПИН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм		Обед, грамм	
	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Завтрак, грамм	Обед, грамм
1 день	550	800	550	800
2 день	585	830	585	830
3 день	665	865	665	865
4 день	550	835	550	835
5 день	580	885	580	885
6 день	580	870	580	870
7 день	565	840	565	840
8 день	730	865	730	865
9 день	550	840	550	840
10 день	580	840	580	840
11 день	620	830	620	830
12 день	585	850	585	850
13 день	580	815	580	815
14 день	550	880	550	880
15 день	585	840	585	840
16 день	665	815	665	815
17 день	570	845	570	845
18 день	630	840	630	840
19 день	570	855	570	855
20 день	650	845	650	845
	605	865	605	865

Адрес: Московская область
 «Центр биологического контроля»
 ОГРН 5027000066417
 ИНН 7203208134

НАКЛАДНАЯ ВЕДОМОСТЬ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ПОСЛЕ ПОЯВЛЕНИЯ ВОПРОСА

Итого в месяц по форме № 7, млн.

Дни

№	Продукты	Норма питания в 1 ^ю и 2 ^ю кв. месяце на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г. нетто, при этом пищи - завтрак	Дни												Итого за 20 дней, г.	Итого в день, г. нетто, на 1 ребенка	% выполнено из										
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				13	14	15	16	17	18	19	20		
1	Хлеб ржаной	120	57,6	20	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	1120	56	97
2	Хлеб пшеничный	200	100,0	102	87	85	126	86	108	92	124	92	103	100	80	101	80	80	80	80	80	100	92	1890	95	1880	95	95
3	Мука пшеничная	20	9,0	14	10	0	29	0	0	4	12	21	4	14	7	0	16	0	25	11	2	8	7	184	9	184	9	102
4	Крупы, бобовые	50	47,5	75	0	75	0	63	0	65	0	47	98	0	10	68	85	63	52	83	0	69	92	955	48	955	48	102
5	Макаронные изделия	20	20,0	0	64	0	64	0	20	64	0	0	64	0	64	0	0	0	0	0	0	64	0	404	20	404	20	101
6	Картофель	187	187,0	65	179	305	195	245	154	68	254	154	133	197	178	240	204	265	174	310	38	229	229	3816	191	3816	191	102
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленья и маринады (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	240,0	160	234	256	309	231	134	285	361	180	231	218	327	351	256	217	202	293	477	189	139	5043	252	5043	252	105
8	Фрукты свежие	185	46,3	0	220	0	0	0	0	195	0	40	30	0	40	0	0	180	5	60	0	150	30	950	48	950	48	103
9	Сухофрукты	20	13,0	0	0	25	20	0	15	0	20	25	15	20	0	40	0	15	0	0	50	15	0	260	13	260	13	100
10	Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные, в т.ч.Instantные	200	110,0	200	0	200	0	400	0	0	200	0	0	200	0	400	0	200	0	200	0	400	0	2200	110	2200	110	100
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар. выдана сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	22,8	31	25	10	32	0	30	26	15	28	25	32	25	34	0	25	37	30	20	0	30	456	23	456	23	100
12	Кондитерские изделия	15	4,5	0	0	0	0	0	25	0	45	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	90	5	90	5	100
13	Какао	1,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	0	104
14	Чай	2	0,8	2	0,0	0,0	2	0,0	2	2,0	0,0	0	2,0	2	0,0	0	0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	2,0	16	16	16	0,8	100
15	Кофейный напиток	2	0,4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	8	8	8	0	100
16	Мясо 1-й категории	78	67,9	95	0	95	107	16	92	79	88	0	188	16	79	78	16	111	16	145	92	64	34	1411	71	1411	71	104
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	14,0	0	0	0	0	0	0	0	0	95	0	0	0	0	95	0	0	0	0	95	0	285	14	285	14	102
18	Птица (целытя-бройлера, потрошенные - 1 кат.)	53	50,4	0	114	16	74	149	0	120	0	16	0	0	73	98	0	115	0	0	124	0	120	1019	51	1019	51	101
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	46,2	0	89	0	136	0	136	0	136	85	0	80	0	62	85	0	104	40	0	0	105	922	46	922	46	100
20	Молоко	350	52,5	100	136	0	14	0	98	0	41	37	0	48	130	10	39	100	232	0	9	29	29	1053	53	1053	53	100
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	25,2	125	0	0	0	0	0	0	0	0	0	125	0	0	0	0	20	0	0	0	0	125	26	125	26	103
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	15,0	137	0	0	0	0	0	0	0	0	0	156	0	0	0	0	0	0	0	0	0	293	15	293	15	98
23	Сметана	10	6,5	0	5	5	0	15	0	5	0	13	0	11	5	0	5	15	13	15	28	0	134	6,7	134	6,7	103	
24	Сыр	15	5,0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	32	0	10	0	0	0	5	0	30	0	0	97	4,9	97	4,9	98
25	Масло сливочное	35	21,0	42	27	26	12	26	13	18	18	21	19	38	10	18	19	10	31	21	5	20	24	418	20,9	418	20,9	99
26	Масло растительное	18	14,4	3	12	26	13	12	10	13	17	12	11	9	19	22	20	25	3	24	23	15	7	296	14,8	296	14,8	103
27	Яйцо, шт.	40	20,0	24	6	7	38	0	161	20	6	9	4	13	0	5	9	7	20	6	9	4	40	388	19	388	19	97
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
29	Крахмал	4	2,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
30	Специи	2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	100
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	100

31 Соль пищевая поваренная йодированная

* Нормы питания в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Уровень минимального энергетического обеспечения детей (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

Меню № 2617 от 14.01.2024
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 12 лет и старше *

Суточная потребность СанПИН 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	ИТОГО, ккал		% выполнения
	20-25 % от суточного рациона	544-680		30-35 % от суточного рациона	816-952		50-60 % от суточного рациона	1360-1632	
1 день	633		23	871		32	1504		55
2 день	632		23	828		30	1460		54
3 день	675		25	892		33	1567		58
4 день	669		25	900		33	1569		58
5 день	650		24	886		33	1536		56
ИТОГО в среднем за неделю	652		24	875		32	1527		56
6 день	605		22	854		31	1460		54
7 день	629		23	900		33	1528		56
8 день	652		24	889		33	1541		57
9 день	636		23	863		32	1499		55
10 день	638		23	924		34	1562		57
ИТОГО в среднем за неделю	632		23	886		33	1518		56
11 день	602		22	873		32	1475		54
12 день	658		24	835		31	1493		55
13 день	659		24	930		34	1589		58
14 день	605		22	880		32	1485		55
15 день	616		23	874		32	1490		55
ИТОГО в среднем за неделю	628		23	878		32	1506		55
16 день	645		24	821		30	1466		54
17 день	650		24	875		32	1525		56
18 день	650		24	897		33	1547		57
19 день	624		23	879		32	1503		55
20 день	642		24	832		31	1475		54
ИТОГО в среднем за неделю	642		24	861		32	1503		55

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

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

Меню приготавливаемых блюд

завтрак, обед

Возрастная категория: с 12 лет и старше

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №2726 от 17.07.2024 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	
Завтрак							
Бутерброд с маслом			585	23,4	23,5	82,2	633,5
хлеб пшеничный	30	30	30/10	2,3	7,4	14,5	133,8
масло сливочное	10	10					
Запеканка "Царская" из творога с джемом							
творог	140	137	200/20	16,8	12,1	48,1	368,1
крупа манная	7	7					
яйцо куриное	24	24					
сахар	14	14					

ЭКСПЕРТНО-ОРИГИНАЛ
 Меню № 2726 от 17.07.2024
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

№10/Б-2011,
Екатеринбург

Овощи свежие в заливке (порциями)

№140-2013,
Перель

11

1,9

0,1

0,7

100

шурпы свежие парниковые	102	100						
или огурцы свежие грунтовые	105	100						
или помидоры свежие парниковые	102	100						
или помидоры свежие грунтовые	118	100						
или перец болгарский	133	100						
или капуста белокачанная свежая	125	100						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
Суп картофельный с бобовыми с мясом с гречками			250/10/20			5,8	4,8	32,5
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
горох	21	20						
или горошек консервированный	31	20						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	86	65						
01.11.-31.12. - 30%	93	65						
01.01.-29.02. - 35%	100	65						
01.03. - 40%	109	65						
морковь до 01.01.-20%	15	12						

Актюбинское управление Турмушова облусту
 Центр технологического контроля
 ОГРН 1077203066147
 ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	16	12											
лук репчатый	12	10											
масло сливочное	6	6											
гренки из пшеничного хлеба		20											№170-2013, Перель
хлеб пшеничный	38	32											
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5											
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1											
Гречка по-купечески с мясом			250			15,3		19,3		37,7		386	№108-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории	107	79											
или говядина полуфабрикат	93	79											
или свинина мясная	87	74											
масло растительное	3	3											
масса тушеного мяса		50											
крупа гречневая	48	48											
вода питьевая	150	150											
масло сливочное	8	8											
лук репчатый	14	12											

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Масло сливочное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лук репчатый	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12
Сок в ассортименте	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Хлеб ржаной																		
или Хлеб ржаной витаминизированный																		
Хлеб пшеничный																		
или Хлеб пшеничный витаминизированный																		
ИТОГО:																		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:																		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):																		
	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
	0,4	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0
	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0
	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4	9,4
	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8	77,8
	1504	1504	1504	1504	1504	1504	1504	1504	1504	1504	1504	1504	1504	1504	1504	1504	1504	1504
	2720	2720	2720	2720	2720	2720	2720	2720	2720	2720	2720	2720	2720	2720	2720	2720	2720	2720
	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-	1360-
	1632	1632	1632	1632	1632	1632	1632	1632	1632	1632	1632	1632	1632	1632	1632	1632	1632	1632

№516-2013, Пермь
 №917-2011, Екатеринбург
 №458-2006, Москва

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
			Завтрак	665	23,4	21,3		86,9
Фрукты в ассортименте	180	0,4	0,4	10,3	46	№458-2006, Москва		
Котлета рыбная "Лада" (из горбуши и минтая) с маслом	100/5	14,1	11,8	9,5	201	№917-2011, Екатеринбург		
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	63	42						

Исключенное учреждение Тимирязевской области
 Центр территориального контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	76	42									
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	63	47									
хлеб пшеничный	7	7									
молоко питьевое	7	7									
лук репчатый	11	9									
яйцо куриное	6	6									
чеснок свежий	1,3	1									
масло сливочное	5	5									
мука пшеничная	8	8									
масло растительное для смазки листа	2	2									
масло сливочное	5	5									
Пюре картофельное			180					3,9		5,9	176
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154									
01.11.-31.12. -30%	220	154									
01.01-29.02 - 35%	237	154									
01.03 - 40%	257	154									
молоко питьевое	29	29									

				154			
01.03 - 40%	257						
молоко питьевое	29			29			

№690-2004									
кофейный напиток					200	2,3	2,5	14,8	90,9
	кофейный напиток	4	4						
	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						
Хлеб ржаной					20	0,7	0,1	9,4	40,5
или Хлеб ржаной витаминизированный					20				
Хлеб пшеничный					40	2,0	0,6	16,2	77,8
или Хлеб пшеничный витаминизированный					40				
Обед					865	26,1	27,1	120,3	828,3
Салат из соленых огурцов с маслом					100	0,8	5,1	1,5	55
	огурцы соленные без уксуса	175	96						
	масло растительное	5	5						
ИЛИ									
Салат из огурцов с маслом					100	0,9	5,1	1,2	54
	огурцы свежие парниковые	98	96						
	или огурцы свежие грунтовые	101	96						

Автономное учреждение Тюменской области
 Центр территориальной инспекции

ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

масло растительное	5	5	5	250/10/5	4,4	5,9	12,2	120	№1 78-1895, Екатеринбург
Борщ с мелкошинкованными овощами с птицей и сметаной									
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	27							
или филе куриное промышленного производства	17	16							
или филе грудки индейки	17	16							
свекла до 01.01.-20%	54	43							
с 01.01 - 25%	57	43							
капуста свежая белокочанная	31	25							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25							
01.11.-31.12.-30%	36	25							
01.01-29.02 - 35%	39	25							
01.03 - 40%	42	25							
морковь до 01.01.-20%	19	15							
с 01.01 - 25%	20	15							
лук репчатый	12	10							
масло сливочное	6	6							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8							

8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)									
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5							
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							
Птица, в соусе с томатом	120	12,5	11,7	1,8	163				№405-2013, Пермь
грудка куриная	102	98							
или филе куриное или индейки	95	90							
масло растительное	5	5							
масса тушеной мякоти птицы		70							
лук репчатый	9,5	8							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10							
мука пшеничная	2	2							
чеснок свежий	1,2	0,9							
морковь до 01.01.-20%	10	8							
с 01.01 - 25%	11	8							
вода питьевая	50	50							
Макаронные изделия отварные	180	3,8	3,4	41,1	210,2				№516-2004
макаронные изделия	64	64							

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр территориального контроля»

ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203206134

масло сливочное	4	4					20,6	83,2				
Компот из свежих плодов			200	0,2	0,0							
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40										
или груши свежие	44	40										
или апельсины свежие	60	40										
сахар	15	15										
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2		18,8	81,0				
или Хлеб ржаной витаминизированный			40									
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8		24,3	116,8				
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60									
ИТОГО:				50	48	207	1460					
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):												
			45-54	92	383	192-230	2720	1360-1632				

При двукратном питании детей (завтрак, обед)

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак	550	21,5	22,8	96,1	675		

Заголовок

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле, г	ЭЦ, экв
550	21,5	22,8	96,1	675
100	4,3	6,6	7,7	106,1
103				
с 01.01 - 20%				
109				
с 01.01 - 25%				
78				
20				
4				
250	15,4	15,9	48,7	399,5
107				
93				
79				
87				
50				
12				
70				
25				
27				
19				

№370-2013,
Пермь

Асториансе учреждение Тюменской области
«центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		10	10							89,8							№705-2004	
Напиток из плодов шиповника					200	0,2				0,0	22,2							
	ШИПОВНИК	25	25															
	сахар	10	10															
Хлеб ржаной					20	0,7				0,1	9,4						40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный					20													
Хлеб пшеничный					20	1,0				0,3	8,1						38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный					20													
Обед					835	31,2				32,2	119,6						891,8	
Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком					100	1,5				5,0	4,7						69,8	№4/1-2011, Екатеринбург
	капуста белокочанная свежая	96	77															
<i>капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат</i>																		
	горошек зеленый консервированный	31	20															
	лимонная кислота	0,10	0,10															
	вода питьевая для разведения лимонной кислоты	5	5															
	масло растительное	5	5															

ИЛИ

		1000	1,0	6,1	3,5	63,9	№137-2004
помидоры свежие парниковые	97	95					
или помидоры свежие грунтовые	112	95					
масло растительное	5	5					
Рассольник ленинградский с птицей со сметаной	250/10/5	4,7	6,3	12,7	126		
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	27					
или филе куриное промышленного производства	17	16					
или филе грудки индейки	17	16					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	69	52					
01.11.-31.12. -30%	74	52					
01.01-29.02 - 35%	80	52					
01.03 - 40%	87	52					
крупа перловая	5	5					
огурцы соленные без уксуса	27	15					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	6	5					

Адрес: ул. Кавказская, д. 107
 Контакт: тел. 010-7203208134

ОГРН 1077203003107
 ИНН 7203208134

масло сливочное	6	6									
сметана	5	5									
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5									
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1									
Запеканка картофельная с мясом отварным, с маслом			250/5	20,2	19,9	37,1	408,3				№157-2004, Пермь
говядина 1 категории	129	95									
или говядина полуфабрикат	112	95									
масса отварного мяса		60									
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	336	253									
01.11.-31.12.- 30%	362	253									
01.01-29.02 - 35%	390	253									
01.03 - 40%	423	253									
масло сливочное	15	15									
яйцо куриное	7	7									
сухари	5	5									
масло растительное	5	5									
масло сливочное	5	5									

Масло сливочное		5	5	0,4	0,0	83,0	90	№18-2021, Пермь
		40	1,4	0,2	18,8	81,0		
Хлеб пшеничный		40						
или Хлеб пшеничный витаминизированный		60	3,0	0,8	24,3	116,8		
ИТОГО:		60						
или Хлеб пшеничный витаминизированный		53		55	216	1567		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90		92	383	2720		При двухразовом питании детей (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		45-54		46-55	192-230	1360- 1632		
4 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			580	22,0	23,0	93,7	669,0	
Икра кабачковая промышленного производства			100	2,2	4,7	7,4	81	№50-2021, Пермь
икра кабачковая	102	100						
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (порциями)			100	0,7	0,1	1,9	11	№148-2021, Пермь
огурцы свежие парниковые	102	100						

Адрес: ул. Свободы, 10
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

лук репчатый	16								
яйцо куриное	8				8				
масло растительное	2				2				
Макаронные изделия отварные									
макаронные изделия	64				64				
масло сливочное	4				4				
Чай с сахаром									
чай-заварка	2				2				
сахар	15				15				
Хлеб ржаной									
или Хлеб ржаной витаминизированный	20				20				
Хлеб пшеничный	20				20				
или Хлеб пшеничный витаминизированный	20				20				
Обед									
Салат "Дальневосточный" из морской капусты с яйцом отварным	68				68				
или капуста морская консервированная без уксуса	68				68				
морковь до 01.01.-20%	41,3				41,3				
Итого									
	180	3,8	3,4	41,1	210,2				№516-2004
Чай с сахаром									
	200	0,2	0,0	15,0	60,8				№886-2004
Хлеб ржаной									
	20	0,7	0,1	9,4	40,5				
Хлеб пшеничный									
	20	1,0	0,3	8,1	38,9				
или Хлеб пшеничный витаминизированный									
	20								
Обед									
Салат "Дальневосточный" из морской капусты с яйцом отварным	885	29,0	26,9	135,7	899,6				№887-2002
салат "Дальневосточный" из морской капусты	100	3,1	6,5	2,7	82				
или капуста морская консервированная без уксуса									
морковь до 01.01.-20%									

Автоматное учреждение Торгового общества
 Федеральное государственное учреждение
 Институт метрологии
 ОГРН 10772030665147
 ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	43,9	33																						
масса отварной моркови		30																						
яйцо куриное	20	20																						
лук репчатый	9,5	8																						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>																								
или лук зеленый	10	8																						
масло растительное	4	4																						
"Бабушкин" суп с мясными шариками																								
говядина 1 категории	33	24																						
или говядина полуфабрикат	28	24																						
мука пшеничная	15	15																						
яйцо куриное	4	4																						
соль йодированная	0,3	0,3																						
вода питьевая	7	7																						
масса полуфабриката		50																						
масса готовых мясных шариков		55																						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75																						

№115-2021,
Пермь

масло растительное для смазки листа	2	2	180	2,6	5,2	23,0	149	№224-2004
Рагу овощное								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь до 01.01.-20%	68	54						
с 01.01 - 25%	72	54						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	5	5						
для соуса		60						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
морковь до 01.01.-20%	6	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	6	5						

с 01.01 - 25%	7	5							
лук репчатый	6	5							

Вывод из сухофруктов		1,5	1,8										
сухофрукты	20,3	20				200	0,7	0,0	23,9	98,4	№630-2004		
сахар	15	15											
Хлеб ржаной			40				1,4	0,2	18,8	81,0			
или Хлеб ржаной витаминизированный			40										
Хлеб пшеничный			80				4,0	1,1	32,4	155,7			
или Хлеб пшеничный витаминизированный			80										
ИТОГО:							51	50	229	1569			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):													
5 день													

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			580	23,4	23,3	86,8	649,7
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6
							№101-2004

ИЛИ

Астроломское учреждение Тюменской области
 Центр технического контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Овощи свежие (огурцы)	огурцы свежие грунтовые	105	100	100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
	или огурцы свежие парниковые	102	100						
Бедро куриное запеченное			100	100	15,5	15,1	0,7	200,7	№494-2004
	бедро куриное	157	149						
	сметана	10	10						
	чеснок	0,6	0,5						
	масло растительное	2	2						
Картофель толченый, по-деревенски			180	180	4,9	7,7	33,0	220,9	№208-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	226	170						
	01.11.-31.12. -30%	243	170						
	01.01-29.02 - 35%	262	170						
	01.03 - 40%	284	170						
	отвар картофельный	30	30						
	масло сливочное	10	10						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№618-2013, Пермь	
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5		

	20	0,7	0,1	9,4	40,5
или Клей питательный витаминизированный	20	1,0	0,3	8,1	38,9
Обед	870	31,0	30,5	122,3	886,2
Салат овощной с зеленым горошком	100	2,3	5,0	9,1	90,5
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	64	48			
01.11.-31.12. - 30%	69	48			
01.01-29.02 - 35%	74	48			
01.03 - 40%	80	48			
масса отварного картофеля		45			
морковь до 01.01.-20%	35	28			
с 01.01 - 25%	37	28			
масса отварной моркови		25			
горошек зелёный консервированный (после термической обработки)	42	27			
масло растительное	5	5			
ИЛИ					
Салат из свежих помидоров	100	1,0	5,1		

№ 22-2013,
 3,5 млрд. рублей
 63,9
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203206134

помидоры свежие парниковые	97	95									
или помидоры свежие грунтовые	112	95									
масло растительное	5	5									
Суп домашний с мясом со сметаной			250/10/5	4,7	5,7	14,2	127				
говядина 1 категории	22	16									
или говядина полуфабрикат	19	16									
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75									
01.11.-31.12. -30%	107	75									
01.01-29.02 - 35%	116	75									
01.03 - 40%	125	75									
огурцы соленые без уксуса	27	15									
лук репчатый	18	15									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5									
масло сливочное	6	6									
сметана	5	5									
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5									
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1									

	0,7	0,5	0,1	10,1	10,4	10,4	10,4	10,4	10,4
зелень свежая (петрушка, укроп)									
или зелень сушеная (петрушка, укроп)									
петрушка или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143							
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136							
сахари	6	6							
масло растительное	5	5							
масло сливочное	5	5							
Рис припущенный				180	4,4	4,3	35,0	196,6	№518-2004
крупа рисовая	63	63							
вода питьевая	133	133							
масло сливочное	5	5							
Сок в ассортименте	200	200		200	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Парма
Хлеб ржаной				40	1,4	0,2	18,8	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный				40					
Хлеб пшеничный				60	3,0	0,8	24,4	116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				60					
ИТОГО:				54	54	54	209	1536	Алгоритм учета в Центре территориальной области

«Центр территориального учета»
 ОГРН: 10772030665147
 ИНН: 7203208134

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	90	92	383	2720	Прм двухразовом питании детей (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):	45-54	46-55	192-230	1360- 1632	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтрак, обеды (50-60%):	51	52	214	1527	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Бутерброд с джемом			565	23,4	22,7	77,3	605,4	№2-2004
			20/25	1,8	0,2	21,0	93,0	
хлеб пшеничный	20	20						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	25,2	25						
Омлет натуральный			200	17,5	20,5	2,4	264	№940-2004
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Йогурт в индивидуальной упаковке			125	1,5	1,5	12,0	67,5	
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	15,0	60,8	№665-2004
чай заварно	2	2						

линейный витаминизированный

кой

ожаной витаминизированный

Обед

веклы с зеленым горошком

свекла до 01.01.-20%

с 01.01 - 25%

масса отварной свеклы

горошек зеленый консервированный

масло растительное

зелень свежая (петрушка, укроп)

ИЛИ

огурцов с маслом

огурцы свежие парниковые

или огурцы свежие грунтовые

20	1,0	0,3	8,1	38,9
20				
40	1,4	0,2	18,8	81,0
40				
840	25,7	31,2	118,0	854,4
100	1,5	5,2	10,2	94

№30-2021, Пермь



масло растительное	5	5	5	250/10	4,9	6,8	14,2	138	№140-2004
Суп с макаронными изделиями с мясом									
говядина 1 категории	22	16							
или говядина полуфабрикат	19	16							
макаронные изделия	20	20							
морковь до 01.01.-20%	13	10							
с 01.01 - 25%	13	10							
лук репчатый	12	10							
масло сливочное	6	6							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и	1,5	1,5							
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5							
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							
Биточки из мяса				100	12,4	12,6	15,8	226	№451-2004
говядина 1 категории	103	76							
или говядина полуфабрикат	90	76							
или фарш промышленного производства	76	76							
или свинина мясная	90	76							

или фарш промышленного производства	90	76																		
или свиная мякоть																				
Молоко питьевое																				
лук репчатый	10,7	9																		
яйцо куриное	9	10																		
сухари пшеничные	10	2																		
масло растительное для смазки листа	2	180																		
Пюре картофельное																				
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154																		
01.11.-31.12. -30%	220	154																		
01.01-29.02 - 35%	237	154																		
01.03 - 40%	257	154																		
молоко питьевое	29	29																		
масло сливочное	7	7																		
Компот из изюма																				
изюм	15,3	15																		
сахар	15	15																		
Хлеб ржаной																				
	20	0,7	0,1	0,3	0,0	25,5	103	5,9	26,7	176	№520-2004									

А.Толкач, 9,4-кредитные Т.40,5
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

или Хлеб ржаной витаминизированный	20								
Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8				
или Хлеб пшеничный витаминизированный	40								
ИТОГО:		49	54	195	1460				
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720				
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		45-54	46-55	192-230	1360-1632				

При двухразовом питании детей (завтрак, обед)

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			730	22,2	18,6	93,3	629
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	154	100	100	3,1	0,2	6,5	40
ИЛИ							
Овощи свежие с зеленью (порциями)			100	0,7	0,1	1,9	11
огурцы свежие парниковые	102	100					
или огурцы свежие грунтовые	105	100					
или помидоры свежие парниковые	102	100					
или помидоры свежие грунтовые	118	100					

№148-2021, Пермь

зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2	100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
Нагетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)								
филе куриное промышленного производства	126	120						
яйцо	20	20						
сахари	12	12						
масло растительное для смазки листа	4	4						

ИЛИ

Нагетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
нагетсы из курицы промышленного производства	150	150						
масло растительное для смазки листа	4	4						
Макаронные изделия отварные								
макаронные изделия	64	64	180	3,8	3,4	41,1	210,2	№616-2004
масло сливочное	4	4						
Чай с лимоном								
чай - заварка	2	2	200	0,1	0,0	12,5	50	№686-2004

Адрес: ул. Управление Тюменской области
ул. Шереметьевская, 22
625000, г. Тюмень

ОГРН 1077203068147
ИНН 7203208134

	сахар	12	12																					
	ЛИМОН	6	5																					
	Фрукты в ассортименте					150	0,2	0,3	8,6	37,9												№458-2006, Москва		
	Хлеб пшеничный					20	1,0	0,3	8,1	38,9														
	или Хлеб пшеничный витаминизированный					20																		
	Хлеб ржаной					20	0,7	0,1	9,4	40,5														
	или Хлеб ржаной витаминизированный					20																		
	Обед					865	27,2	27,2	136,9	900,0														
	Салат картофельный с огурцами солеными					100	2,5	5,0	9,8	94													№665-2013, Пермь	
	картофель - 01.09.-31.10. -25%	64	48																					
	01.11.-31.12. -30%	69	48																					
	01.01-29.02 - 35%	74	48																					
	01.03 - 40%	80	48																					
	масса отварного картофеля		45																					
	огурцы соленые без уксуса	40	22																					
	морковь до 01.01.-20%	41	33																					
		41	33																					

с 01.01 - 25%	44	33
масло растительное	5	5

ИЛИ

Салат из свежих помидоров со сладким перцем	100/5		1,2	5,0	4,3	67	№22-2004
	51	50					
помидоры свежие парниковые	51	50					
или помидоры свежие грунтовые	59	50					
перец сладкий, свежий	67	50					
масло растительное	5	5					
Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной							
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полуфабрикат	19	16					
свекла до 01.01.-20%	50	40					
с 01.01 - 25%	53	40					
капуста белокачанная свежая	25	20					
или капуста квашеная промышленного производства	21	15					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20					
01.11.-31.12. -30%	29	20					
			100/5	1,2	5,0	4,3	67
			250/10/5	4,8	6,9	16,7	148
							№110-2004

Ассортимент утверждено Технической комиссией
«Центр технического контроля качества»
ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

01.01-29.02 - 35%	31	20							
01.03 - 40%	33	20							
морковь до 01.01.-20%	16	13							
с 01.01 - 25%	17	13							
лук репчатый	12	10							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6							
масло сливочное	6	6							
сахар	0,5	0,5							
сметана	5	5							
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5							
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							
Гуляш из говядины			100	9,1	7,5	3,4	117,5		№137-2004
говядина 1 категории	86	63							
или говядина полуфабрикат	74	63							
или свинина мясная	70	60							
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63							
масло растительное	4	4							

масло растительное	4	4						
масло сливочное								
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
мука пшеничная	4	4						
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком								
крупа гречневая	85	85						
вода питьевая	135	135						
масса готовой каши		180						
масло сливочное	8	8						
чеснок свежий	0,8	0,6						
морковь до 01.01.-20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса припущенных с маслом овощей		22						
Компот из свежих плодов								
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или груши свежие	44	40						
	200	200	7,5	6,8	48,8	286,4		

№203-2021,
Пермь

№585-1996

Аттестованное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

			136	104																	
или аналог по составу и безопасности (фильтр с кожей без масла растительного)																					
							5														
или аналог по составу и безопасности (масло сливочное)																					
								5													
Пюре картофельное																					
			180	3,9	5,9	26,7	176														№520-2004
		картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154																	
		01.11.-31.12. -30%	220	154																	
		01.01-29.02 - 35%	237	154																	
		01.03 - 40%	257	154																	
		МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29																	
		масло сливочное	7	7																	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте																					
			200	200																	
		Сок в ассортименте	200																		
		Хлеб пшеничный	20	20																	
		или Хлеб пшеничный витаминизированный	20	20																	
		Хлеб ржаной	20	20																	
		или Хлеб ржаной витаминизированный	20	20																	
Обед			840	29,8	30,1	125,0	888,8														

Адрес: г. Пермь, ул. Екатеринбургская, д. 10
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Салат из соленых огурцов с маслом		100	0,8	5,1	1,5	55	№16-2021, Пермь
огурцы соленые без уксуса	175	96					
масло растительное	5	5					
ИЛИ							
Салат из огурцов с маслом		100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96					
или огурцы свежие грунтовые	101	96					
масло растительное	5	5					
Суп картофельный с мясом		250/10	4,3	5,4	15,5	128	№137-2004
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полуфабрикат	19	16					
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					
лук репчатый	12	10					
морковь до 01.01.200%	12,5	10					

лук репчатый	12	10									
морковь до 01.01.-20%	12,5	10									
масло сливочное	6	6									
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5									
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1									
Котлета домашняя из говядины и свинины, запеченная					100		13,1	13,8	16,1	241	№450-2004
свинина мясная	42	36									
говядина 1 категории	49	36									
или говядина полуфабрикат	42	36									
или фарш промышленного производства	72	72									
хлеб пшеничный	18	18									
молоко питьевое	12	12									
чеснок	0,5	0,4									
лук репчатый	12	10									
яйцо куриное	6	6									
мука пшеничная	10	10									
масло растительное для смазки листа	2	2									
Капуста тушеная					180		5,5	4,5			

Акт № 16,8
 № 423-2013
 130
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

ИТОГО:

ШЕВЬИХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:

2720

383

92

90

При докурировании
использовать таблицу

1999

1999

1999

1999

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Блюда белочечной								
капуста белоочечная (стертая с солью)	154	78	580	19,1	22,7	89,0	635,7	
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10	100	2,1	5,1	9,3	91,5	№1-2019, Перь
<i>и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат</i>								
лук репчатый	6	5						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>								
или лук зеленый	6	5						
сахар	3	3						
кислота лимонная	0,12	0,12						
вода для разведения лимонной кислоты	6	6						
масло растительное	5	5						

Аспирантское учреждение "Технология питания"
«Центр технологий и контроля»
ОГРН 1077203009147
ИНН 7203208134

ИЛИ									
Салат из свежих помидоров			100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь	
	помидоры свежие парниковые	97	95						
	или помидоры свежие грунтовые	112	95						
	масло растительное	5	5						
Печень говяжья по - строгоновски			100	11,9	10,9	3,7	160,5	№431-2004	
	печень говяжья	115	95						
	масло растительное	5	5						
	масса готовой печени		60						
	мука пшеничная	2,5	2,5						
	сметана	12,5	12,5						
	вода питьевая	30	30						
ИЛИ									
Бефстроганов из говядины			100	12,5	10,9	5,6	170,5	№423-2004	
	говядина 1 категории	86	63						
	или говядина полуфабрикат	74	63						
	или говядина бефстроганов-полуфабрикат промышленного	63	63						

		сахар	15	15						
Хлеб ржаной					20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный					20					
Хлеб пшеничный					20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный					20					
Обед										
Салат из свеклы с яблоками					100	1,2	5,4	11,3	99	№60-2013, Пермь
	свекла до 01.01 -20%		88	70						
	с 01.01 - 25%		93	70						
	масса отварной свеклы			67						
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)		34	30						
	масло растительное		5	5						
Суп - лапша домашняя с птицей										
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		30	27						
	или филе куриное промышленного производства		17	16						
	или филе грудки индейки		17	16						
	мука пшеничная		17,5	17,5						
					250/10	4,5	5,2	10,1	105	№146-2004

или филе тунца	17	17,6	17,6					
мука пшеничная	17,5	17,5						
или картофель	6	6						
вода питьевая	3,5	3,5						
соль йодированная	0,5	0,5						
масса лапши домашней	20	20						
или лапша промышленного производства	20	20						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный		100	16,3	11,2	7,5	196		№391-2004
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или филе минтая промышленного производства	89	85						

Адрес: ул. Троицкая, 41
Индекс: 107720

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

лук репчатый	24	20												
молоко питьевое	8	8												
яйцо куриное	4	4												
сухари	12	12												
масло растительное на смазку листа	2	2												
Пюре картофельное			180					3,9			5,9	26,7	176	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154												
01.11.-31.12. -30%	220	154												
01.01-29.02 - 35%	237	154												
01.03 - 40%	257	154												
молоко питьевое	29	29												
масло сливочное	7	7												
Напиток из плодов шиповника			200					0,2			0,0	22,2	89,8	№705-2004
ШИПОВНИК	25	25												
сахар	10	10												
Хлеб ржаной			40					1,4			0,2	18,8	81,0	

Хлеб ржаной	40	1,4	0,2	18,8	81,0
или хлеб ржаной витаминизированный	40				
или хлеб пшеничный витаминизированный	60				
ИТОГО:		50	51	210	1499
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):		45-54	46-55	192-230	1360-1632

При двукратном питании детей (завтрак, обед)

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				На рецептуру
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			620	22,2	21,3	89,7	638,5
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6
ИЛИ							
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3
огурцы свежие грунтовые	105	100					
или огурцы свежие парниковые	102	100					
Колбаски из говядины и свинины запеченные с сыром			100	12,2	15,2	6,8	213
говядина 1 категории	68	50					
или говядина полуфабрикат	59	50					

Центр технологий
ИНН 7701013333

свинина мясная	29	25							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30							
01.11.-31.12.-30%	43	30							
01.01-29.02 - 35%	46	30							
01.03 - 40%	50	30							
яйцо куриное	4	4							
лук репчатый	12	10							
мука пшеничная	4	4							
масло растительное для смазки листа	2	2							
сыр	13	12							
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком			180	6,8	5,5	44,0	252,7		№203-2021. Пермь
крупa гречневая	78	78							
вода питьевая	120	120							
масса готовой каши		165							
масло сливочное	7	7							
чеснок свежий	0,6	0,5							

масло сливочное	7	7								
чеснок свежий	0,6	0,5								
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> мกราคม до 01.01.2020% </div>										
чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	10,8	82,9					№493-2013, Пермь
чай-заварка	2	2								
шиповник	15	15								
сахар	10	10								
Хлеб ржаной			20		0,7	0,1	9,4		40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20							
Хлеб пшеничный			20		1,0	0,3	8,1		38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20							
Обед			830		29,6	29,4	135,6		923,7	
Салат "Степной" из разных овощей			100		1,6	5,0	7,5		81	№25-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	51	38								
01.11.-31.12.- 30%	54	38								
01.01-29.02 - 35%	59	38								
01.03 - 40%	63	38								
масса отварного картофеля		35								

Администрация Учреждения Тольяттского района
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

морковь до 01.01 - 20%	31	25																
с 01.01 - 25%	33	25																
масса отварной моркови		22																
огурцы консервированные без уксуса	36	20																
или огурцы свежие грунтовые	21	20																
или огурцы свежие парниковые	20	20																
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	31	20																
масло растительное	5	5																
Суп картофельный с бобовыми с мясом с гренками																		
говядина 1 категории	22	16																
или говядина полуфабрикат	19	16																
горох	21	20																
или горошек консервированный	31	20																
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65																
01.11.-31.12. -30%	93	65																
01.01-29.02 - 35%	100	65																
								250/10/20	5,8	4,8	32,5	196						№144-2013. Период

01.01-29.02 - 35%	100	65							
01.03 - 40%	109	65							
морковь до 01.01.-20%	15	12							
с 01.01 - 25%	16	12							
масло сливочное	6	6							№170-2019, Перь
гренки из пшеничного хлеба		20							
хлеб пшеничный	38	32							
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5							
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							
Паста с мясом отварным и томатом									
говядина 1 категории	132	97							№54-Эк- 2020,2021, Новосибирск
или говядина полуфабрикат	114	97							
масса отварного мяса		60							
лук репчатый	24	20							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	12,5	12,5							
масло растительное	4	4							
чеснок	0,8	0,6							
макаронные изделия	64	64							

Ассоциация учреждений Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

масса отварных макаронных изделий			180										
масло сливочное	6		6										
сыр	21		20										
Компот из ягод замороженных				200	0,2	0,2						67,4	
ягодная смесь (свежемороженая - крыжовник, рябина черноплодная, красная смородина, яблоко)	31,5		30										
или смородина свежемороженая	30,6		30										
или клюква свежемороженая	31,5		30										
сахар	15		15										
Хлеб ржаной				40	1,4	0,2						81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный				40									
Хлеб пшеничный				40	2,0	0,5						77,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				40									
ИТОГО:					52	51				225		1562	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:													2720
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):													1360-1632
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтрак, обеды (50-60%):													1518

При двукратном питании детей (завтрак, обед)

(50-60%)

11 день

Вид сырья	Единица измерения	Масса, г	Валовая стоимость, руб.	Удельная стоимость, руб./кг	Вид сырья	Единица измерения	Масса, г	Валовая стоимость, руб.	Удельная стоимость, руб./кг	Вид сырья	Единица измерения	Масса, г	Валовая стоимость, руб.	Удельная стоимость, руб./кг	Вид сырья	Единица измерения	Масса, г	Валовая стоимость, руб.	Удельная стоимость, руб./кг
Завтрак																			
Бутерброд с маслом																			
хлеб пшеничный		30																	
масло сливочное		10																	
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным																			
творог		158																	
мука пшеничная		14																	
или крупа манная		12																	
сахар		16																	
яйцо куриное		9																	
изюм		20,5																	
масло сливочное		6																	
ванилин		0,01																	
сахари		6																	
сметана		6																	

Агостинская усадьба, Ленинградская область
 Центральный районный контрольный пункт
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

масло сливочное для смазки листа	4	4												
масса готового пудинга		200												
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20												
Чай с сахаром					200	0,2	0,0	15,0	60,8					№685-2004
чай-заварка	2	2												
сахар	15	15												
Йогурт в индивидуальной упаковке					125	1,8	1,5	4,5	38,7					
Обед					850	27,8	31,2	120,5	872,8					
Салат из моркови с зеленым горошком					100	1,9	5,1	5,8	77					№25-2021, Пермь
морковь до 01.01.-20%	85	68												
с 01.01 - 25%	90	68												
масса отварной моркови		65												
горошек зеленый консервированный	46	30												
масло растительное	5	5												
Салат витаминный					100	1,2	5,1	6,5	77					№2-2021, Пермь
капуста белокочанная свежая (стертая с солью)	99	50												

ИЛИ

6 01.01 - 25%

31

23

в спільній вазі морквя і капуста сталею урожай використовувати до 1 марта, після 1 марта свежего урожая или другой салат

яблука свежие (с удаленным семенным гнездом и кожицей)

36

25

кислота лимонная

0,2

0,2

сахар

2

2

масло растительное

5

5

Свекольник с мясом, со сметаной

250/10/5

6,3

4,7

14,5

134

№34-2004, Париж

говядина 1 категории

22

16

или говядина полуфабрикат

19

16

свекла до 01.01.-20%

80

64

с 01.01 - 25%

85

64

картофель - 01.09.-31.10. - 25%

57

43

01.11.-31.12. -30%

61

43

01.01.-29.02 - 35%

66

43

01.03 - 40%

72

43

морковь до 01.01.-20%

12,5

10

Донецкая Ученська Тривалостна область
«Центр технологического контролю»

ОГРН 1077203000147
ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	13	11							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3							
масло сливочное	6	6							
сахар	1	1							
сметана	5	5							
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5							
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							
Рыбные палочки, запеченные с маслом					100/5	12,5	8,4	200	№304-2021, Пермь
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80							
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	146	80							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	108	80							
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	108	80							
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	106	80							
морковь до 01.01.-20%	18	14							
с 01.01 - 25%	19	14							

ИЛИ

ые запеченные, с маслом (4 шт. по 25 г. на порцию)		100/5	13,5	12,7	10,7	211	№304-2021, Пермь
агетсы рыбные промышленного производства	125						
масло растительное для смазки листа	4						
масло сливочное	5						
иное		180	3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205						
01.11.-31.12.- 30%	220						
01.01-29.02 - 35%	237						
01.03 - 40%	257						
молоко питьевое	29						

Адресная книга
ОГРН 1077700000000
ИНН 7702023777

масло сливочное	7	7																	
Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь											
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	81,0												
или Хлеб ржаной витаминизированный			40																
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8												
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60																
ИТОГО:				49	52	203	1475												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:																			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):																			
				45-54	46-55	192-230	1360-1632	При двукратном питании детей (завтрак, обед)											

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Салат "Любительский" с сыром			100	2,4	6,7	8,7	105	№4-2006, Екатеринбург
морковь до 01.01 - 20%	48	38						
с 01.01 - 25%	51	38						

01.01.-20%

36

масса отварной свеклы

или огурцы свежие парниковые

или огурцы свежие грунтовые

кукуруза консервированная (после термической обработки)

масло растительное

ИЛИ

Винегрет овощной

картофель - 01.09.-31.10.- 25%

01.11.-31.12.- 30%

01.01-29.02 - 35%

01.03 - 40%

масса отварного картофеля

свекла до 01.01.-20%

с 01.01 - 25%

масса отварной свеклы

морковь до 01.01.-20%

100

1,5

5,0

14,9

110,5

№71-2004

25

25

25

25

23

18

18

16

12

Центр технологического контроля
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	16	12							
масса отварной моркови		10							
огурцы соленые без уксуса	58	32							
лук репчатый	18	15							
или лук зеленый	19	15							
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>									
масло растительное	5	5							
Гуляш из говядины			100	9,1	7,5	3,4	117,5		№437-2004
говядина 1 категории	86	63							
или говядина полуфабрикат	74	63							
или свинина мясная	70	60							
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63							
масло растительное	4	4							
масса тушеного мяса		40							
масса соуса		60							
лук репчатый	14	12							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания нитритов и нитратов)	0	0							

макаронные изделия		1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6
макаронные изделия		64	64	64	64	64	64	64
масло сливочное		4	4	4	4	4	4	4
Какао с молоком		200	3,4	3,2	16,1	106,8	№642-1996	
какао - порошок	5	5						
молоко питьевое	130	130						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	40,5		
или Хлеб ржаной витаминизированный		20						
Хлеб пшеничный		40	2,0	0,6	16,2	77,8		
или Хлеб пшеничный витаминизированный		40						
Обед		815	26,8	31,2	112,1	835,2		
Икра кабачковая промышленного производства		100	2,2	4,7	7,4	81	№50-2021, Пермь	
икра кабачковая	102	100						

ИЛИ

Салат из огурцов с маслом	100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011, Екатеринбург
---------------------------	-----	-----	-----	-----	----	--------------------------

Адрес: ул. Героев, д. 10
 «Центр Технологического контроля»
 ОГРН: 1077203065147
 ИНН: 7203208134

сметана	б	б	б	б	б	б		
или заливь суповая (поступила, урост)	0,1	0,1	250	15,4	18,2	31,7	352	№489-2004
рагу из птицы								
курица потрошенная 1 категории	82	73						
или окорочок куриный	77	73						
или грудка куриная	77	73						
масса тушеной курицы (порционные кусочки)		50						
или филе куриное промышленного производства	64	62						
масса тушеного филе (мякоть)		50						
масло растительное	10	10						
масса овощей и соуса		200						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	200	150						
01.11.-31.12. -30%	215	150						
01.01.-29.02 - 35%	231	150						
01.03 - 40%	251	150						
морковь до 01.01.-20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						

Муниципальное учреждение Тюменской области
Центр тестирования объектов контроля качества
ОГРН 1077203086147
ИНН 7203208134

	6	5							
лук репчатый		5							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10	10							
мука пшеничная	3	3							
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2							
Компот из свежих плодов			200			0,2	0,0	20,6	83,2
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40							
или груши свежие	44	40							
или апельсины свежие	60	40							
сахар	15	15							
Хлеб ржаной			40			1,4	0,2	18,8	81,0
или Хлеб ржаной витаминизированный			40						
Хлеб пшеничный			60			3,0	0,8	24,3	116,8
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60						
ИТОГО:						48	53	207	1493
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:						90	92	383	2720
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):						45-54	46-55	192-230	1360-1632

При двухразовом питании детей (завтрак, обед)

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	ЖИВЫЙ ПИЩЕВЫЙ БЕЛКОВЫЙ					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Салат из капусты белокочанной с морковью			550	19,5	22,3	95,2	658,5	№4-2013, Пермь
капуста белокочанная	105	84						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат								
сахар	4	4						
кислота лимонная	0,12	0,12						
вода для разведения лимонной кислоты	6	6						
масло растительное	5	5						
ИЛИ								
Салат из свежих помидоров			100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	97	95						
или помидоры свежие грунтовые	112	95						
масло растительное	5	5						

Государственное учреждение "Технологический центр"
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203085147
 ИНН 7203208134

Плов из птицы		250	15,5	16,8	44,2	390	№406-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	205	183					
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	144	98					
или филе куриное промышленного производства	103	98					
масса отварной птицы (мякоть)		70					
крупа рисовая	62	62					
морковь до 01.01 - 20%	50	40					
с 01.01 - 25%	53	40					
лук репчатый	12	10					
масло растительное	10	10					
Компот из сухофруктов		200	0,7	0,0	23,9	98,4	№638-2004
сухофрукты	20,3	20					
сахар	15	15					
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный		20					
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					

№406-2013, Пермь	№638-2004	33,2	33,1	130,4	810,1
					77

Салат из свеклы с огурцами

свекла до 01.01.-20%	105	84	100	1,2	5,0	6,7	77	№53-2013, Пермь
с 01.01 - 25%	112	84						
масса отварной свеклы		80						
огурцы соленые без уксуса	36	20						
или огурцы свежие парниковые	20,4	20						
или огурцы свежие грунтовые	21,0	20						
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с рыбой	250/50			7,7	5,2	12,9	129	№150-2013, Пермь
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						
или горбуша или кета потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	87	60						
или скумбрия неразделанная (филе с кожей без костей)	118	64						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						

Агентство учреждение Технической области
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203085147

ИНН 7203208134

	сахар	15	15									
Хлеб ржаной				40	1,4	0,2	18,8			81,0		
или Хлеб ржаной витаминизированный			40									
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3				116,8		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60									
ИТОГО:												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):												
				52	54	224	383	1589				
				90	92	192-230	2720					
				45-54	46-55	1360-	1632					

При двукратном
питании детей
(завтрак, обед)

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	585	21,3	19,4	86,6	605,2		
			100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004	

ИЛИ

Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						

	102	100	100,8	10,7	12,7	10,7	211	№304-2021, Пермь
или горбуша или кета потрошенная (филе без кожи и костей)	126	85						
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	112	85						
хлеб пшеничный	14	14						
молоко питьевое	10	10						
лук репчатый	6	5						
чеснок свежий	0,4	0,3						
яйцо куриное	6	6						
сухари	7	7						
масло растительное для смазки листа	4	4						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								
Наггетсы рыбные запеченные, с маслом (4 шт. по 25 г. на порцию)			100/5	13,5	12,7	10,7	211	№304-2021, Пермь
наггетсы рыбные промышленного производства	125	125						Администрация Учреждения Технологий «Центр Технологического Контроля» ОГРН 1077203069147 ИНН 7203206124

маркель до 01.01.-20%	121	97							
маркель в среднем виде (взвешивать по весу до 1 марта, после 1 марта в отсечном									
сахар	3	3							
масло растительное	5	5							

ИЛИ

Салат из свежих помидоров	100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	97					
или помидоры свежие грунтовые	112					
масло растительное	5					
Суп картофельный с клецками с мясом	250/10	5,5	6,5	12,8	132	№155-2004
говядина 1 категории	22					
или говядина полуфабрикат	19					
мука пшеничная	14					
масло сливочное	1					
яйцо куриное	3					
вода питьевая	14					
соль йодированная	0,13					

7. Сведения о учреждении: Тюменская область
 Тюменский государственный университет
 ОГРН 10772030665147
 ИНН 7203208134

ИЛИ

Гуляш из говядины	100	9,1	7,5	
говядина 1 категории	86	63		
или говядина полуфабрикат	74	63		
или свинина мясная	70	60		
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63		
масло растительное	4	4		
масса тушеного мяса		40		
масса соуса		60		
лук репчатый	14	12		
Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6		
мука пшеничная	4	4		
Каша гречневая рассыпчатая	180	3,7	5,5	

3,4 117,5 №437-2004

50,0
 Учреждение «Центр Технического Контроля» №508-2004
 ОГРН 1077203066147
 ИНН 7203208134

крупа гречневая	85	85											
вода питьевая	108	108											
масло сливочное	6	6											
Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,0	90					№518-2013, Перель	
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	81,0						
или Хлеб ржаной витаминизированный			40										
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8						
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40										
ИТОГО:				45	48	220	1485						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):													
				90	92	383	2720						При дублировании показаний дается (завтрак, обед)
				45-54	46-55	192-230	1360- 1632						

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			665	23,4	23,1	78,8	616,1
Фрукты в ассортименте			180	0,4	0,4	10,3	46
Люля-кебаб из птицы, с маслом			100/5	14,6	15,5	1,2	202,7

№458-2008,
Москва

№1046-2008

Итого вобав в птицы, в мясом

или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	121	115						
или филе индейки	121	115						
лук репчатый	14	12						
яйцо куриное	7	7						
масло растительное	2	2						
зелень свежая (петрушка, укроп)	6,8	5						
масло сливочное	5	5						
Рис припущенный			180	4,4	4,3	35,0	196,6	№612-2004
крупа рисовая	63	63						
вода питьевая	133	133						
масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№660-2004
кофейный напиток	4	4						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1			

Адрес: 9,4-а ул. Звонкая
 «Центр учета и хранения»
 ОГРН 1077203066147
 ИНН 7209208194

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	95	95								
масса готового мяса		60								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	306	230								
01.11.-31.12.- 30%	329	230								
01.01-29.02 - 35%	354	230								
01.03 - 40%	384	230								
лук репчатый	14	12								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	12	12								
масло растительное	12	12								
Компот из изюма			200	0,3	0,0	25,5	103			№512-2013, Период
изюм	15,3	15								
сахар	15	15								
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	81,0			
или Хлеб ржаной витаминизированный			40							
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8			
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60							
ИТОГО:			53	53	53	201	1490			

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):

90	92	383	2720
45-54	46-55	192-230	1360-1632
49	52	211	1506

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтрак, обеды (50-60%):

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Каша пшенная жидкая			570	20,2	21,3	93,2	645,1	
			250	9,9	10,5	33,5	268	№311-2004
	32	32						
крупа пшено	32	32						
	232	232						
молоко питьевое	232	232						
	4	4						
сахар	4	4						
	1	1						
соль йодированная	1	1						
	5	5						
масло сливочное	5	5						

Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая

	250	9,4	9,6	32,5	254	№311-2004
	32	32				
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32				
	228	228				
молоко питьевое	228	228				

Адресное учреждение: Тюменская область
«Центр государственного контроля»
ОГРН 10772030665147
ИНН 7203206134

	12	12							
ЛИМОН	6	5							
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20						
Обед			845	31,0	26,8	114,2	820,9		
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6		№1101-2004
ИЛИ									
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3		№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100							
или огурцы свежие парниковые	102	100							
Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной			250/10/5	4,8	6,9	16,7	148		№110-2004
говядина 1 категории	22	16							
или говядина полуфабрикат	19	16							
свекла до 01.01.-20%	50	40							
с 01.01 - 25%	53	40							
капуста белокачанная свежая	25	20							
или капуста квашеная промышленного производства	21	15							

«Центр государственного контроля»
 ОГРН 1077203066147
 ИНН 7203208134

или горбуша неразделанная (Филе с кожей без костей)	187	109							
мука пшеничная	5	5							
масло растительное	2	2							
масса готовой рыбы		90							
лук репчатый	14	12							
масло сливочное	3	3							
сметана	5	5							
сыр	6	5							
Пюре картофельное			180				3,9	5,9	26,7
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154							
01.11.-31.12.- 30%	220	154							
01.01-29.02 - 35%	237	154							
01.03 - 40%	257	154							
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29							
масло сливочное	7	7							
Сок в ассортименте	200	200	200				0,4	0,0	88,0
Хлеб ржаной			40				1,4	0,2	18,8

№520-2004

или Хлеб ржаной витаминизированный					40							
Хлеб пшеничный					60	3,0	0,8	24,3			116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный					60							
ИТОГО:						51	48	207			1466	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):												
<div style="text-align: center;">17 день</div>												

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Винегрет овощной			100	1,5	5,0	14,9	110,5	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	33	25						
01.11.-31.12. - 30%	36	25						
01.01.-29.02. - 35%	39	25						
01.03. - 40%	42	25						
масса отварного картофеля		23						
свекла до 01.01.-20%	23	18						

При двукратном
питании детей
(завтрак, обед)

масло сливочное	10	10	200	0,2	0,2	16,2	67,4	№491-2021, Пермь
Компот из ягод замороженных								
ягодная смесь (свежемороженая - крыжовник, рябина черноплодная, красная смородина, яблоко)	31,5	30						
или смородина свежемороженая	30,6	30						
или клюква свежемороженая	31,5	30						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Обед			840	26,8	27,0	131,4	874,6	№4-30 Пермь
Салат из белокочанной капусты и отварной свеклы								
капуста белокочанная свежая (стертая с солью)	129	65						
свекла до 01.01.-20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
масса отварной свеклы		32						
масло растительное	5	5						

Муниципальное учреждение
«Центр технического контроля»
ОГРН 1077203081347
ИНН 7203208134

лимонная кислота	0,1	0,1							
вода для разведения лимонной кислоты	5	5							
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2							

ИЛИ

Салат из свежих помидоров			100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	97	95						
или помидоры свежие грунтовые	112	95						
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			250/40	5,4	4,8	18,7	140	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	153	115						
01.11.-31.12. -30%	164	115						
01.01-29.02 - 35%	177	115						
01.03 - 40%	192	115						
морковь до 01.01.-20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4	4							
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5								
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1								
фрикадельки:										
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40								
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40								
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40								
лук репчатый	10	8								
яйцо куриное	2	2								
вода питьевая	3	3								
Плов из мяса					250	15,4	15,9	48,7	399,5	№370-2013, Пермь
говядина 1 категории	107	79								
или говядина полуфабрикат	93	79								
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79								
или свинина мясная	87	74								
масса тушеного мяса										
масло растительное	12	12								

Агентство урегулирования
Центр технологического сотрудничества

СГП ИТ 1077203065147
ИНН 7203208134

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			570	20,9	23,3	89,3	649,8	
Икра кабачковая промышленного производства			100	2,2	4,7	7,4	81	№60-2021, Пермь
икра кабачковая	102	100						
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (порциями)			100	0,7	0,1	1,9	11	№148-2021, Пермь
огурцы свежие парниковые	102	100						
или огурцы свежие грунтовые	105	100						
или помидоры свежие парниковые	102	100						
или помидоры свежие грунтовые	118	100						
или перец болгарский	133	100						
или капуста белокочанная свежая	125	100						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
Паста "Карбонара" с птицей			270	16,8	18,2	42,2	400	№54-3лн-2020, 2021, Новосибирск
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	144	98						

или филе куриное промышленного производства	103	98								
масло растительное	5	5								
масса тушеной мякоти птицы		70								
чеснок свежий	0,5	0,4								
макаронные изделия	64	64								
масло сливочное	5	5								
сметана	10	10								
сыр	16	15								
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2								
Напиток из плодов шиповника					200	0,2	0,0	22,2	89,8	№705-2004
шиповник	25	25								
сахар	10	10								
Хлеб ржаной					20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный					20					
Хлеб пшеничный					20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный					20					
Обед					855	33,4	32,2	118,0	897,2	

Салат из моркови и огурцов, в сыром

		100	4,5	8,1	8,5	125	№32-2021, Пермь
морковь до 01.01.-20%	81	65					
с 01.01 - 25%	86	65					
масса отварной моркови		62					
огурцы консервированные без уксуса	36	20					
или огурцы свежие грунтовые	21	20					
или огурцы свежие парниковые	20	20					
сыр	15,5	15					
масло растительное	5	5					
Солянка из птицы и мяса со сметаной			250/10/10/5	6,4	12,5	129	№157-1896
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26					
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полуфабрикат	19	16					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	51	38					
01.11.-31.12.- 30%	54	38					
01.01-29.02 - 35%	59	38					
01.03 - 40%	63	38					

Акционерное учреждение "Торговый дом"
и Центральный склад "Торговый дом"
ОГРН 10772030003167
ИНН 7203008134

огурцы соленые без уксуса	27	15									
лук репчатый	21	18									
масло растительное	6	6									
маслины	15	10									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3									
сметана	5	5									
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5									
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1									
Котлеты из мяса	100	12,4	12,6	15,8	226	10451-2004					
говядина 1 категории	103	76									
или говядина полуфабрикат	90	76									
или фарш промышленного производства	76	76									
или свинина мясная	90	76									
хлеб пшеничный	18	10									
молоко питьевое	9	9									
лук репчатый	10,7	9									
яйцо куриное	9	9									

сухари пшеничные	10	10										
масло растительное для смазки листа	2	2										
Капуста тушеная			180				5,5		4,5		16,8	130
капуста белокочанная свежая	238	190										
морковь до 01.01 - 20%	35	28										
с 01.01 - 25%	37	28										
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4										
лук репчатый	14,3	12										
масло растительное	5	5										
мука пшеничная	2	2										
сахар	0,4	0,4										
Напиток из плодов шиповника			200				0,2		0,0		22,2	89,8
шиповник	25	25										
сахар	10	10										
Хлеб ржаной			40				1,4		0,2		18,8	81,0
или Хлеб ржаной витаминизированный			40									
Хлеб пшеничный			60				3,0		0,8		24,3	116,8

Акт № 1077203086147 от 14.07.2004

ОГРН 1077203086147
ИНН 7203008134

или Хлеб пшеничный витаминизированный	60								
ИТОГО:		54	55	208	1547				
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720				При двухразовом питании детей (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):		45-54	46-55	192-230	1360-1632				

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			650	21	20	91	624	
Голубцы ленивые, запеченные с соусом			120	13,9	12,8	7,9	202	№372-2013, Пермь
говядина 1 категории	65	48						
или говядина полуфабрикат	57	48						
или фарш промышленного производства	48	48						
крупа рисовая	6	6						
масса отварного риса		14						
лук репчатый	5	4						
яйцо куриное	4	4						
масло растительное	3	3						

Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№16-2013, Пермь
Фрукты в ассортименте			150	0,2	0,3	8,6	37,9	№16-2013, Москва
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40					
Обед			845	26,8	27,1	132,5	879,3	
Салат из свеклы с изюмом			100	1,2	5,1	16,2	116	№24-2021, Пермь
свекла до 01.01.-20%	108	86						
с 01.01 - 25%	114	86						
масса отварной моркови		82						
изюм	15	15						
масло растительное	5	5						
ИЛИ								
Салат из свежих помидоров			100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	97	95						
или помидоры свежие грунтовые	112	95						

Мясло растительное		б	б						
Рассольник с мясом, со сметаной				250/10/5	4,5	5,7	12,5	119	№130-2004
говядина 1 категории		22	16						
или говядина полуфабрикат		19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		100	75						
01.11.-31.12.- 30%		107	75						
01.01-29.02 - 35%		116	75						
01.03 - 40%		125	75						
морковь до 01.01.-20%		12,5	10						
с 01.01 - 25%		13,3	10						
огурцы соленые без уксуса		27	15						
лук репчатый		12	10						
масло сливочное		6	6						
сметана		5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)		0,7	0,5						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)		0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски				100	11,9	10,9	3,7	16	№130-2004

Адрес: 3,7 лав. ул. Федорова
 «Центр торговли»
 ОГРН 10772
 ИНН 7203

печень говяжья	115	95							
масло растительное	5	5							
масса готовой печени		60							
мука пшеничная	2,5	2,5							
сметана	12,5	12,5							
вода питьевая	30	30							

ИЛИ

Бефстроганов из говядины		100	12,5	10,9	5,6	170,5	№423-2004
говядина 1 категории	86	63					
или говядина полуфабрикат	74	63					
или говядина бефстроганов-полуфабрикат промышленного производства	63	63					
масса тушеного мяса		40					
масса соуса		60					
мука пшеничная	6	6					
сметана	12	12					
бульон или отвар	48	48					
лук репчатый	18	15					

Йогурт в индивидуальной упаковке		125	1,8	1,5	4,5	38,7	
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)		100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
филе куриное промышленного производства	126	120					
яйцо	20	20					
сухари	12	12					
масло растительное для смазки листа	4	4					

ИЛИ

Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)		100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
наггетсы из курицы промышленного производства	150	150					
масло растительное для смазки листа	4	4					
Каша гречневая рассыпчатая		180	3,7	5,5	50,0	264,3	№508-2004
крупа гречневая	85	85					
вода питьевая	108	108					
масло сливочное	6	6					
Чай с сахаром		200	0,2	0,0	15,0	60,8	№686-2004
чай-заварка	2	2					
сахар	15	15					

20 0,9 0,2 8,7 40,6

			20	0,9	0,2	8,7	40,5	
или хлеб разовой витаминизированный			20					
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Обед			865	29,0	28,7	114,8	832,4	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004

ИЛИ

Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						
Суп с крупой с мясными фрикадельками			250/30	5,8	5,2	19,6	148	№138-2004
фрикадельки мясные (из говядины и свинины)		30						№112-2004
свинина мясная	17	14						
говядина 1 категории	27	20						
или говядина полуфабрикат	24	20						
лук репчатый	4	3						
вода питьевая	3,0	3						

Ассоциация украинские Технологии
 Центр исследований и разработок
 ОГРН 1077203006147
 ИНН 7208208174

яйцо куриное	2,4	2,4																					
крупа рисовая	7	7																					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75																					
01.11.-31.12. -30%	107	75																					
01.01-29.02 - 35%	116	75																					
01.03 - 40%	125	75																					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3																					
морковь до 01.01. -20%	15,0	12																					
с 01.01 - 25%	16,0	12																					
лук репчатый	14	12																					
масло сливочное	6	6																					
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5																					
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1																					
Котлета рыбная натуральная запеченная, с маслом	100/5	13,9	16,3	7,6	233																		
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	142	105																					
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	158	105																					
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	191	105																					

лук репчатый	9,5	8									
яйцо куриное	18	18									
мука пшеничная	7	7									
масло растительное	3	3									
масло сливочное	5	5									
Пюре картофельное			180				3,9		5,9	26,7	176
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154									
01.11.-31.12. - 30%	220	154									
01.01-29.02 - 35%	237	154									
01.03 - 40%	257	154									
молоко питьевое	29	29									
масло сливочное	7	7									
Компот из ягод замороженных			200				0,2		0,2	16,2	67,4
ягодная смесь (свежемороженая - крыжовник, рябина черноплодная, красная смородина, яблоко)	31,5	30									
или смородина свежемороженая	30,6	30									
или клюква свежемороженая	31,5	30									
сахар	15	15									

Аккредитованное Учебное заведение
 «Центр профессионального образования»
 ОГРН 1077203000147
 ИНН 7203006134

№491-2021,
Перек.

№620-2004

Хлеб ржаной	40	1,4	0,2	18,8	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный	40					
Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	60					
ИТОГО:		49	50	206	1475	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):		45-54	46-55	192-230	1360-1632	Для двухразового питания детей (завтрак, обед)
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):		50	50	213	1503	

*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)" СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".