

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Супрунчук В.В.
Мухоморова С.В.
Сыра - Мухоморова С.В.

« 17 » июля 20 24 г.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

№ 2725 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 общественной организации населения"

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.

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 7 до 11 лет.

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 2350 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

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

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

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

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

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

Форма меню в соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 8 (рекомендуемый образец).

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников 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**).
- Картотека 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, 2006 (№рец.-2006, Екатеринбург).

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для 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, 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).

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 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 выданные фрукты и кондитерских изделий**.

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

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	3
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г)*	6—10	0,04
3. Супы из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Супы из круп (на 1 кг крупы)		
проминная каша:		
овсяная из ядрицы	21	—
пшеница	40	—
пшеничная каша:		
овсяная	25	—
пшеница	40	—
пшеничная каша:		
овсяная	28	—
пшеница	45	—
пшеничная каша:		
овсяная	30	—
пшеница	45	—
пшеничная каша вязкая	40	—
пшеничная каша вязкая	45	—
пшеничная каша:		
овсяная	30	—
пшеница	35	—
5. Супы из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Супы из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	—
7. Супы из яиц (на 1 шт.)	0,25	—
8. Супы из творога (на 1 кг)	10	—
9. Супы из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Супы из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Супы 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
Творог	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
Мясо говядина	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Творог с массовой долей жира 9%	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Мясо говядина	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

Суточные расходы на питание по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет (не менее)

Применена №9, таблица 3
и СанПиН 2.1/2.4.3590-20

	Завтрак, грамм	Обед, грамм
	500	700
1 день	565	760
2 день	625	795
3 день	500	750
4 день	520	845
5 день	500	800
6 день	520	780
7 день	680	795
8 день	500	780
9 день	530	780
10 день	550	760
11 день	550	800
12 день	530	745
13 день	500	820
14 день	515	790
15 день	625	745
16 день	520	775
17 день	580	770
18 день	510	795
19 день	620	795
20 день	575	795

Автоматическое Уведомление Тименской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077220306517
ИНН 7203208134

ИЗВЕЩЕНИЕ О РЕЗУЛЬТАТАХ МОНИТОРИНГА ПОИТИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ОТ 7 ДО 11 ЛЕТ (заграв. сбев)

№	Продукты	Количество в сутки	Количество в сутки на 1 ребенка в сутки	Нормы в сутки	Возрастная группа (лет)																				Итого	Критерий
					Дети																					
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
1	Хлеб ржаной	36	80	36	20	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	720	36	100			
2	Хлеб пшеничный	80	150	80	82	88	84	84	84	84	84	88	81	80	80	80	80	80	80	80	1594	80	100			
3	Мука пшеничная	8	15	8	12	10	0	26,7	0	0	4	11	21	4	13	6	0	16	0	25	11	6	6	104		
4	Крупы, бобовые	38	45	38	62	0	55	0	53	0	53	0	39	85	0	10	56	71	53	45	63	0	59	76	404	
5	Макаронные изделия ***	17	15	17	0	53	0	53	0	20	53	0	0	53	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	405	
6	Картофель	159	187	159	65	153	238	193	217	128	63	228	126	128	171	143	75	178	215	148	277	303	203	160	100	
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленья и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	210	280	210	131	214	225	257	141	113	203	302	213	182	199	274	312	197	196	182	244	400	103	96	98	
8	Фрукты свежие	46	185	46	0	220	0	0	0	0	195	0	40	30	0	40	0	0	180	5	60	0	150	30	48	103
9	Сухофрукты	13	15	13	0	0	25	20	0	15	0	20	25	15	18	0	40	0	15	0	0	50	12	0	13	100
10	Соли плодосовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	110	200	110	200	0	200	0	400	0	0	200	0	0	200	0	0	400	0	200	0	400	0	400	0	100
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	23	30	23	26	25	10	31,3	0	39	28	15	28	25	30,6	25	34	0	25	36	30	20	0	15	22	97
12	Кондитерские изделия	4,5	10	4,5	0	0	0	0	0	25	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	4,5	100
13	Колесо	0,3	1	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0,3	100
14	Чай	0,4	1	0,4	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	100
15	Кофейный напиток	0,4	2	0,4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	100
16	Мясо 1-й категории	63	70	63	85	0	79	79	16	86	79	82	0	172	16	79	70	15	95	16	145	86	64	34	1309	104
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	30	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	95
18	Птица (цельно-бройлеры потрошенные - 1 шт.)***	42	35	42	0	81	15	67	135	0	120	0	16	0	0	62	70	0	104	0	0	96	0	120	887	108
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	44	58	44	0	81	0	0	119	0	0	113	77	0	80	0	62	85	0	104	40	0	0	95	856	98
20	Молоко	50	300	50	120	130	0	13	0	77	0	34	31	0	44	130	9	34	100	208	0	8	24	24	987	100
21	Кисломолочная пищевая продукция	27	160	27	125	0	0	0	0	125	0	0	0	0	125	0	0	0	0	0	20	0	0	0	520	96
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	13	50	13	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	141	0	0	0	0	0	0	0	0	0	291	104
23	Сметана	7	10	7	0	6	5	0	15	0	5	0	13	0	10	5	0	0	5	15	13	15	28	0	133	102
24	Сыр	4	10	4	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	27	0	10	0	0	0	0	0	0	0	84	100
25	Масло сливочное	18	30	18	38	23,5	21	11,2	23	11	14,5	16	17	16	29,5	10	9	16	9	26	19	5	17	21	352	98
26	Масло растительное	12	15	12	8	6	19	11	10	6	12	14	15	6	8	16	19	19	22	3	18	20	14	5	252	105
27	Яйцо, шт.	16	40	16	24	5	4	37	0	122	20	5	9	4	12	0	4	9	6	20	6	8	4	38	337	103
28	Дрожжи хлебопекарные	0,1	0,2	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
29	Крахмал	1,8	3	1,8	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	2	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	24	100
31	Соль пищевая поваренная йодированная	1,8	3	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	181	100

Нормы питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3530-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)"

Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Увеличена норма потребления макаронных изделий, птицы с целью выполнения единого меню для питания детей с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше

Таблица 2 "Среднедушевые нормы питания по продуктам" (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки) (в т.ч. в т.ч. в т.ч.)

Меню № 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13/14/15/16/17/18/19/20/21/22/23/24/25/26/27/28/29/30/31

АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	ИТОГО, ккал		% выполнения
	20-25 % от суточного рациона	470-588		30-35 % от суточного рациона	705-823		50-60 % от суточного рациона	1175-1410	
1 день	540	470-588	23	756	705-823	32	1296	1175-1410	55
2 день	536		23	716		30	1252		53
3 день	584		25	733		31	1317		56
4 день	538		23	724		31	1262		54
5 день	587		25	765		33	1352		58
ИТОГО в среднем за неделю	557	470-588	24	739	705-823	31	1296	1175-1410	55
6 день	502		21	746		32	1248		53
7 день	552		23	725		31	1277		54
8 день	586		25	714		30	1300		55
9 день	584		25	713		30	1297		55
10 день	587		25	745		32	1332		57
ИТОГО в среднем за неделю	562	470-588	24	729	705-823	31	1291	1175-1410	55
11 день	509		22	789		34	1297		55
12 день	562		24	726		31	1287		55
13 день	573		24	786		33	1359		58
14 день	534		23	738		31	1272		54
15 день	555		24	750		32	1304		56
ИТОГО в среднем за неделю	546	470-588	23	758	705-823	32	1304	1175-1410	55
16 день	565		24	749		32	1313		56
17 день	550		23	741		32	1291		55
18 день	555		24	744		32	1300		55
19 день	557		24	786		33	1343		57
20 день	558		24	737		31	1295		55
ИТОГО в среднем за неделю	557	470-588	24	751	705-823	32	1308	1175-1410	56

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

РЕЦЕПТУРА № 17.07.2014

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					№ рецептур
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			565	19,4	20,4	69,8	540,4	
Бутерброд с маслом			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
Запеканка "Царская" из творога с джемом			180/20	12,5	9,0	35,7	273,8	№105-2011, Екатеринбург
творог	123	120						
крупа манная	6	6						
яйцо куриное	24	24						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 2425 от 17.07.2014
 АУ ТО «Центр технологического консалтинга»

сахар	12	12	12								
крошка			30								
сахар	6	6	6								
мука пшеничная	12	12	12								
масло сливочное	12	12	12								
масло сливочное для смазки листа	4	4	4								
масса готовой запеканки			180								
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20	20	20								
Чай с молоком				200		2,8		2,5		15,1	94,1
чай-заварка	1,0	1,0	1,0								
сахар	10	10	10								
молоко питьевое	100	100	100								
Йогурт в индивидуальной упаковке				125		1,8		1,5		4,5	38,7
Обед				760		21,9		26,6		107,3	756,0
Икра кабачковая промышленного производства				80		1,8		3,2		5,1	56
икра кабачковая	82	80	80								

ИЛИ

ИЛИ

наименование продукции	82	80	0,6	0,1	1,5	9	№14-2013, Пермь
огурцы свежие парниковые	82	80					
или огурцы свежие грунтовые	84	80					
или помидоры свежие парниковые	82	80					
или помидоры свежие грунтовые	94	80					
или перец болгарский	106	80					
или капуста белокочанная свежая	100	80					
зелень свежая (петрушка, укроп)	6,8	5					
Суп картофельный с бобовыми с гречками		250/10/20	5,8	4,8	32,5	196	№14-2013, Пермь
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					Автономное учреждение Пермской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

морковь до 01.01.-20%	15	12							
с 01.01 - 25%	16	12							
лук репчатый	12	10							
масло сливочное	6	6							
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							
Гречка по-купечески с мясом			200				12,2	18,2	30,2
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	36	36							
вода питьевая	113	113							
Масло сливочное	6	6							

№170-2018
Псков

№18-2011,
Екатеринбург

Сок в ассортименте	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№57-6-2013, Пермь
Хлеб пшеничный	20	20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	20	20					
Хлеб ржаной	20	20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный	20	20					
ИТОГО:							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):							
			41	47	177	1296	При дружеском платании детей (завтрак, обед)
			77	79	335	2350	
			39-46	40-47	168-201	1175-1410	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Фрукты в ассортименте			625	19,2	17,9	74,6	535,9	№456-2006, Москва
Котлета рыбная "Лада" (из горбуши и минтая) с маслом			180	0,4	0,4	10,3	46	№57-2011, Екатеринбург
			90/5	11,5	10,2	8-5	172	№57-2011, Екатеринбург

«Автоматное управление»
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	57	38							
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	69	38							
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	58	43							
хлеб пшеничный	6	6							
молоко питьевое	6	6							
лук репчатый	10	8							
чеснок свежий	1,2	0,9							
масло сливочное	4	4							
яйцо куриное	5	5							
мука пшеничная	8	8							
масло растительное для смазки листа	2	2							
масло сливочное	5	5							
Пюре картофельное			150	3,3	4,4	23,5	147		№620-2004
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							

01.03 - 40%	214	128	200	2,3	2,5	14,8	90,9	№850-2004
кофейный напиток	4	4						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
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	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
Обед			795	22,7	23,2	104,0	715,6	
Салат из соленых огурцов с маслом			80	0,6	4,1	1,3	45	№16-2021, Перьинь
огурцы соленые без уксуса	140	77						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			80	0,7	4,1	1,0	44	№141-2011, Белгород
огурцы свежие парниковые	79	77						

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

или огурцы свежие грунтовые	81	77							
масло растительное	4	4							
Борщ с мелкошинкованными овощами с птицей и сметаной					250/10/5	4,4	5,9	12,2	120
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 белокачанная свежая	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							

№1 76-1995,
Екатеринбург

Птица, в вакууме в упаковке	0,1	0,1	100	10,6	0,6	1,8	135	вес в упаковке kg/pcs
или филе куриное или индейки промышленного производства	73	70						
груда куриная	69	65						
масло растительное	4	4						
масса тушеной мякоти птицы		50						
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			150	3,2	2,8			

Автономное учреждение Томской области
 34,3 центр технологического контроля
 №36-2004
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

макаронные изделия	53	53																							
масло сливочное	3,5	3,5																							
Компот из свежих плодов			200																						
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40																							
или груши свежие	44	40																							
или апельсины свежие	60	40																							
сахар	15	15																							
Хлеб пшеничный			60																						
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60																						
Хлеб ржаной			20																						
или хлеб ржаной витаминизированный			20																						
ИТОГО:																									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:																									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):																									
3 день																									
Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г		Химический состав										№ рецептуры										
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал																				

При разработке питания детей (завтрак, обед)

1175-1410

168-201

40-47

335

179

41

77

79

42

0,7

0,1

9,4

41,3

116,8

20,6

0,2

0,0

83,2

№656-1/96

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Материалы
свекла - до 01.01 - 20%	106	85	800	18,1	18,4	94,3	684,2	
с 01.01 - 25%	113	85	100	5,7	5,3	8,1	94,9	№80-0004
масса отварной свеклы		82						
сыр	16	15						
масло растительное	4	4						
Плов из мяса			200	12,5	13,7	36,5	319,3	№870-2013, Пермь
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
или свинина мясная	87	74						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						
масса тушеного мяса		50						
масло растительное	8	8						
крупа рисовая	50	50						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						

Автономное учреждение Тува «Центр государственного контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

лук репчатый	14	12								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8								
Напиток из плодов шиповника						200	0,2	0,0	22,2	89,8
шиповник	25	25								
сахар	10	10								
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	41,3
или хлеб ржаной витаминизированный						20				
Обед						750	27,1	27,8	93,6	733,2
Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком						80	1,2	4,0	2,9	52,4
капуста белокочанная свежая	76	61								
капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат										
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	25	16								
лимонная кислота	0,08	0,08								
вода питьевая для разведения лимонной кислоты	4	4								
масло растительное	4	4								

№№П-2011,
Екатеринбург

входа питания для населения с повышенным уровнем

масло растительное		4	4	0,0	4,1	2,8	51,1	№22-2013 (Перед)
помидоры свежие парниковые		78	76					
или помидоры свежие грунтовые		90	76					
масло растительное		4	4					
Рассольник ленинградский с птицей со сметаной								
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					
морковь до 01.01.-20%		12,5	10					
с 01.01 - 25%		13,3	10					
лук репчатый		6	5					

№132-2004

Администрация государственного технического контроля
 «Центр технического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

огурцы соленые без уксуса	27	15							
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			200/5	18,1	16,9	30,3	345,7		
говядина 1 категории	129	95							
или говядина полуфабрикат	112	95							
масса отварного мяса		60							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	247	186							
01.11.-31.12.- 30%	266	186							
01.01-29.02 - 35%	286	186							
01.03 - 40%	311	186							
масло сливочное	10	10							
яйцо куриное	4	4							
сухари	3	3							
масло растительное для смазки листа	3	3							

№157-2004,
Период

Сырье и ингредиенты	400	200	400	400	0,4	0,0	44,0	90	90,0
Хлеб пшеничный	40		40		2,0	0,5	16,3	77,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	40		40						
Хлеб ржаной	20		20		0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный	20		20						
ИТОГО:									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):									
	45	77	47	335	178	79	168-201	2350	1175-1410

При документальном питании детей (завтрак, обед)

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			520	18,0	16,4	79,7	538,2
Икра кабачковая промышленного производства			80	1,8	3,2	5,1	56
икра кабачковая	82	80					

ИЛИ

Овощи свежие с зеленью (порциями)	80	0,6	0,1	1,5	9	№ 148-2021, Администрация Уфимского городского округа
-----------------------------------	----	-----	-----	-----	---	---

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	лук репчатый	13	11										
	сухари	0	0										
	масло растительное	2	2										
	Макаронные изделия отварные		150										
	макаронные изделия	53	53										
	масло сливочное	3,5	3,5										
	Чай с сахаром		200										
	чай-заварка	1,0	1,0										
	сахар	15	15										
	Хлеб пшеничный		20										
	или Хлеб пшеничный витаминизированный		20										
	Хлеб ржаной		20										
	или хлеб ржаной витаминизированный		20										
	Обед		845										
	Салат "Дальневосточный" из морской капусты с яйцом отварным		100										
	салат "Дальневосточный" из морской капусты	68	40										
	или капуста морская консервированная без уксуса	68	40										

Алское государственное учреждение "Технологический центр"

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

№32-2002

№685-2004

№16-084

морковь до 01.01.-20%	41,3	33								
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	34	25								
или говядина полуфабрикат	30	25								
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								
	250/55	5,6	5,2	17,5	139					№115-2021, Перми

масса готовых мясных шариков	55								
	100								
	107								
01.01.29.02 - 35%	116								
01.03 - 40%	125								
морковь до 01.01.-20%	19	15							
с 01.01 - 25%	20	15							
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 из курицы			90	10,4	7,8	15,7	175		
филе куриное промышленного производства	71	67							
или филе индейки	71	67							
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	98	67							
хлеб пшеничный	16	16							
молоко питьевое	13	13							
яйцо куриное	5	5							

Автономное учреждение Тульской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 720306134

мука пшеничная	10	10							
масло растительное для смазки листа	1	1							№224/2004
Рагу овощное					150		2,2	4,3	15,8
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%	38	30							
с 01.01 - 25%	40	30							
лук репчатый	15	13							
масло растительное	4	4							
для соуса		50							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8							
мука пшеничная	1,7	1,7							
масло сливочное	1,7	1,7							
морковь до 01.01.-20%	5	4							
с 01.01 - 25%	5,3	4							

Композит из сухофруктов		200	0,7	0,0	23,9	98,4	№ФСЗН-2004
сухофрукты	20,3	20					
сахар	15	15					
Хлеб пшеничный		40	2,0	0,5	16,3	77,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		40					
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный		20					
ИТОГО:			43	41	181	1262	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			77	79	335	2350	При безалкогольном питании детям (за завтраком, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):			39-46	40-47	168-201	1175-1410	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г		Угл. г
Завтрак			500	19,4	19,9	82,5	586,6
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	60	0,5	0,1		

Адрес: Московская область, г. Истринский район, с/пос. «Солнечный берег», д. 10
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

ИЛИ

Овощи свежие (огурцы)				60	0,5	0,1	1,3	7,9	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60							
или огурцы свежие парниковые	61	60							
Бедро куриное запеченное			90	13,3	13,6	0,6	178,0	№494-2004	
Бедро куриное	142	135							
сметана	10	10							
чеснок свежий	0,5	0,4							
масло растительное	2	2							
Картофель толченый, по-деревенски			150	3,4	5,8	29,4	183,5	№208-2013, Пермь	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	189	142							
01.11.-31.12. -30%	203	142							
01.01-29.02 - 35%	219	142							
01.03 - 40%	237	142							
отвар картофельный	25	25							
масло сливочное	8	8							
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№618-2013, Пермь	

№	Наименование	200	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№616-2013, Пермь
	Бюк в ассортименте									
	Хлеб ржаной витаминизированный									
	Хлеб ржаной									
	или хлеб ржаной витаминизированный									
	Обед									
	Салат овощной с зеленым горошком									№69-2013, Пермь
	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							
	морковь до 01.01.-20%	29	23							
	с 01.01 - 25%	31	23							
	масса отварной моркови		20							
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	34	22							
	масло растительное	4	4							

ИЛИ

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

Салат из свежих помидоров.		80		0,8	4,1	2,8	51,1	№22-2013, 11/13
помидоры свежие парниковые	78	76						
или помидоры свежие грунтовые	90	76						
масло растительное	4	4						
Суп домашний с мясом со сметаной		250/10/5		4,7	5,7	14,2	127	№102-2011, Екатеринбург
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						

Сметана	6	6	0,5	0,7	0,1	0,1	100/6	12,7	12,0	3,7	174	№518-1909
зелень свежая (петрушка, укроп)			0,5	0,7								
Рыба филе минтай с кожей												
говядина или свинина вырезанная с головой (филе с кожей без костей)		170	119						12,0	3,7		
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)		205	119									
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		153	113									
сухари пшеничные		4	4									
масло растительное		4	4									
масло сливочное		5	5									
Рис припущенный							150	3,7	3,6	29,7	166,0	№512-2004
крупа рисовая		53	53									
вода питьевая		110	110									
масло сливочное		4	4									
Сок в ассортименте		200	200				200	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный							60	3,0	0,8	24,4	116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный							60					
Хлеб ржаной							20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный							20					

Автономное учреждение Тульской области
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

ИТОГО:		45	46	189	1352
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		77	79	335	2350
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):		39-46	40-47	168-201	1175-1410
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтраки, обеды (50-60%):		43	44	181	1296

При двукратном
питании детей
(завтрак, обед)

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			520	18,9	17,5	67,3	502,1	
Бутерброд с джемом			20/25	1,8	0,2	21,0	93,0	№2-2004
хлеб пшеничный	20	20						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	25,2	25						
Омлет натуральный			150	13,7	15,4	1,8	201	№3-10-2004
яйцо куриное	114	114						
молоко питьевое	45	45						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004
чай-заварка	1,0	1,0						

Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1,0	0,3	1,6	1,9	12,6	67,6
Хлеб ржаной	20	1,0	0,3	1,0	0,3	6,1	38,9
или хлеб ржаной витаминизированный	20			0,7	0,1	9,4	41,3
Обед	780	22,6	27,1	8,2	103,1	746,3	
Салат из свеклы с зеленым горошком	80	1,2	4,2			8,2	75
свекла до 01.01.-20%	73						
с 01.01 - 25%	77						
масса отварной свеклы	54						
горошек зеленый консервированный	37						
масло растительное	4						
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7						
ИЛИ							
Салат из огурцов с маслом	80	0,7	4,1			1,0	44
огурцы свежие парниковые	79						
	77						

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

№14/1-2011,
Екатеринбург

или огурцы свежие грунтовые	81	77							
масло растительное	4	4							
Суп с макаронными изделиями с мясом			250/10	4,9	6,8	14,2	138	№157-2013 Первые	
говядина 1 категории	22	16							
или говядина полуфабрикат	19	16							
макаронные изделия	20	20							
морковь до 01.01.-20%	12,5	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 соли)	1,5	1,5							
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5							
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							
Биточки из мяса			90	11,2	11,3	14,2	203	№167-2004	
говядина 1 категории	95	70							
или говядина полуфабрикат	83	70							
или свинина мясная	82	70							

Итого в рублях млн руб	82	70						
молоко питьевое	0	0						
лук репчатый	9,5	8						
яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное	150	150		3,3	4,4	23,5	147	№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						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5						
Компот из изюма	200	200		0,3	0,0	25,5	103	№512-2013, Пермь
изюм	15,3	15						
сахар	15	15						

Адрес: Пермь, ул. Гайдара, 10
 «Центр технического контроля»
 ОГРН 1077203055147
 ИНН 7209208134

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	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный	20					
ИТОГО:		41	45	170	1248	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):						
		77	79	335	2350	При разработке планов питания (завтрак, обед)
		39-46	40-47	168-201	1175-1410	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	123	80	680	18,4	17,8	79,6	552,0
			80	2,5	0,2	5,2	33
ИЛИ							
Овощи свежие с зеленью (порциями)			80	0,6	0,1	1,5	9
огурцы свежие парниковые	82	80					
или огурцы свежие грунтовые	84	80					
или помидоры свежие парниковые	82	80					

29
 01.01.2014

Масло растительное

4 4

ИЛИ

Салат из свежих помидоров со сладким перцем		80/4	1,0	4,0	3,4	54	№22-2004
помидоры свежие парниковые	41						
или помидоры свежие грунтовые	47						
перец сладкий, свежий	53						
масло растительное	4						
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						
или говядина полуфабрикат	19						
свекла до 01.01.-20%	50						
с 01.01 - 25%	53						
капуста белокочанная свежая	25						
или капуста квашеная промышленного производства	21						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27						

Акционерное предприятие "Туринский районский центр технологического контроля"
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

или груши свежие	44	40																	
или апельсины свежие	60	40																	
сахар	15	15																	
Хлеб пшеничный			40			2,0	0,5	16,3			77,9								
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40																
Хлеб ржаной			20			0,7	0,1	9,4			41,3								
или хлеб ржаной витаминизированный			20																
ИТОГО:						40	41	186			1277								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:																			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):																			
						77	79	335			2350								При обозначении питательных веществ (калории, белки, жиры, углеводы)
						39-46	40-47	168-201			1175-1410								

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Рыба запечённая с маслом			500	19,5	19,3	83,7	586,1
			100/5	12,7	12,0	3,7	174
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119					
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119					

гербуша или лата потрошенная с головой (Филе с кожей без костей)	170	119							
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							
молоко питьевое	24	24							
масло сливочное	5	5							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте									
Сок в ассортименте	200	200							
Хлеб пшеничный									
или Хлеб пшеничный витаминизированный									
Хлеб ржаной									
или хлеб ржаной витаминизированный									
гербуша или лата потрошенная с головой (Филе с кожей без костей)	170	119							
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							
молоко питьевое	24	24							
масло сливочное	5	5							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте									
Сок в ассортименте	200	200							
Хлеб пшеничный									
или Хлеб пшеничный витаминизированный									
Хлеб ржаной									
или хлеб ржаной витаминизированный									
гербуша или лата потрошенная с головой (Филе с кожей без костей)	170	119							
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							
молоко питьевое	24	24							
масло сливочное	5	5							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте									
Сок в ассортименте	200	200							
Хлеб пшеничный									
или Хлеб пшеничный витаминизированный									
Хлеб ржаной									
или хлеб ржаной витаминизированный									
гербуша или лата потрошенная с головой (Филе с кожей без костей)	170	119							
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							
молоко питьевое	24	24							
масло сливочное	5	5							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте									
Сок в ассортименте	200	200							
Хлеб пшеничный									
или Хлеб пшеничный витаминизированный									
Хлеб ржаной									
или хлеб ржаной витаминизированный									
гербуша или лата потрошенная с головой (Филе с кожей без костей)	170	119							
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							
молоко питьевое	24	24							
масло сливочное	5	5							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте									
Сок в ассортименте	200	200							
Хлеб пшеничный									
или Хлеб пшеничный витаминизированный									
Хлеб ржаной									
или хлеб ржаной витаминизированный									
гербуша или лата потрошенная с головой (Филе с кожей без костей)	170	119							
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							
молоко питьевое	24	24							
масло сливочное	5	5							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте									
Сок в ассортименте	200	200							
Хлеб пшеничный									
или Хлеб пшеничный витаминизированный									
Хлеб ржаной									
или хлеб ржаной витаминизированный									

Автономное учреждение Толгской области ТП
«Центр технологического консалтинга»
ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

Обед		780	25,1	26,0	94,9	714,2	
Салат из соленых огурцов с маслом		80	0,6	4,1	1,3	45	№16-2021, Пермь
огурцы соленые без уксуса	140	77					
масло растительное	4	4					
ИЛИ							
Салат из огурцов с маслом		80	0,7	4,1	1,0	44	№141-2021, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	79	77					
или огурцы свежие грунтовые	81	77					
масло растительное	4	4					
Суп картофельный с мясом		250/10	4,3	5,4	15,5	128	№117-2004
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					
Итого печатный	12	10					

Капуста тушеная	150		14,0	3,5	4,6	106	№423-2013, Первичь
	198	158					
капуста белокочанная свежая	198	158					
морковь до 01.01 - 20%	30	24					
с 01.01 - 25%	32	24					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3					
лук репчатый	11,9	10					
масло растительное	4	4					
мука пшеничная	1,8	1,8					
сахар	0,3	0,3					
Компот из сухофруктов							
			200	0,0	0,7	98,4	№430-2014
	сухофрукты	20,3					
	сахар	15					
Хлеб пшеничный							
			40	0,5	2,0	77,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40				
Хлеб ржаной							
			20	0,1	0,7	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20				
Итого:				45	45	179	1300

хлеб ржаной	20	0,7	0,1	0,4	41,3
хлеб ржаной витаминизированный	20				
Итого:		45	45	179	1300
МА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%)		39-46	40-47	168-201	1175-1410

№ рецептуры
ИПН-2013-Парке

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	
Завтрак			530	18,8	19,8	82,7	584,0
салат из капусты белокачанной			80	1,7	4,1	7,4	73,3
капуста белокачанная свежая (стертая с солью)	125	63					
морковь до 01.01.-20%	10	8					
с 01.01 - 25%	10,6	8					
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или дружкой салат							
лук репчатый	5	4					
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый							
или лук зеленый	5	4					
сахар	3	3					
кислота лимонная	0,1	0,1					
вода для разведения лимонной кислоты	5	5					

Астероидное учреждение Ташкентской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Бефстроганов из говядины

говядина 1 категории	86	63							
или говядина полуфабрикат	74	63							
фрагменты	69	63							
масса тушеного мяса		40							
масса соуса		60							
мука пшеничная	6	6							
сметана	12	12							
бульон или отвар	48	48							
лук репчатый	18	15							
масло растительное	5	5							
Рис припущенный с овощами "Мозаика"		150	2,7	4,4	31,6	176,8	№178-2013, Перель		
крупа рисовая	39	39							
кукуруза консервированная	42	25							
морковь до 01.01.-20%	23	18							
с 01.01 - 25%	24	18							
масло сливочное	6	6							
Компот из свежих плодов		200	0,2	0,0	20,6	83,2	№596-1996		
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40							
или груши свежие	44	40							

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

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 (на подпыл)	1,2	1,2							
яйцо куриное	5	5							
вода питьевая	3,5	3,5							
соль йодированная	0,5	0,5							
масса лапши домашней		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	90	13,8	10,1	6,8	173				
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	116	77							
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	140	77							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	104	77							

щиповник	25													
сахар	10													
Хлеб пшеничный		40	2,0	0,5	16,3	77,9								

Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3								
или хлеб ржаной витаминизированный		20												

ИТОГО:			44	44	180	1297								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			77	79	335	2350								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):			39-46	40-47	168-201	1175-1410								

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
10 день								
Завтрак								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	60	0,5	1,0	6,9	№101-2004	
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			60	0,5	1,3	7,9	№70-2006; Москва	
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
Колбаски из говядины и свинины запеченные с сыром			100	12,2	6,8	213	№02-1962	
говядина 1 категории	68	50						

Автосмастер Александр Ткачев
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

масса готовой каши			135										
масло сливочное	5		5										
морковь до 01.01.-20%	18		14										
чеснок свежий	0,5		0,4										
масса припущенных с маслом овощей			15										
Чай "Витаминный"		200					0,7		0,1		19,8	82,9	№465-2013 Псковь
чай-заварка	1,0		1,0										
шиповник	15		15										
сахар	10		10										
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	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный		20											
Обед		760					23,9		24,3		107,7	744,9	
Салат "Степной" из разных овощей		80					1,3		4,0		6,0	65	№25-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	44		33										
01.11.-31.12.- 30%	47		33										
01.01-29.02 - 35%	51		33										
01.03 - 40%	55		33										

01.11.-31.12. -30%	93	65							
01.01-29.02 - 35%	100	65							
лук репчатый	12	10							
морковь до 01.01.-20%	15	12							
с 01.01 - 25%	16	12							
масло сливочное	6	6							
гренки из пшеничного хлеба	20	20							№170-2013, Пермь
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	200	14,9	14,9	35,5	336				№54-3ч-2020, 2021, Новосибирск
говядина 1 категории	110	81							
или говядина полуфабрикат	96	81							
масса отварного мяса		50							
лук репчатый	18	15							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10							
масло растительное	3	3							
чеснок	0,6	0,5							

Акционерное учреждение Тульской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203055147
ИНН 7201208134

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)

При разработке
плана диеты
(завтрак, обед)

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

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтраки, обеды

11 АБВВ

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г		Химический состав					№ рецептуры
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак	550	19,1	16,9	70,0	508,5					
Бутерброд с маслом	20/5	1,7	3,9	7,3	71,1					№1-2004
хлеб пшеничный	20			20						
масло сливочное	5			5						
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным	180/20	15,4	11,5	43,2	337,9					№382-2004
творог	143			141						
мука пшеничная	13			13						
или крупа манная	11			11						
сахар	15			15						
яйцо куриное	8			8						
изюм	18,5			18						
масло сливочное	5			5						
ванилин	0,01			0,01						
сухари пшеничные	5			5						

Анализное учреждение ТП
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

сметана	5	5																
масло сливочное для смазки листа	3,5	3,5																
масса готового пудинга		180																
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20																
Чай с сахаром							200	0,2	0,0	15,0	60,8							№885-2004
чай-заварка	1,0	1,0																
сахар	15	15																
Йогурт в индивидуальной упаковке							125	1,8	1,5	4,5	38,7							
Обед							800	26,1	28,6	106,8	788,8							
Салат из моркови с зеленым горошком							80	1,5	4,1	4,6	61							№25-2021, Парень
морковь до 01.01.-20%	69	55																
с 01.01 - 25%	73	55																
масса отварной моркови		52																
горошек зеленый консервированный	39	25																
масло растительное	4	4																
ИЛИ																		
Салат витаминный							80	1,0	4,1	5,2	62							№2-2021, Парень

ИЛИ

		80	1,0	4,1	5,2	62	№2-2021, Пермь
Салат витаминный							
	Морковь до 01.01.-20%	18					
	с 01.01.-25%	24	18				
	в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат						
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом и кожей)	29	20				
	кислота лимонная	0,16	0,16				
	сахар	1,5	1,5				
	масло растительное	4	4				
Свекольник с мясом, со сметаной		250/10/5	4,7	6,3	14,5	134	№34-2014, Пермь
	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				

Адрес: Пермь, ул. Гайдара, 10
 Центр технологического контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7200008134

	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	24	24																	
	Масло сливочное	5	5																	
	Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№618-2013, Перес.											
	Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,4	116,8												
	или Хлеб пшеничный витаминизированный			60																
	Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3												
	или хлеб ржаной витаминизированный			20																
	ИТОГО:				45	46	177	1297												
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				77	79	335	2350												
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):				39-46	40-47	168-201	1175-1410	(при разработке и подписании стандарта (за завтрак, обед))											

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептура
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			530	19,3	19,0	78,4	561,6	
Салат "Любительский" с сыром			80	1,9	5,1	7,1	82	№4-2005, Експерт/Юри
морковь до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 -20%	40	30						

свекла	11	10							
огурцы соленые (без уксуса)	33	18							
или огурцы свежие парниковые	18,4	18							
или огурцы свежие грунтовые	19	18							
кукуруза консервированная (после термической обработки)	35	21							
масло растительное	4	4							

ИЛИ

Винегрет овощной	80	1,2	4,0	11,9	88,4	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20				
01.11.-31.12. -30%	29	20				
01.01-29.02 - 35%	31	20				
01.03 - 40%	33	20				
масса отварного картофеля		18				
свекла до 01.01.-20%	19	15				
с 01.01 - 25%	20	15				
масса отварной свеклы		13				

Договорной Упрощенный
 «Центр технологий в растениеводстве»
 ОГРН 1077203006137
 ИНН 7203006137

Салат из огурцов с маслом			80	0,7	4,1	1,0	44	№14/1-2011, Екатеринбург
	79	77						
огурцы свежие парниковые	79	77						
или огурцы свежие грунтовые	81	77						
масло растительное	4	4						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			250/10/5	5,9	6,9	15,5	148	№154-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
капуста белокочанная свежая	40	32						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	37	28						
01.11.-31.12. -30%	40	28						
01.01.-29.02 - 35%	43	28						
01.03 - 40%	47	28						
крупа перловая	10	10						
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						
Рагу из птицы			200	11,8	14,5	25,6	280	№469-2004
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	52						
масса тушеного филе (мякоть)		50						
масло растительное	8	8						
масса овощей и соуса		150						
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%	50	40						

Автомобиль Иркутский Государственный
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7201008134

13 ДЕНЬ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Салат из капусты белокачанной с морковью			500	16,4	19,0	84,2	573,2	№4-2013, Пермь
капуста белокачанная	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						

Адрес: Пермь, ул. Энергетиков, 10
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203908134

	масло растительное	5	5	5	200	12,4	13,5	33,2	304	№406-2013, Первые
Плов из птицы										
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)		147	131							
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)		103	70							
или филе куриное промышленного производства		73	70							
масса отварной птицы (мякоть)			50							
крупа рисовая		51	51							
морковь до 01.01 - 20%		44	35							
с 01.01 - 25%		47	35							
лук репчатый		10	8							
масло растительное		8	8							
Компот из сухофруктов					200	0,7	0,0	23,9	98,4	№459-2004
сухофрукты		20,3	20							
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	41,3	

или хлеб ржаной витаминизированный		20						
Обед		820	28,4	26,2	109,2	786,2		
Салат из свеклы с огурцами		80	1,0	4,0	5,4	62	№83-2013, Пермь	
	свекла до 01.01.-20%	85						
	с 01.01 - 25%	90						
	масса отварной свеклы							
	огурцы соленые без уксуса	27						
	или огурцы свежие парниковые	15,3						
	или огурцы свежие грунтовые	16						
	масло растительное	4						
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						
	или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90						
	или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	109						
	или горбуша или кета потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	87						
	или скумбрия неразделанная (филе с кожей без костей)	118						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100						

Автоматическое управление Технологический контроль, ТМ
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 720308134

01.11.-31.12. -30%	107	75							
01.01-29.02 - 35%	116	75							
01.03 - 40%	125	75							
морковь до 01.01.-20%	15	12							
с 01.01 - 25%	16	12							
лук репчатый	10	8							
масло сливочное	6	6							
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5							
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							
Котлета "Богатырская" из мяса (свинина и говядина)			90	11,9	12,2	8,5	191		№04-2006 Екатеринбург
говядина 1 категории	48	35							
или говядина полуфабрикат	41	35							
свинина мясная	41	35							
яйцо куриное	4	4							
хлопья овсяные "Геркулес"	5	5							
молоко питьевое	9	9							
морковь до 01.01.-20%	23	18							

с 01.01 - 25%	24	18							
лук репчатый	17	14							
масло сливочное	3	3							
масса припущенных с маслом овощей		18							
сухари	8	8							
масло растительное на смазку	2	2							
Картофель тушеный			150			3,4	3,9	24,7	148
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	182	137							
01.11.-31.12. - 30%	196	137							
01.01-29.02 - 35%	211	137							
01.03 - 40%	229	137							
морковь до 01.01.-20%	19	15							
с 01.01 - 25%	20	15							
лук репчатый	18	15							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	9	9							
масло сливочное	6	6							
Компот из сухофруктов			200			0,7	0,0	23,9	98,4

№216-2004

«Центр технологического контроля»
 АЛОНОВИЧ, В. Удмуртская Республика
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

	61	60	100/5	13,5	12,7	10,7	211	№9/7-2011, Екатеринбург
или огурцы свежие парниковые								
DM								
шленная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
зделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
я 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 пшеничные	7	7						
асло растительное для смазки листа	4	4						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								
Нагетсы рыбные запеченные, с маслом (4 шт. по 25 г. на порцию)			100/5	13,5	12,7	10,7	211	№304-2021, Управление Федеральной службы по «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203298134

нагетсы рыбные промышленного производства	125	125											
масло растительное для смазки листа	4	4											
масло сливочное	5	5											
Пюре картофельное		150											
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											
молоко питьевое	24	24											
масло сливочное	5	5											
Сок в ассортименте	200	200											
Хлеб пшеничный													
или Хлеб пшеничный витаминизированный													
Хлеб ржаной													
или хлеб ржаной витаминизированный													
Обед													
Салат из моркови													
	80	80											
	0,9	0,9											
	4,0	4,0											
	21,7	21,7											
	25,8	25,8											
	104,7	104,7											
	738,0	738,0											
	7,3	7,3											
	68,8	68,8											

№520-2.004

№6/В-2013,
Перель№7-2013,
Перель

соль йодированная	0,13	0,13											
масса готовых клецек:													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50											
01.11.-31.12.-30%	72	50											
01.01-29.02 - 35%	77	50											
01.03 - 40%	84	50											
морковь до 01.01.-20%	12,5	10											
с 01.01 - 25%	13,3	10											
лук репчатый	12	10											
масло растительное	6	6											
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5											
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1											
Печень, тушенная с овощами			100	9,1	10,4	4,9	150						
печень говяжья	115	95											
лук репчатый	18	15											
масло растительное	5	5											
масса готовой печени с луком		60											

№439-2004

мука пшеничная	2	2							
морковь до 01.01.-20%	19	15							
с 01.01 - 25%	20	15							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5							
вода питьевая	40	40							

ИЛИ

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 крахмала и соли)	6	6				
мука пшеничная	4	4				

Автомобильное управление по Топографской области ТН
«Центр Техникологического Контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Каша гречневая рассыпчатая		150		3,1	4,3	32,0	179,1	№506-2004
крупа гречневая	71	71						
вода питьевая	90	90						
масло сливочное	5	5						
Сок в ассортименте	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь	
Хлеб пшеничный		40	2,0	0,5	16,3	77,9		
или Хлеб пшеничный витаминизированный		40						
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3		
или хлеб ржаной витаминизированный		20						
ИТОГО:			41	43	179	1272		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			77	79	335	2350	При разработке рецептур питания следует учитывать (заедрок, обед)	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):			39-46	40-47	168-201	1175-1410		

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
	625	19,4	20,4	73,4	554,6		
Фрукты в ассортименте	180	0,4	0,4	10,3	46	№488-2006, Москва	

		90/5	11,3	13,5	1,1	171,1	№1045-2006
филе куриное промышленного производства	110	104					
	или филе индейки	110					
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	153	104					
	лук репчатый	13					
яйцо куриное	6	6					
зелень свежая (петрушка, укроп)	5,4	4					
масло растительное	2	2					
масло сливочное	5	5					
Рис припущенный		150	3,7	3,6	29,7	166,0	№512-2004
крупа рисовая	53	53					
вода питьевая	110	110					
масло сливочное	4	4					
Кофейный напиток		200	2,3	2,5	14,8	90,9	№510-2004
кофейный напиток	4	4					
сахар	10	10					
молоко питьевое	100	100					

Автономное учреждение Тоговой Республики
«Центр технико-экономического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203268134

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	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный		20					
Обед		745	24,8	26,2	103,7	749,7	
Салат из свеклы отварной		80	1,3	4,1	6,6	69	№50-2013, Пермь
	свекла до 01.01.-20%	101					
	с 01.01 - 25%	108					
	масса отварной свеклы						
	масло растительное	4					

ИЛИ

Салат из огурцов с маслом		80	0,7	4,1	1,0	44	№147-2011, Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	79					
	или огурцы свежие грунтовые	81					
	масло растительное	4					
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной		250/10/5	4,8	6,9	7,8	112	№142-2013, Пермь
	говядина 1 категории	22					
		16					

ИТОГО:			44	47	177	1304
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			77	79	335	2350
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):			39-46	40-47	168-201	1175-1410
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтрак, обеды (50-60%):			44	45	181	1304

При другом уровне
питания белков
(завтрак, обед)

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			520	16,9	18,2	83,4	564,8	
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
	25	25						
крупя пшено	185	185						
молоко питьевое	3	3						
сахар	0,8	0,8						
соль йодированная	5	5						
масло сливочное								

ИЛИ

Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						

Автомобильное управление Тульской области
«Центр для инвалидов Тульской области»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203003134

чай - заварка	1	1									
сахар	12	12									
лимон	6	5									
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9				
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20								
Обед			775	29,4	25,2	101,1	748,6				
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	60	0,5	0,1	1,0	6,9				№101-2004

ИЛИ

Овощи свежие (огурцы)			60	0,5	0,1	1,3	7,9				№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60									
или огурцы свежие парниковые	61	60									
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 белокочанная свежая	25	20									

Автоматическое управление Тульской области
 «Центр технического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

или капуста квашеная промышленного производства	21	15								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20								
01.11.-31.12. -30%	29	20								
01.01.-29.02 - 35%	31	20								
01.03 - 40%	33	20								
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								
Рыба "Лакомка"			100							
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	140	104								
или филе минтая промышленного производства	109	104								
						16,7		12,9		4,1
										199

№338-2013,
Пер. №

или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	155	109								
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	167	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		150								147
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								
молоко питьевое	24	24								
масло сливочное	5	5								
Сок в ассортименте	200	200								0,0
		200							0,4	23,5
		200							4,4	23,5

№518-2013,
 Первичная продукция
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203098134

Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,4	116,8
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60				
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3
или хлеб ржаной витаминизированный			20				
ИТОГО:			46	43	185	1313	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):							
			77	79	335	2350	
			39-46	40-47	168-201	1175-1410	

При обозначении
платанди Обед
(завтрак, обед)

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			580	19,4	20,4	72,3	550,3
Винегрет овощной			80	1,2	4,0	11,9	88,4
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20					
01.11.-31.12. - 30%	29	20					
01.01-29.02 - 35%	31	20					
01.03 - 40%	33	20					
масса отварного картофеля		18					

свекла до 01.01.-20%	19	15								
с 01.01 - 25%	20	15								
масса отварной свеклы		13								
морковь до 01.01.-20%	14	11								
с 01.01 - 25%	15	11								
масса отварной моркови		9								
огульцы соленые без укуса	46	25								
лук репчатый	14	12								
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>										
или лук зеленый	15	12								
масло растительное	4	4								
Тефтели из говядины с рисом ("ежики"), запеченные с соусом										
говядина 1 категории	90	66								
или говядина полуфабрикат	78	66								
крупа рисовая	13	13								
вода питьевая	24	24								
масса готового рассыпчатого риса		34								
			100/50	13,6	10,1	6,7	172			

Администрация управления Туризма
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7262200134

№390-2013,
Пермя

отвар картофеля	25	25											
масло сливочное	8	8											
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											
Хлеб пшеничный						20	1,0	0,3				8,1	38,9
или Хлеб пшеничный витаминизированный						20							
Обед						770	22,9	23,7				109,0	740,9
Салат из белокачанной капусты и отварной свеклы						80	1,1	4,1				3,8	57
капуста белокачанная свежая (стертая с солью)	103	52											
свекла до 01.01.-20%	35	28											
с 01.01 - 25%	37	28											
масса отварной свеклы		25											
масло растительное	4	4											
лимонная кислота	0,08	0,08											

Автономное учреждение государственной собственности
«Центр технологического мониторинга»

ОГРН 10772030665147
ИНН 7205208134

вода для разведения лимонной кислоты	4	4							
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,0	1,5							

ИЛИ

Салат из свежих помидоров	80	0,8	4,1	2,8	51,1	№22-2013; ПРМН
помидоры свежие парниковые	78	76				
или помидоры свежие грунтовые	90	76				
масло растительное	4	4				

Суп картофельный с рыбными фрикадельками

картофель - 01.09.-31.10.-25%	153	115			250/40	5,4	4,8	18,7	140	№142-2004
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								

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			510	16,9	19,1	78,9	555,3	
Икра кабачковая	82	80	80	1,8	3,2	5,1	56	№60-2021. Первич
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (порциями)			80	0,6	0,1	1,5	9	№148-2021. Первич
огурцы свежие парниковые	82	80						
или огурцы свежие грунтовые	84	80						
или помидоры свежие парниковые	82	80						
или помидоры свежие грунтовые	94	80						
или перец болгарский	106	80						
или капуста белокочанная свежая	100	80						
зелень свежая (петрушка, укроп)	6,8	5						
Паста "Карбонара" с птицей			230	14,2	15,8	42,2	368	№54-18-2020-2021. Инициативное
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70						«Центр технологического контроля»

Автоматическое формирование документов
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203066147
 ИНН 7203208134

или филе куриное промышленного производства	73	70						
масло растительное	4	4						
масса тушеной мякоти птицы		50						
чеснок свежий	0,5	0,4						
макаронные изделия	64	64						
масло сливочное	5	5						
сметана	10	10						
сыр тертый	16	15						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
Напиток из плодов шиповника			200	0,2	0,0	22,2	89,8	№7/16-2004
шиповник	25	25						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
Обед			795	28,7	27,6	95,4	744,2	
Салат из моркови и огурцов, с сыром			80	3,6	6,2	6,8	97	№32-2021, Пермь
морковь до 01.01.-20%	65	52						

с 01.01 - 25%

69

52

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			90	11,2	11,3	14,2	203		№451-2004
говядина 1 категории	95	70							
или говядина полуфабрикат	83	70							
или свинина мясная	82	70							
или фарш промышленного производства	70	70							
хлеб пшеничный	16	16							
молоко питьевое	8	8							
лук репчатый	9,5	8							
яйцо куриное	8	8							
сухари пшеничные	8	8							
масло растительное для смазки листа	2	2							

Капуста тушеная	150		106	14,0	3,5	4,6	150	4,6	106	14,0	3,5	4,6	150	158		№223-2013, Парень
	капуста белокочанная свежая	198												158		
морковь до 01.01 - 20%	30	24														
с 01.01 - 25%	32	24														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3														
лук репчатый	11,9	10														
масло растительное	4	4														
мука пшеничная	1,8	1,8														
сахар	0,3	0,3														
Напиток из плодов шиповника							200									№705-2004
шиповник	25	25														
сахар	10	10														
Хлеб пшеничный																
или Хлеб пшеничный витаминизированный																
Хлеб ржаной																
или Хлеб ржаной витаминизированный																
ИТОГО:								46			47			174	1300	

Адрес: г. Минск, ул. Дзержинского, д. 100
«Центр технического контроля»
ОГРН 10772030665147
ИНН 7203208134

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	77	79	335	2350	При выражении платили детей (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):	39-46	40-47	168-201	1175-1410	

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Голубцы ленивые, запеченные с соусом			620	19,5	17,9	79,5	556,7
говядина 1 категории	65	48	120	13,9	12,8	7,9	202
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					
капуста белокочанная свежая	75	60					
масса припущенной капусты		56					

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	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный		20					
Обед		795	25,2	25,2	114,7	786,4	
Салат из свеклы с изюмом		80	1,0	4,1	13,0	93	№24-2021, Пермь
	свекла до 01.01.-20%	88	70				
	с 01.01 - 25%	93	70				
	масса отварной свеклы		67				
	изюм	12	12				
	масло растительное	4	4				
ИЛИ							
Салат из свежих помидоров		80	0,8	4,1	2,8	51,1	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	78	76				
	или помидоры свежие грунтовые	90	76				
	масло растительное	4	4				
Рассольник с мясом, со сметаной		250/10/5	4,5	5,7	12,5	119	№133-2014

филе курицы промышленного производства	126	120							
яйцо	20	20							
сухари пшеничные	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, Перовъ
нагетсы из курицы промышленного производства	150	150					
масло растительное для смазки листа	4	4					
Каша гречневая рассыпчатая		150	3,1	4,3	32,0	179,1	№600-2004
крупа гречневая	71	71					
вода питьевая	90	90					
масло сливочное	5	5					
Чай с сахаром		200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004
чай-заварка	1,0	1,0					
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	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
Обед			765	26,0	25,5	100,9	736,9	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	60	0,5	0,1	1,0	6,9	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			60	0,5	0,1	1,3	7,9	№70-2005, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
Суп с крупой с мясными фрикадельками			250/30	5,8	5,2	19,6	148	№136-2004
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						
яйцо куриное	2,4	2,4						
крупа рисовая	7	7						

Адрес: ул. Урицкого, 13
 «СФЭР» тел: 7203066147
 ОГРН 1077203066147
 ИНН 7203066134

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	12								
с 01.01 - 25%	16	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	90/5	12,5	14,7	6,8	210					
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	128	95								
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	143	95								
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	173	95								
лук репчатый	8,3	7								
яйцо куриное	16	16								

№8/7-2011,
Екатеринбург

Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный	20					
ИТОГО:		45	46	175	1295	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		77	79	335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК, ОБЕД (50-60%):		39-46	40-47	168-201	1175-1410	При безукладном питании детей (завтрак, обед)
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтраки, обеды (50-60%):		45	45	182	1308	

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