СОГЛАСОВАНО

_____

_____

_____

«____» _____ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ

Вагайская СОШ

_____ Чудрина О.В.

«12» октября 2026 г.

20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ 3153 от 25.09.2026 г.

для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.

Приемы пищи: завтрак, обед.



г. Тюмень, 2026г.

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-26), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».**

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.

В соответствие 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 2.3/2.4.4282 – 26, предусмотрен прием пищи – **завтрак, обед.**

Энергетическая ценность рациона питания **2350 ккал** в соответствие СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Приложение 10, Таблица 1 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)».

Соблюдено требование **п.59/2-в. СанПиН 2.3/2.4.4282-26**, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

Масса порций для детей в меню соответствует требованиям Приложения № 9, Таблица 1 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)» **СанПиН 2.3/2.4.4282-26**.

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

Нормы питания в соответствии с **СанПиН 2.3/2.4.4282-26, Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) 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 соответствие с требованиями **СанПиН 2.3/2.4.4282-26**, Приложение 8 «Меню приготавливаемых блюд».

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур в соответствие с требованиями **Раздел II п.11 СанПиН 2.3/2.4.4282-26**:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г **(№рец.-1996).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России - М.: МП «ВИКА», 1992 г **(№рец.-1992).**
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1;2 – Москва.:2006г; **(№рец.-2006, Москва).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г **(№рец.-2004).**
- Сборник технических 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» ГБОУ ВПО «Пермская государственна медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. **(№рец.-2013, Пермь).**

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. **(№рец.-201 Екатеринбург).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питани обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 200 **(№рец.-2006, Екатеринбург).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г **(№ рец.-2020,202 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).**
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий дл детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительны учреждений, учреждений профессионального образования, специализированны учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации лечебно-профилактических учреждений — Пермь: Уральский региональный центр питани 2021г **(№рец.-2021, Пермь).**
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I часть – Екатеринбург, Средне Уральское книжное издательство, 1995г **(№рец. - Картотека блюд лечебного питани 1995).**
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. - М Хлебпродинформ, 2002г. **(№рец.-2002).**

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствие с **п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-2** для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в мен использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минерало витаминизированные напитки. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должн использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд кулинарных изделий.

Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюд закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептически показателям **в меру соленых блюд**.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должн быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления, **п.59/2 СанПиН 2.3/2.4.4282-26**.

Следует учитывать, что **выход фруктов, кондитерских изделий дан в мен 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

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

Приложение N 11
СанПиН 2.3/2.4.4282-26

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

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

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 1996 г.
таблица № 28

Извлечение

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)**		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	
5. **Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)**	3—4	—
6. **Блюда из макаронных изделий (варка) на I кг изделий**	30	
7. **Блюда из яиц (на 1 шт.)**	0,25	
8. **Блюда из творога (на 1 кг)**	10	
9. **Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)**	3	0,01
10. **Блюда из мяса (на 1 порцию)**	4	0,02
11. **Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)**	3—5	0,02

[1] Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на **1000 г.**

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26	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	765

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203209134

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №3153 от 25.09.2026 г для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак, обед)

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед	Фактически получено г, мл **																				За 20 дней, г мл	Факт в день г, мл	% выполнения
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	80	36	20	40	40	40	40	40	40	40	40	40	20	40	40	40	40	20	20	40	40	40	720	36	100
2	Хлеб пшеничный	150	80	82	93	63	94	84	80	72	86	56	72	32	80	88	81	80	80	80	60	80	100	1615	81	102
3	Мука пшеничная	15	7	12	2	0	16,7	0	0	4	2	21	4	13	6	0	16	0	25	11	2	4	0	139	6,9	96
4	Крупы, бобовые	45	38	62	0	55	0	53	0	65	0	39	85	0	10	56	71	53	45	63	0	59	76	794	40	104
5	Макаронные изделия ***	15	17	0	53	0	53	0	20	53	0	0	53	0	53	0	0	0	0	0	54	0	0	349	17,5	105
6	Картофель	187	159	65	153	236	193	217	128	63	228	128	128	171	143	75	178	215	148	277	38	203	203	3192	160	100
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	210	131	212	225	257	141	112	203	302	211	182	199	274	312	197	196	162	244	399	103	98	4155	208	99
8	Фрукты свежие	185	52	0	220	0	0	0	0	195	0	40	40	0	40	0	0	180	5	80	0	150	40	990	50	96
9	Сухофрукты	15	13	0	0	25	20	0	15	0	20	25	15	18	0	40	0	15	0	0	50	12	0	255	13	100
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	110	200	0	200	0	400	0	0	200	0	0	200	0	0	400	0	200	0	0	400	0	2200	110	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)	30	23	28	25	10	31,3	0	30	28	15	25	25	30,6	25	34	0	25	36	30	20	0	15	436	22	97
12	Кондитерские изделия	10	4,5	0	0	0	0	0	25	0	45	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	90	4,5	100
13	Какао	1	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0,3	100
14	Чай	1	0,4	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	8	0,4	100
15	Кофейный напиток	2	0,4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	8	0,4	100
16	Мясо 1-й категории	70	63	95	0	74	79	16	86	79	82	0	172	16	79	70	16	85	16	140	86	64	34	1299	65,0	103
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	15	0	0	0	0	0	0	0	0	95	0	0	0	0	95	0	0	0	0	95	0	285	14,3	95
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат.)***	35	42	0	81	16	67	135	0	120	0	16	0	0	62	70	0	104	0	0	96	0	120	887	44	105
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	44	0	81	0	0	119	0	0	113	77	0	80	0	62	85	0	104	40	0	0	85	846	42	97
20	Молоко	300	50	120	129	0	13	0	77	0	34	31	0	44	130	9	34	100	208	0	8	24	24	986	49	100
21	Кисломолочная пищевая продукция	150	27	125	0	0	0	0	125	0	0	0	0	125	0	0	0	0	20	0	0	0	125	520	26	96
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	13	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	141	0	0	0	0	0	0	0	0	0	261	13	104
23	Сметана	10	7	0	5	5	0	15	0	5	0	13	0	10	5	0	0	5	15	13	15	28	0	133	6,6	102
24	Сыр	10	4	0	0	15	0	0	0	0	0	0	27	0	10	0	0	0	5	0	27	0	0	84	4,2	100
25	Масло сливочное	30	18	38	22,5	21	11,2	23	11	14,5	16	17	16	29,5	10	9	16	9	26	19	5	17	21	351	17,6	98
26	Масло растительное	15	12	3	6	19	12	10	8	12	14	15	9	8	16	19	19	22	3	18	20	14	6	253	12,7	105
27	Яйцо, шт.	40	16	24	4	4	37	0	122	20	5	9	4	12	0	4	9	6	20	6	8	4	36	334	17	102
28	Дрожжи хлебопекарные	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	0,0	0
29	Крахмал	3	1,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	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	24	1,2	100
31	Соль пищевая поваренная йодированная	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	36	1,8	100

*- Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "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 одного 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

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 3153 от 25.09.2026
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 2.3/2.4.4282-26 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	ИТОГО, ккал	% выполнения
	20-25 % от суточного рациона		30-35 % от суточного рациона		50-60 % от суточного рациона	
	470-588		**705-823**		**1175-1410**	
1 день	540	23	756	32	1296	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**	**24**	**739**	**31**	**1296**	**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	761	32	1347	57
ИТОГО в среднем за неделю	**562**	**24**	**732**	**31**	**1294**	**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**	**23**	**758**	**32**	**1304**	**55**
16 день	565	24	749	32	1313	56
17 день	566	24	760	32	1326	56
18 день	555	24	744	32	1300	55
19 день	557	24	786	33	1343	57
20 день	558	24	753	32	1311	56
ИТОГО в среднем за неделю	**560**	**24**	**758**	**32**	**1318**	**56**

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

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

Меню приготавливаемых блюд

	24	758	32	1318	56

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

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

Меню приготавливаемых блюд

завтрак, обед

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №3153 от 25.09.2026 г.

Разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*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	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	123	120						
крупа манная	6	6						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 3153 от 25.09.2026
АУ ТО «Центр технологического контроля»

яйцо куриное	24	24						
сахар	12	12						
крошка		30						
сахар	6	6						
мука пшеничная	12	12						
масло сливочное	12	12						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		180						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20	20						
Чай с молоком			**200**	**2,8**	**2,5**	**15,1**	**94,1**	№630-1996
чай-заварка	1,0	1,0						
сахар	10	10						
молоко питьевое	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**	№50-2021, Пермь
икра кабачковая	82	80						

икра кабачковая	82	80						

////								
Овощи свежие с зеленью (порциями)			**80**	**0,6**	**0,1**	**1,5**	**9**	№148-2021, 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 мясом с гренками			**250/10/20**	**5,8**	**4,8**	**32,5**	**196**	№144-2013, 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						

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203005147 ИНН 7203205154

01.03 - 40%	109	65						
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**						№170-2013, Пермь
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**	**333**	№4/8-2011, 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	36	36						
вода питьевая	113	113						

вода питьевая	113	113						
масло сливочное	6	6						
лук репчатый	11	9						
морковь до 01.01.-20%	24	19						
с 01.01 - 25%	25	19						
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,4**	**0,0**	**22,0**	**90**	№518-2013, Пермь
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	№507-2021, Пермь
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
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***	***47***	***177***	***1296***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	При двухразовом питании детей (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203066147
ИНН 7203209134

2 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*625*	*19,2*	*17,9*	*74,6*	*535,9*	
Фрукты в ассортименте			**180**	**0,4**	**0,4**	**10,3**	**46**	№456-2006, Москва
Котлета рыбная "Лада" (из горбуши и минтая) с маслом			**90/5**	**11,5**	**10,2**	**8,5**	**172**	№97-2011, Екатеринбург
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	5	5						
молоко питьевое	5	5						
лук репчатый	7	6						
чеснок свежий	1,2	0,9						
масло сливочное	3	3						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	8	8						

масса полуфабриката 110

сухари пшеничные	8	8						
масса полуфабриката		110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								
Котлета рыбная "Белоснежка" запеченная, с маслом			**90/5**	**17,4**	**7,8**	**8,7**	**175**	**№309-2021, Пермь**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
хлеб пшеничный	7	7						
вода питьевая	6	6						
лук репчатый	6	5						
масло растительное внутрь изделия	2	2						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
масса полуфабриката		115						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН №1227200055147
ИНН 7203209134

Котлета рыбная из полуфабриката промышленного производства запеченная с маслом			**90/5**	**11,5**	**10,2**	**8,5**	**172**	№388-2004
котлета рыбная (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	110	110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**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						
Кофейный напиток			**200**	**2,3**	**2,5**	**14,8**	**90,9**	№690-2004
кофейный напиток	4	4						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,8	
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, 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**	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	79	77						
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**	№1.78-Картотека блюд лечебного питания 1995
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	27						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе грудки индейки	17	16						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

свекла до 01.01.-20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						
капуста белокочанная 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						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
сметана	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Птица, в соусе с томатом			**100**	**10,6**	**9,5**	**1,8**	**135**	№405-2013, Пермь
грудка куриная	73	70						

грудка куриная	73	70						
или филе куриное или индейки промышленного производства	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**	**34,3**	**175,2**	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из плодов или ягод свежих или замороженных			**200**	**0,2**	**0,0**	**20,6**	**83**	№486-2021, Перм.
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	40,8	40						
или клубника или смородина черная быстрозамороженные	40,8	40						
сахар	15	15						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203204154

ИЛИ								
Компот из ягодно-фруктовой смеси			**200**	**0,2**	**0,1**	**19,8**	**81**	№634-2004
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная	35,2	35						
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	15	15						
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:				***42***	***41***	***179***	***1252***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	При двухразовом питании детей (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***500***	***18,1***	***19,4***	***84,3***	***584,2***	

Салат из свеклы с сыром			100	3,7	6,3	8,1	94,9	
свекла - до 01.01 - 20%	106	85						
с 01.01 - 25%	113	85						
масса отварной свеклы		82						
сыр	16	15						
масло растительное	4	4						
Плов из свинины			**200**	**12,1**	**14,2**	**36,5**	**322,2**	№370-2013, Пермь
свинина мясная	87	74						
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						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
ИЛИ								

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

Плов из говядины			**200**	**12,5**	**13,7**	**36,5**	**319,3**	№370-2013, Пермь
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
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						
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**	№705-2004
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**	

Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**41,3**	
[illegible]			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**	№4/1-2011, Екатеринбург
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						
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 ленинградский с птицей со сметаной			**250/10/5**	**4,7**	**6,3**	**12,7**	**126**	№132-2004
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	27						
или филе куриное промышленного производства	17	16						

Автономное учреждение Томской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203205124

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						
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**	№157-2004, Пермь
говядина 1 категории	129	95						
или говядина полуфабрикат	112	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						
масло сливочное	5	5						
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,4**	**0,0**	**22,0**	**90**	№518-2013, Пермь
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	№507-2021, Пермь
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,5**	**16,3**	**77,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**40**					

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического аудита»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

Макаронные изделия отварные			**150**	**3,2**	**2,8**	**34,3**	**175,2**	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
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			***845***	***24,7***	***24,4***	***101,3***	***723,8***	
Салат "Дальневосточный" из морской капусты с яйцом отварным			**100**	**3,1**	**6,5**	**2,7**	**82**	№382-2002
салат "Дальневосточный" из морской капусты	68	40						
или капуста морская консервированная без уксуса	68	40						
морковь до 01.01.-20%	41,3	33						
с 01.01 - 25%	43,9	33						
масса отварной моркови		30						

масса отварной моркови		30						
яйцо куриное	20	20						
лук репчатый	9,5	8						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
или лук зеленый	10	8						
масло растительное	4	4						
"Бабушкин" суп с мясными шариками			**250/55**	**5,6**	**5,2**	**17,5**	**139**	№115-2021, Пермь
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						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	116	75						

Автономная учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203093147
ИНН 7203205134

01.03 - 40%	125	75						
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						
Шницели из птицы			**90**	**10,4**	**7,8**	**15,7**	**175**	№54-24м-2020, Новосибирск
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						
сухари пшеничные	10	10						
масса полуфабриката		110						
масло растительное для смазки листа	2	2						

масло растительное для смазки листа	2	2						

или на усмотрение ответственных за питание

Шницели рубленые из птицы, из полуфабриката промышленного производства, запеченные			**90**	**10,4**	**7,8**	**15,7**	**175**	№498-2004
шницели из птицы (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	110	110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Рагу овощное			**150**	**2,2**	**4,3**	**15,8**	**110,7**	№224-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь до 01.01.-20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
лук репчатый	15	13						
масло растительное	4	4						
<u>для соуса</u>		**50**						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						

Автономное учреждение Томской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1177031065167 ИНН 7203209154

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						
лук репчатый	5	4						
сахар	1,3	1,3						
Компот из сухофруктов			**200**	**0,7**	**0,0**	**23,9**	**98,4**	№839-2004
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 двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

В день

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):	39-46	40-47	168-201	1175-1410	(завтрак, обед)

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*500*	*19,4*	*19,9*	*82,5*	*586,6*	
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						
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						

ОГРН 1077203005147
ИНН 7203206134

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**	№518-2013, Пермь
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	№507-2021, Пермь
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
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			***800***	***26,0***	***26,3***	***106,2***	***765,3***	
Салат овощной с зеленым горошком			**80**	**1,8**	**4,0**	**7,3**	**72,4**	№69-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	51	38						
01.11.-31.12. -30%	54	38						

01.11.-31.12. -30%	54	38						
01.01-28.02 - 35%	60	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								
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						
Суп домашний с мясом со сметаной			**250/10/5**	**4,7**	**5,7**	**14,2**	**127**	№10/2-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065197
ИНН 7203208154

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						
Рыба запечённая с маслом			**100/5**	**12,7**	**12,0**	**3,7**	**174**	№310-1996
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113						
сухари пшеничные	4	4						
масло растительное	4	4						
масло сливочное	5	5						

масло сливочное	5	5						
Рис припущенный			**150**	**3,7**	**3,6**	**28,7**	**166,0**	
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
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	№507-2021, Пермь
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
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***	***189***	***1352***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
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***	

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203209114

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**	№340-2004
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						
сахар	15	15						
Йогурт в индивидуальной упаковке			**125**	**1,5**	**1,5**	**12,0**	**67,5**	
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			40	3,7	0,4	8,4	41,4	
или хлеб ржаной витаминизированный			40					

или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
Обед			***780***	***22,6***	***27,1***	***103,1***	***746,3***	
Салат из свеклы с зеленым горошком			**80**	**1,2**	**4,2**	**8,2**	**75**	№30-2021, Пермь
свекла до 01.01.-20%	73	58						
с 01.01 - 25%	77	58						
масса отварной свеклы		54						
горошек зеленый консервированный	37	24						
масло растительное	4	4						
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5						
или								
Салат из огурцов с маслом			**80**	**0,7**	**4,1**	**1,0**	**44**	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	79	77						
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, Пермь
говядина 1 категории	22	16						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр контрольно-ревизионного контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

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**	№451-2004
говядина 1 категории	95	70						
или говядина полуфабрикат	83	70						
или свинина мясная	82	70						
или фарш говяжий промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	70	70						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	8	8						
лук репчатый	8,3	7						

лук репчатый	8,3	7						
яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
масса полуфабриката		110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Биточки мясные из полуфабриката промышленного производства			**90**	**11,2**	**11,3**	**14,2**	**203**	**№451-2004**
биточки мясные (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	110	110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**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						

Автономное учреждение Тамбовской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

Компот из изюма			**200**	**0,3**	**0,0**	**25,5**	**103**	№512-2013, Пермь
изюм	15,3	15						
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**					
ИТОГО:				***41***	***45***	***170***	***1248***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***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	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***680***	***18,4***	***17,8***	***79,6***	***552,0***	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	123	80	**80**	**2,5**	**0,2**	**5,2**	**33**	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (порциями)			80	0,6	0,1	1,5	9	№148-2021,
огурцы свежие парниковые	83	80						
или огурцы свежие грунтовые	84	80						

Овощи свежие с зеленью (порциями)			80	0,6	0,1	1,5	9	№148-2021
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						
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 пшеничные	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 (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	150	150						
масло растительное для смазки листа	4	4						

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203209134

Макаронные изделия отварные			**150**	**3,2**	**2,8**	**34,3**	**175,2**	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,5**	**50**	№686-2004
чай - заварка	1	1						
сахар	12	12						
лимон	6	5						
Фрукты в ассортименте			**150**	**0,2**	**0,3**	**8,6**	**37,9**	№458-2005, 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**	**41,3**	
или хлеб ржаной витаминизированный			**20**					
Обед			***795***	***22,0***	***23,6***	***106,2***	***725,4***	
Салат картофельный с огурцами солеными			**80**	**2,0**	**4,0**	**7,8**	**75**	№68-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43						
01.11.-31.12. -30%	61	43						
01.01-29.02 - 35%	66	43						

01.01-29.02 - 35%	66	43						
01.03 - 40%	72	43						
масса отварного картофеля		40						
огурцы соленые без уксуса	33	18						
морковь до 01.01.-20%	29	23						
с 01.01 - 25%	31	23						
масса отварной моркови		20						
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	40						
или помидоры свежие грунтовые	47	40						
перец сладкий, свежий	53	40						
масло растительное	4	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	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01.-20%	50	40						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

с 01.01 - 25%	53	40						
капуста белокочанная 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						
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	7,8	3,4	117,8	

Гуляш из говядины			100	9,1	7,8	3,4	117,8	[illegible]
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 с морковью и чесночком			**150**	**4,2**	**4,6**	**36,4**	**204**	№203-2021, Пермь
крупа гречневая	65	65						
вода питьевая	97	97						
масса готовой каши		135						
масло сливочное	5	5						
морковь до 01.01.-20%	18	14						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203068147
ИНН 7203261104

с 01.01 - 25%	19	14						
чеснок свежий	0,5	0,4						
масса припущенных с маслом овощей		15						
Компот из плодов или ягод свежих или замороженных			**200**	**0,2**	**0,0**	**20,6**	**83**	**№486-2021, Пермь**
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	40,8	40						
или клубника или смородина черная быстрозамороженные	40,8	40						
сахар	15	15						
ИЛИ								
Компот из ягодно-фруктовой смеси			**200**	**0,2**	**0,1**	**19,8**	**81**	**№634-2004**
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная	35,2	35						
лимонная кислота	0,2	0,2						
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**					

или хлеб ржаной витаминизированный	20					

ИТОГО:		40	41	186	1277	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		77	79	335	2350	При двухразовом питании детей (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		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	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*500*	*19,5*	*19,3*	*83,7*	*586,1*	
Рыба запечённая с маслом			**100/5**	**12,7**	**12,0**	**3,7**	**174**	№310-1996
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113						
сухари пшеничные	4	4						
масло растительное	4	4						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			**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						

Автономное учреждение Тюменской области
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

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			**45**	**1,4**	**2,5**	**17,0**	**96,1**	
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,4**	**0,0**	**22,0**	**90**	№518-2013, Пермь
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	№507-2021, Пермь
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
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			***780***	***25,1***	***26,0***	***94,9***	***714,2***	
Салат из соленых огурцов с маслом			**80**	**0,6**	**4,1**	**1,3**	**45**	№18-2021, Пермь
огурцы соленые без уксуса	140	77						
масло растительное	4	4						

масло растительное	4	4						

			или					
Салат из огурцов с маслом			**80**	**0,7**	**4,1**	**1,0**	**44**	№14/1-2011, 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**	№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.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масло сливочное	6	6						
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1227200065167
ИНН 7203206134

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:		*45*	*45*	*179*	*1300*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*		*77*	*79*	*335*	*2350*	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		*39-46*	*40-47*	*168-201*	*1175-1410*	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*530*	*18,8*	*19,8*	*82,7*	*584,0*	
Салат из капусты белокочанной			80	1,7	4,1	7,4	73,3	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная 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 другой салат								
лук репчатый	5	4						

лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый

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						
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						
Печень говяжья по - строгановски			**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						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065137
ИНН 7203205134

ИЛИ исходя из пищевых пристрастий детей								
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						
масло растительное	5	5						
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			**150**	**2,7**	**4,4**	**31,6**	**176,8**	№416-2013, Пермь
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						

масло сливочное	6	6						
Компот из плодов или ягод свежих или замороженных			200	0,2	0,0	20,0	83	№88-2021, Пермь
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	40,8	40						
или клубника или смородина черная быстрозамороженные	40,8	40						
сахар	15	15						
ИЛИ								
Компот из ягодно-фруктовой смеси			**200**	**0,2**	**0,1**	**19,8**	**81**	№634-2004
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная	35,2	35						
лимонная кислота	0,2	0,2						
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			***780***	***25,5***	***24,7***	***97,3***	***712,7***	
Салат из свеклы с яблоками			**80**	**1,0**	**4,3**	**9,0**	**79**	№60-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	70	56						

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203035147 ИНН 7203209134

с 01.01 - 25%	74	56						
масса отварной свеклы		53						
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	27	24						
масло растительное	4	4						
Суп - лапша домашняя с птицей			**250/10**	**4,5**	**5,2**	**10,1**	**105**	№148-2004
курица потрошеная 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						
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						

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**	№391-2004
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						
или филе минтая промышленного производства	81	77						
лук репчатый	19	16						
молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	3,5	3,5						
сухари пшеничные	8	8						
масса полуфабриката		110						
масло растительное на смазку листа	2	2						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

Шницель рыбный натуральный из полуфабриката промышленного производства, запеченный			**90**	**13,8**	**10,1**	**6,8**	**173**	№391-2004
шницель рыбный натуральный (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	110	110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**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						
Напиток из плодов шиповника			**200**	**0,2**	**0,0**	**22,2**	**89,8**	№705-2004
шиповник	25	25						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			**40**	**2,0**	**0,5**	**16,3**	**77,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40					

или Хлеб пшеничный витаминизированный	40					
Хлеб ржаной	30	0,7	0,1	0,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный	20					
ИТОГО:		*44*	*44*	*180*	*1297*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*		*77*	*79*	*335*	*2350*	*При двукратном питании детей (завтрак, обед)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		*39-46*	*40-47*	*168-201*	*1175-1410*	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*550*	*19,3*	*20,4*	*81,5*	*586,6*	
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						
Колбаски из говядины и свинины запеченные с сыром			100	12,2	15,2	6,8	213	№32-1992
говядина 1 категории	68	50						
или говядина полуфабрикат	59	50						

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

свинина мясная	29	25						
или фарш (70% говядина и 30% свинина мясная) промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	75	75						
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			**150**	**4,2**	**4,6**	**36,4**	**204**	№203-2021, Пермь
крупа гречневая	65	65						
вода питьевая	97	97						
масса готовой каши		135						
масло сливочное	5	5						

масло сливочное	5	5						
морковь до 01.01. -20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
чеснок свежий	0,5	0,4						
масса припущенных с маслом овощей		15						
Чай "Витаминный"			**200**	**0,7**	**0,1**	**19,8**	**82,9**	№493-2013, Пермь
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***	***24,1***	***112,1***	***760,7***	
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						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206154

01.03 - 40%	55	33						
масса отварного картофеля		30						
морковь до 01.01 - 20%	29	23						
с 01.01 - 25%	31	23						
масса отварной моркови		20						
огурцы консервированные без уксуса	27	15						
или огурцы свежие грунтовые	16	15						
или огурцы свежие парниковые	15	15						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с бобовыми с мясом с гренками			**250/10/20**	**5,8**	**4,8**	**32,5**	**196**	№144-2013, 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						

01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-28.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	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**						№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**	№54-3гн-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						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр инновационного контроля»
ОГРН 1077203066147
ИНН 7203205134

чеснок	0,6	0,5						
макаронные изделия	53	53						
масса отварных макаронных изделий		150						
масло сливочное	5	5						
сыр	16	15						
Компот из плодов или ягод свежих или замороженных			**200**	**0,2**	**0,0**	**20,6**	**83**	**№486-2021, Пермь**
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	40,8	40						
или клубника или смородина черная быстрозамороженные	40,8	40						
сахар	15	15						
ИЛИ								
Компот из ягодно-фруктовой смеси			**200**	**0,2**	**0,1**	**19,8**	**81**	**№634-2004**
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная	35,2	35						
лимонная кислота	0,2	0,2						
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 пшеничный витаминизированный	20					
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный	20					
ИТОГО:		*43*	*44*	*194*	*1347*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*		*77*	*79*	*335*	*2350*	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
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*	*182*	*1294*	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
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**	№362-2004
творог	143	141						
мука пшеничная	13	13						
или крупа манная	11	11						

Автономное учреждение Ненецкого округа «Центр гигиенического контроля» ОГРН 1072030000000 ИНН 7203205134

сахар	15	15						
яйцо куриное	8	8						
изюм	18,5	18						
масло сливочное	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
сухари пшеничные	5	5						
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**	№685-2004
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, Пермь
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, Пермь
капуста белокочанная свежая (стертая с солью)	79	40						
морковь до 01.01.-20%	23	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 кожицей)	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**	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории	22	16						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

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						
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	12,9	8,4	200	
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						
лук репчатый	20	17						
масло растительное	2	2						
масса припущенного с маслом лука		9						
сухари пшеничные	7	7						
яйцо куриное	4	4						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								

Автономная некоммерческая организация
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7205205154

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 (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	125	125						
масло растительное для смазки листа	4	4						
масло сливочное	5	5						
Пюре картофельное			**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						
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,4**	**0,0**	**22,0**	**90**	№518-2013, Пермь
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	№507-2021, Пермь
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						

вода питьевая	200	200						

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***	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			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**	№4-2006, Екатеринбург
морковь до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масса отварной моркови		28						
сыр	11	10						
огурцы соленые (без уксуса)	33	18						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205154

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						
морковь до 01.01.-20%	14	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
масса отварной моркови		9						

масса отварной моркови		9						
огурцы соленые без уксуса	46	25						
лук репчатый	14	12						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
или лук зеленый	15	12						
масло растительное	4	4						
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						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

Макаронные изделия отварные			**150**	**3,2**	**2,8**	**34,3**	**175,2**	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
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						
ИЛИ в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Какао с молоком и витаминами			**200**	**3,7**	**3,2**	**15,9**	**107,2**	№502-2021, Пермь
какао - порошок с витаминами для приготовления какао-напитка (для детей дошкольного возраста)	5	5						
молоко питьевое	130	130						
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			***745***	***23,4***	***25,5***	***100,6***	***725,5***	

Обед			*745*	*23,4*	*25,5*	*100,6*	*725,5*	
Икра кабачковая промышленного производства			80	1,8	3,2	5,1	50	№60-2011, Пермь
икра кабачковая	82	80						
		ИЛИ						
Салат из огурцов с маслом			**80**	**0,7**	**4,1**	**1,0**	**44**	№14/1-2011, Екатеринбург
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						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр государственной экспертизы»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	13,3	10						
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						
Рагу из птицы			**200**	**11,8**	**14,5**	**25,6**	**280**	№489-2004
курица потрошеная 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	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						
с 01.01 - 25%	53	40						
лук репчатый	5	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	8	8						
мука пшеничная	2	2						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2						
Компот из плодов или ягод свежих или замороженных			**200**	**0,2**	**0,0**	**20,6**	**83**	**№486-2021, Пермь**
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	40,8	40						
или клубника или смородина черная быстрозамороженные	40,8	40						
сахар	15	15						
ИЛИ								
Компот из ягодно-фруктовой смеси			**200**	**0,2**	**0,1**	**19,8**	**81**	**№634-2004**
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная	35,2	35						
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	15	15						

Автономная некоммерческая организация
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

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:			*43*	*44*	*179*	*1287*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*			*77*	*79*	*335*	*2350*	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):			*39-46*	*40-47*	*168-201*	*1175-1410*	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*500*	*16,4*	*19,0*	*84,2*	*573,2*	
Салат из капусты белокочанной с морковью			100	1,6	5,1	9,6	90,7	№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

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						
Плов из птицы			**200**	**12,4**	**13,5**	**33,2**	**304**	№406-2013, Пермь
курица потрошеная 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**	№639-2004
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**	№53-2013, Пермь
свекла до 01.01.-20%	85	68						
с 01.01 - 25%	90	68						
масса отварной свеклы		65						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
или огурцы свежие парниковые	15,3	15						
или огурцы свежие грунтовые	16	15						
масло растительное	4	4						

Суп картофельный с рыбой	250/50	7,7	5,2	12,9	130	[illegible]

Суп картофельный с рыбой			250/50	7,7	8,8	12,8	139	
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						
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						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203055147
ИНН 7203206134

Котлета "Богатырская" из мяса (свинина и говядина)			**90**	**11,9**	**12,2**	**8,5**	**191**	№64-2006, 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**	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	182	137						
01.11.-31.12. -30%	196	137						
01.01-29.02 - 35%	211	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**	№639-2004
сухофрукты	20,3	'20						
сахар	15	15						
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***	***45***	***193***	***1359***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

ИНН 7203206134

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***515***	***19,4***	***17,6***	***74,7***	***534,4***	
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						
Вершинки рыбные с маслом			**100/5**	**13,5**	**12,7**	**10,7**	**211**	№97-2011, Екатеринбург
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	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						

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						
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 (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	125	125						
масло растительное для смазки листа	4	4						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203209134

Котлета рыбная из полуфабриката промышленного производства запеченная с маслом			**100/5**	**14,1**	**11,8**	**9,5**	**201**	№388-2004
котлета рыбная (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	125	125						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**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						
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,4**	**0,0**	**22,0**	**90**	№518-2013, Пермь
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	№507-2021, Пермь
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						

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			***790***	***21,7***	***25,8***	***104,7***	***738,0***	
Салат из моркови			**80**	**0,9**	**4,0**	**7,3**	**68,8**	№7-2013, Пермь
морковь до 01.01.-20%	95	76						
с 01.01 - 25%	101	76						
морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном								
сахар	2	2						
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						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

Суп картофельный с клецками с мясом			250/10	5,5	6,5	12,8	132	№166-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
мука пшеничная	14	14						
масло сливочное	1	1						
яйцо куриное	3	3						
вода питьевая	14	14						
соль йодированная	0,13	0,13						
масса готовых клецек:		**27**						
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						

масло растительное	6	6						
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Печень, тушеная с овощами			**100**	**9,1**	**10,4**	**4,9**	**150**	№439-2004
печень говяжья	115	95						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	5	5						
масса готовой печени с луком		60						
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 исходя из пищевых пристрастий детей								
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						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр общественного питания»
ОГРН 1077203006147
ИНН 7203208134

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			**150**	**3,1**	**4,3**	**32,0**	**179,1**	№508-2004
крупа гречневая	71	71						
вода питьевая	90	90						
масло сливочное	5	5						
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,4**	**0,0**	**22,0**	**90**	№518-2013, Пермь
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	**№607-2021, Пермь**
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
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 двухразовом питании детей (завтрак, 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	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***625***	***19,4***	***20,4***	***73,4***	***554,6***	
Фрукты в ассортименте			180	0,4	0,4	10,3	46	№458-2006, Москва
Люля-кебаб из птицы, с маслом			90/5	11,3	13,5	1,1	171,1	№1045-2006
филе куриное промышленного производства	110	104						
или филе индейки	110	104						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	153	104						
лук репчатый	13	11						
яйцо куриное	6	6						

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

зелень свежая (петрушка, укроп)	5,4	4						
масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								
Биточки рубленые из птицы запеченные, с маслом			**90/5**	**11,1**	**11,2**	**12,1**	**194**	**№498-2004**
филе куриное промышленного производства	63	60						
или филе индейки	63	60						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	88	60						
хлеб пшеничный	16	16						
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	8	8						
вода питьевая	11	11						
сухари пшеничные	9	9						
масса полуфабриката		110						
масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								

Биточки рубленые из птица, из полуфабриката промышленного производства, запеченные, с маслом	**90/5**	**11,1**	**11,2**	**12,1**	**194**	**№498-2004**

Биточки рубленые из птицы, из полуфабриката промышленного производства, запеченные, с маслом			**90/5**	**11,1**	**11,2**	**12,1**	**194**	№498-2004
биточки из птицы (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	110	110						
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**	№690-2004
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**	

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

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	81						
с 01.01 - 25%	108	81						
масса отварной свеклы		77						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			**80**	**0,7**	**4,1**	**1,0**	**44**	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	79	77						
или огурцы свежие грунтовые	81	77						
масло растительное	4	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						
или говядина полуфабрикат	19	16						
капуста белокочанная свежая	63	50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						
01.11.-31.12. -30%	50	36						

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35						
01.11.-31.12. -30%	50	35						
01.01-29.02 - 35%	54	35						
01.03 - 40%	58	35						
морковь до 01.01.-20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
масло растительное	6	6						
сметана	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			**200**	**14,7**	**14,3**	**30,0**	**308**	№328-2021, Пермь
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						
или свинина мясная	87	74						
масса готового мяса		50						

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	239	180						
01.11.-31.12. -30%	257	180						
01.01-29.02 - 35%	277	180						
01.03 - 40%	301	180						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
масло растительное	10	10						
Компот из изюма			200	0,3	0,0	25,5	103	№512-2013, Пермь
изюм	15,3	15						
сахар	15	15						
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:				***44***	***47***	***177***	***1304***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
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%):				***44***	***45***	***181***	***1304***	

16 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ за завтраки, обеды (50-60%):	44	45	181	1304	(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
крупа пшено	25	25						
молоко питьевое	185	185						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**200**	**7,5**	**7,7**	**26,0**	**203**	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	5	5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1027203065147
ИНН 7203205134

Манник с джемом			**120**	**9,2**	**10,5**	**39,1**	**287,7**	№550-2021, Пермь
мука пшеничная	20	20						
крупа манная	20	20						
сахар	20	20						
масло сливочное	10	10						
сметана	5	5						
кефир	20	20						
яйцо куриное	20	20						
двууглекислый натрий	1	1						
масло растительное для смазки листа	1	1						
масса готового манника		100						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20	20						
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,5**	**50**	№686-2004
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						
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						

Областное управление Кемеровской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203205134

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**	**16,7**	**12,9**	**4,1**	**199**	№338-2013, Пермь
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	140	104						
или филе минтая промышленного производства	109	104						
или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	156	109						
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	187	109						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное	2	2						

масса готовой рыбы		90						

масса готовой рыбы		90						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
сыр	6	5						
Пюре картофельное			**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						
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,4**	**0,0**	**22,0**	**90**	№518-2013, Пермь
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	№597-2021, Пермь
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065747
ИНН 7203205154

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%):*		*77*	*79*	*335*	*2350*	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):		*39-46*	*40-47*	*168-201*	*1175-1410*	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*580*	*19,4*	*20,2*	*76,7*	*566,1*	
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						
морковь до 01.01.-20%	14	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
масса отварной моркови		9						
огурцы соленые без уксуса	46	25						
лук репчатый	14	12						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
или лук зеленый	15	12						
масло растительное	4	4						
Тефтели из говядины с рисом ("ежики"), запеченные с соусом			**100/50**	**13,6**	**10,1**	**6,7**	**172**	№390-2013, Пермь
говядина 1 категории	90	66						
или говядина полуфабрикат	78	66						
или фарш говяжий промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	66	66						
крупа рисовая	13	13						
вода питьевая	24	24						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр социально-правового контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203205124

масса готового рассыпчатого риса		34						
яйцо куриное	4	4						
лук репчатый	36	30						
масло сливочное	4	4						
масса прогретого с маслом лука		15						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масса готовых изделий		100						
соус сметанный		50						№442-2013, Пермь
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	1,3	1,3						
масло сливочное	1,3	1,3						
вода питьевая	37,5	37,5						
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						

01.01-29.02 - 35%	219	142						
01.03 - 40%	237	142						
отвар картофельный	25	25						
масло сливочное	8	8						
Компот из плодов или ягод свежих или замороженных			**200**	**0,2**	**0,0**	**20,6**	**83**	**№486-2021, Пермь**
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	40,8	40						
или клубника или смородина черная быстрозамороженные	40,8	40						
сахар	15	15						
ИЛИ								
Компот из ягодно-фруктовой смеси			**200**	**0,2**	**0,1**	**19,8**	**81**	**№634-2004**
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная	35,2	35						
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			**20**					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203066147
ИНН 7303295134

Обед			***770***	***22,5***	***24,0***	***113,4***	***759,6***	
Салат из белокочанной капусты и отварной свеклы			**80**	**1,1**	**4,1**	**3,8**	**57**	№4-2021, Пермь
капуста белокочанная 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						
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, Пермь
помидоры свежие парниковые	78	76						
или помидоры свежие грунтовые	90	76						
масло растительное	4	4						
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						

01.11.-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						
зелень сушеная	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						
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5						
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1027200803147
ИНН 7203205154

Плов из свинины			**200**	**12,1**	**14,2**	**36,5**	**322,2**	№370-2013, Пермь
свинина мясная	87	74						
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						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
ИЛИ								
Плов из говядины			**200**	**12,5**	**13,7**	**36,5**	**319,3**	№370-2013, Пермь
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
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						

морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
Компот из плодов или ягод свежих или замороженных			**200**	**0,2**	**0,0**	**20,6**	**83**	**№486-2021, Пермь**
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	40,8	40						
или клубника или смородина черная быстрозамороженные	40,8	40						
сахар	15	15						
ИЛИ								
Компот из ягодно-фруктовой смеси			**200**	**0,2**	**0,1**	**19,8**	**81**	**№634-2004**
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная	35,2	35						
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	15	15						
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**	

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206174

или хлеб ржаной витаминизированный		**20**					
ИТОГО:			***42***	***44***	***190***	***1326***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			***77***	***79***	***335***	***2350***	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):			***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

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 промышленного производства			**80**	**1,8**	**3,2**	**5,1**	**56**	№50-2021, Пермь
икра кабачковая	82	80						
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (порциями)			**80**	**0,6**	**0,1**	**1,5**	**9**	№148-2021, 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						

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**	№54-3пк-2020, 2021, Новосибирск
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70						
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**	№705-2004
шиповник	25	25						
сахар	10	10						
Хлеб ржаной			**20**	**0,7**	**0,1**	**9,4**	**41,3**	

Автономная некоммерческая организация
«Центр питания и бизнес-консалтинга»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

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						
масса отварной моркови		50						
огурцы консервированные без уксуса	29	16						
или огурцы свежие грунтовые	17	16						
или огурцы свежие парниковые	16	16						
сыр	12,5	12						
масло растительное	4	4						
Солянка из птицы и мяса со сметаной			**250/10/10/5**	**6,4**	**5,9**	**12,5**	**129**	№157-1996
курица потрошеная 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						

01.01-29.02 - 35%	59	38						
01.03 - 40%	63	38						
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			**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 говяжий промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	70	70						
хлеб пшеничный	12	12						
молоко питьевое	8	8						

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

лук репчатый	8,3	7						
яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
масса полуфабриката		110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Котлеты мясные из полуфабриката промышленного производства			**90**	**11,2**	**11,3**	**14,2**	**203**	**№451-2004**
котлеты мясные (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	110	110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Капуста тушеная			**150**	**4,6**	**3,5**	**14,0**	**106**	**№423-2013, Пермь**
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						

масло растительное	4	4						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Напиток из плодов шиповника			**200**	**0,2**	**0,0**	**22,2**	**89,8**	№705-2004
шиповник	25	25						
сахар	10	10						
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:				***46***	***47***	***174***	***1300***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	*При двухразовом питании 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	ЭЦ, ккал	

Автономное учреждение Томской области
«Центр гигиенического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

Завтрак			***620***	***19,5***	***17,9***	***79,5***	***556,7***	
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 говяжий промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	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						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масса готовых голубцов (2 шт. по 50 г)		100						
Соус сметанный с томатом		**30**						№444-2013, Пермь
сметана	10	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						

вода питьевая	20	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло сливочное	1,5	1,5						
Пюре картофельное			**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						
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,4**	**0,0**	**22,0**	**90**	№618-2013, Пермь
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	№507-2021, Пермь
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
Фрукты в ассортименте			**150**	**0,2**	**0,3**	**8,6**	**37,9**	№458-2008, Москва
Хлеб пшеничный			**20**	**1,0**	**0,3**	**8,1**	**38,9**	

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203209134

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**	№130-2004
говядина 1 категории	22	16						

или говядина полуфабрикат	19	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						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
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**	**160,5**	№431-2004
печень говяжья	115	95						
масло растительное	5	5						
масса готовой печени		60						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134

мука пшеничная	2,5	2,5						
сметана	12,5	12,5						
вода питьевая	30	30						
ИЛИ исходя из пищевых пристрастий детей								
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						
масло растительное	5	5						
Рис припущенный			**150**	**3,7**	**3,6**	**29,7**	**166,0**	№512-2004
крупа рисовая	53	53						

вода питьевая	110	110						

вода питьевая	110	110						
масло сливочное	4	4						
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,4**	**0,0**	**22,0**	**90**	№518-2013, Пермь
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание, в соответствие с п.59/6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами								
Напиток с витаминами со вкусом ягод или фруктов			**200**	**0,7**	**0,2**	**19,9**	**89**	№507-2021, Пермь
смесь сухая с витаминами для напитка со вкусом ягод или фруктов (для детей дошкольного возраста)	**20**	**20**						
вода питьевая	**200**	**200**						
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***	***43***	***194***	***1343***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***77***	***79***	***335***	***2350***	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак, обед (50-60%):				***39-46***	***40-47***	***168-201***	***1175-1410***	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203205134

Завтрак			***575***	***19,4***	***20,4***	***74,2***	***557,8***	
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 пшеничные	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 (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	150	150						
масло растительное для смазки листа	4	4						
Каша гречневая рассыпчатая			**150**	**3,1**	**4,3**	**32,0**	**179,1**	№508-2004
крупа гречневая	71	71						
вода питьевая	90	90						
масло сливочное	5	5						

Чай с сахаром			**200**	**0,2**	**0,0**	**15,0**	**60,8**	№686-2004

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***	***25,3***	***105,3***	***752,7***	
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**	№138-2004
фрикадельки мясные (из говядины и свинины)		**30**						№112-2004
свинина мясная	17	14						
говядина 1 категории	27	20						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

или говядина полуфабрикат	24	20						
лук репчатый	4	3						
вода питьевая	3,0	3						
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	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	11,7	0,0	210	№907-2011

Котлета рыбная натуральная запеченная, с маслом			**90/5**	**12,5**	**14,7**	**6,8**	**210**	№97-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
лук репчатый	8,3	7						
яйцо куриное	14	14						
сухари пшеничные	8	8						
масса полуфабриката		110						
масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						
ИЛИ на усмотрение ответственных за питание								
Котлета рыбная натуральная из полуфабриката промышленного производства запеченная, с маслом			**90/5**	**12,5**	**14,7**	**6,8**	**210**	№391-2004
котлета рыбная натуральная (только специализированные полуфабрикаты с маркировкой «для детского питания», строго соответствующие по закладке основному блюду меню - с составом указанным на маркировке, со строгим ограничением соли, без специй, искусственных консервантов, усилителей вкуса, с допустимым сроком годности от 30 суток до 3 месяцев, не более)	110	110						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масло сливочное	5	5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203209134

Пюре картофельное			**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 плодов или ягод свежих или замороженных			**200**	**0,2**	**0,0**	**20,6**	**83**	№486-2021, Пермь
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или вишня быстрозамороженная (без косточки)	40,8	40						
или клубника или смородина черная быстрозамороженные	40,8	40						
сахар	15	15						
или								
Компот из ягодно-фруктовой смеси			**200**	**0,2**	**0,1**	**19,8**	**81**	№634-2004
ягодно-фруктовая смесь быстрозамороженная	35,2	35						
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	15	15						

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***	***180***	***1311***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***77***	***79***	***335***	***2350***	*При двухразовом питании детей (завтрак, обед)*
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%):		***45***	***45***	***185***	***1318***	

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

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203205134