


СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ


и.о. директора
МБОУ «Юртинская СОШ»
Земф. И.К. Кривошалева
Землеустроительный отдел
« 23 » августа 20 ____ г.

**ПРИМЕРНОЕ 14 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
№14-ШИ/3590-20/102 от 19.02.2021 г.**

Для питания детей в школе-интернате,

разработано в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20
"Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

**Возрастная категория детей: с 12 лет и старше
Приемы пищи: завтрак, обед, полдник.**

г. Тюмень, 2021г.



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57, Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgsen@fguz-tyumen.ru; [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ
Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»
А.Я. Фольмер

№ 27/Д

«19» апреля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 14-ти дневного меню № 14-ШИ/3590-20/102 от 19.02.2021 для организации питания детей с 12 лет и старше в школе - интернате.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 114404 от 25.03.2021г. рассмотрено представленное примерное 14-ти дневное меню № 14-ШИ/3590-20/102 от 19.02.2021 для организации питания детей в школе - интернате. Приемы пищи: завтрак, обед, полдник. Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г.
 - Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва.: 2006 г.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002г.

- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации - Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть - Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г.

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 14 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для возрастной группы детей с 12 лет и старше, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

Меню включает завтрак, обед, полдник. На долю завтрака в среднем за 14 дней приходится 20-25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда 30 - 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю полдника – 10 - 15% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 12 лет и старше (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2.1., 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 3 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное 14-ти дневное меню № 14-ШИ/3590-20/102 от 19.02.2021 для организации питания детей с 12 лет и старше в школе - интернате разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. заведующего отделением гигиены детей и подростков – врач по общей гигиене

Е.А. Невидимова



Аннотация

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

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

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

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

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

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

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

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

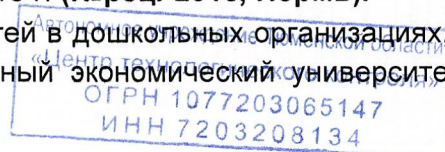
Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее).

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).
- 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).
- 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 государственная 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, ФГУЗ



«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец.-2011, Екатеринбург).

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

Для овощей приняты нормы отходов соответствии с **Приложением №24 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.** Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд.**

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

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

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»

г. Тюмень ул. Рижская 47а

электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №14-ШИ/3590-20/102 от 10.02.2021 г. для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник)

20	Продукты	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Фактически получено г, мл.	Дни														Факт в день г, мл.	% выполнения
					за 14 дней, г															
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
1	Хлеб ржаной	120,0	84,0	90	100	80	70	50	80	100	100	100	60	1160	83	99				
2	Хлеб пшеничный ***	200,0	140,0	260	130	94	70	211	84	110	196	79	116	1932	138	99				
3	Мука пшеничная	20,0	13,0	4	1,5	3	49,3	0	0	30	0	52	34	184	13	101				
4	Крупы, бобовые	50	35,3	79	40	0	6	46	72	35	18	0	20	503	36	102				
5	Макаронные изделия	20	14,3	0	0	0	64	0	0	0	0	64	15	207	15	103				
6	Картофель	187	140,6	50	120	135	75	204	75	205	275	30	230	1958	140	99				
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-поре, зелень	320,0	188,8	116	282	318	147	123	194	155	138	231	210	2517	180	95				
8	Фрукты свежие	185,0	131,4	154	100	224	130	200	150	100	130	220	100	1928	138	105				
9	Сухофрукты	20,0	15,0	0	0	25	40	0	0	25	0	30	15	210	15	100				
10	Соки плодовоощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	200,0	120,0	0	200	0	0	200	0	200	200	0	200	1600	114	95				
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдана норма должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35,0	24,5	33	4,5	34	52	13	23	31	18	30	42	359	26	105				
12	Кондитерские изделия	15,0	15,0	0	0	50	8	0	60	0	0	36	0	209	15	100				
13	Какао	1,2	1,2	0	0	5	0	0	0	2	0	5	0	17	1	101				
14	Чай	2,0	1,2	1,7	0,0	0,0	3,4	1,7	0,0	1,7	1,7	0,0	3,4	17	1	101				
15	Кофейный напиток	2,0	2,0	0	5,5	0	0	0	5,5	0	6	0	6	28	2	98				
16	Мясо 1-й категории	78,0	46,8	63	16	74	16	0	100	95	16	16	16	636	45	97				
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40,0	18,0	0	0	142	0	0	0	0	0	114	0	286	18	102				
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	53,0	37,1	26	149	0	0	0	0	0	0	145	0	502	36	97				
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77,0	38,5	0	0	74	0	96	0	143	0	126	0	513	37	95				
20	Молоко	350	227,5	110	325	204	33	426	303	204	225	159	120	3084	220	97				
21	Кисломолочная пищевая продукция	180,0	81,0	200	100	0	100	0	100	100	0	200	0	1100	79	97				
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60,0	36,0	0	0	120	0	0	0	0	0	134	0	495	35	98				
23	Сметана	10,0	7,1	5	5	0	17,5	0	5	5	0	19	5	104	7	105				
24	Сыр	15,0	12,0	20	0	30	0	0	0	30	20	0	20	170	12	101				
25	Масло сливочное	35,0	28,0	27	25	15	50,5	35	20	15	28	37	35	402	29	102				
26	Масло растительное	18,0	9,9	9	12	16	10,2	8	7	12,7	11	11	9	141	10	101				
27	Яйцо, шт.	40	22,2	40	0	155	29	7	5	10	20	27	8	318	23	102				
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,2	0	0	0	1,2	0	0	0	0	2	0	3	0	103				
29	Крахмал	4,0	2,4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	1	21				
30	Специи	2,0	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	17	1	100				
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	42	3	100				

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Мучное, булочное, кондитерские изделия промышленного производства посчитано в 1,2,5,6,8, 11,12 дни посчитано к норме хлеба пшеничного



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

Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения		Обед, ккал		% выполнения		Полдник, ккал		% выполнения		Итого, ккал		% выполнения
	20-25 % от суточного рациона				30-35% от суточного рациона				10-15 % от суточного рациона				60-75%		
	544-680				816-952				272-408				1632-2040		
1 день	635		23		867		32		408		15		1910		70
2 день	572		21		881		32		331		12		1783		66
3 день	643		24		851		31		354		13		1847		68
4 день	644		24		944		35		313		12		1901		70
5 день	588		22		941		35		349		13		1878		69
6 день	630		23		912		34		345		13		1888		69
7 день	672		25		828		30		353		13		1853		68
ИТОГО в среднем за неделю	626		23		889		33		350		13		1866		69
8 день	665		24		895		33		385		14		1944		71
9 день	625		23		934		34		332		12		1891		70
10 день	679		25		917		34		347		13		1943		71
11 день	641		24		945		35		353		13		1940		71
12 день	630		23		935		34		393		14		1958		72
13 день	634		23		903		33		390		14		1927		71
14 день	653		24		899		33		373		14		1925		71
ИТОГО в среднем за неделю	647		24		918		33,8		368		14		1933		71
ИТОГО в среднем за день	637		23		904		33		359		13		1899		70

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

**Приложение 10, Таблица 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПИН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
		550	800
1 день	595	845	360
2 день	550	845	360
3 день	570	890	350
4 день	575	895	360
5 день	550	875	360
6 день	565	855	360
7 день	565	810	360
8 день	560	885	410
9 день	565	865	360
10 день	565	845	360
11 день	560	825	380
12 день	550	900	350
13 день	575	865	360
14 день	555	865	350

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Название блюд	Масса порций в граммах для двух возрастных групп	
	7 до 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, сок, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

В соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 9, Таблица 1 "Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)"

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

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
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 1 кг изделий	30	—
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	—
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	—
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

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

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 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

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208102

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

**Меню приготавливаемых блюд
завтрак, обед, полдник**

Возрастная категория: с 12 лет и старше

14-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №14-ШИ/3590-20/102 от 19.02.2021 г.

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Бутерброд с сыром и маслом			595	17,7	19,2	98,1	634,7	
			30/10/20	7,5	11,8	11,9	183,8	№1,3-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	21	20						
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом								
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
вода питьевая	72	72						
молоко питьевое	110	110						
или молоко концентрированное	51	51						
			200/5	6,5	6,7	26,0	190	№311-2004

салат "Дальневосточный" из морской капусты	51	30							
или капуста морская консервированная без уксуса	51	30							
морковь до 01.01.-20%	27,5	22							
с 01.01 - 25%	29,3	22							
масса отварной моркови		20							
яйцо куриное	40	40							
лук репчатый	9,5	8							
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый									
или лук зеленый	10	8							
масло растительное	5	5							

ИЛИ

Салат "Летний"	100	5,4	10,2	5,9	137,0	№32-2013, Пермь
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				
масса отварного картофеля		25				
помидоры свежие грунтовые	18	15				
или помидоры свежие парниковые	15	15				
огурцы свежие грунтовые	16	15				

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб ржаной		60	2,8	0,6	26,2	121,6	
или Хлеб ржаной витаминизированный		60					
Хлеб пшеничный		40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		40					
Полдник		350	10,8	10,3	68,0	407,9	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)		150	5,5	3,9	61,0	301	
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	5,3	6,4	7,0	107	№698-2004
ИТОГО:			58	61	282	1910	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			550	14,1	20,0	84,2	571,6	
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157,1	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	15	15						
Каша гречневая молочная жидкая с маслом			200/5	6,5	6,1	30,2	202	№1/4-2011г., Екатеринбург
крупа гречневая	40	40						
вода питьевая	68	68						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100						

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	60	60																		
или МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ	28	28																		

или МОЛОКО СУХОЕ	7	7																		
ВОДА КИПАЧЕНАЯ ДЛЯ КОНЦЕНТРИРОВАННОГО МОЛОКА	32	32																		
ВОДА КИПАЧЕНАЯ ДЛЯ СУХОГО МОЛОКА	53	53																		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	4	4																		
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА		200																		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА ПОЛИВ	10	10																		
Какао с молоком																				
какао - порошок	5	5																		
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	130	130																		
или МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ	60	60																		
или МОЛОКО СУХОЕ	16	16																		
ВОДА КИПАЧЕНАЯ ДЛЯ КОНЦЕНТРИРОВАННОГО МОЛОКА	70	70																		
ВОДА КИПАЧЕНАЯ ДЛЯ СУХОГО МОЛОКА	114	114																		
сахар	10	10																		
Фрукты в ассортименте																				
Хлеб ржаной																				
или Хлеб ржаной витаминизированный																				

№642-1996

117,0

16,4

4,2

3,4

200

5

130

60

16

70

114

10

25,0

60,8

№458-2006,
Москва

Автоматное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7202020000

Обед		890	28,2	32,1	112,3	850,6	
Салат овощной		100	2,3	5,0	9,1	90,5	№69-2013, Пермь
	морковь - до 01.01 - 20%	50	40				
	с 01.01 - 25%	53	40				
	масса отварной моркови		38				
	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				
	масса отварного картофеля		32				
	горошек зелёный консервированный (после термической обработки)	39	25				
	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				
Суп картофельный с рыбой		250/60	7,6	7,1	18,1	166,7	№150-2013, Пермь
	горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72				

Суп картофельный с рыбой		250/60	7,6	7,1	18,1	166,7	Пермь
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72					
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	100	74					
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	84	72					
или щекур неразделанный	*	*					
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом							
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	5	5					
Котлеты из говядины	100	10,1	14,2	17,0	236,2	№451-2004	
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	87	74					
хлеб пшеничный	18	18					
молоко питьевое	14	14					
лук репчатый	6	5					
яйцо куриное	5	5					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

сухари	6	6	6	180	3,7	4,7	14,9	116,7	№534-2004
масло растительное	2	2	2						
Капуста тушёная				180	3,7	4,7	14,9	116,7	№534-2004
капуста белокочанная свежая	258	206	206						
масло растительное	5	5	5						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10	10						
с 01.01. - 25 %	13,3	10	10						
лук репчатый	10	8	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4	4						
мука пшеничная	3	3	3						
сахар	4	4	4						
Напиток из плодов шиповника				200	0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004
шиповник	25	25	25						
сахар	5	5	5						
Хлеб ржаной				50	2,4	0,5	21,9*	101,3	
или Хлеб ржаной витаминизированный				50					
Хлеб пшеничный				40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				40					

Салат из моркови	морковь до 01.01.-20%	121	97	100	1,1	5,0	9,1	00,0	Пермь
	с 01.01 - 25%	129	97						
морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном									
	сахар	3	3						
	масло растительное	5	5						
ИЛИ									
Салат витаминный				100	1,1	4,9	7,6	79	№2-2013, Пермь
	капуста белокочанная свежая	63	50						
	морковь до 01.01.-20%	31	25						
	с 01.01 - 25%	33	25						
в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта в отварном									
	яблоки свежие, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом	29	20						
	сахар	2	2						
	лимонная кислота	0,1	0,1						
	вода питьевая для разведения лимонной кислоты	5	5						
	масло растительное	5	5						
Рассольник домашний с мясом, со сметаной				250/10/5	4,7	6,5	13,7	132	№131-2004
	говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16						
	капуста свежая белокочанная	25	20						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147

01.11.-31.12. -30%	107	75	100/50	12,9	12,4	5,3	184,4	№401-2013, Пермь
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13	10						
лук репчатый	12	10						
огурцы солёные (без уксуса)	18	10						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
Печень, тушенная в соусе								
печень говяжья	172	142						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное	5	5						
масса тушеной печени		100						
соус сметанный №442-2013, Пермь		50						
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	1,3	1,3						
вода питьевая	40	40						
масло сливочное	1,3	1,3						

вода питьевая		40	40																
масло сливочное		1,3	1,3																
макаронные изделия отварные				180															
макаронные изделия		64	64																
масло сливочное		4	4																
компот из кураги				200				0,9	0,0	27,0	111,6							№638-2004	
курага		25,3	25																
сахар		5	5																
леб ржаной				70				3,3	0,7	30,6	141,8								
ли Хлеб ржаной витаминизированный				70															
леб пшеничный				40				2,0	0,6	16,2	77,8								
ли Хлеб пшеничный витаминизированный				40															
<i>Полдник</i>				360				4,8	8,0	55,5	313,4								
улочка "Пермская"				60				2,8	6,5	39,0	226								№554-2013, Пермь
мука пшеничная		30	30																
масло сливочное		9	9																
яйцо куриное		5	5																
сахар		5	5																
соль йодированная		0,6	0,6																
дрожжи прессованные		1,2	1,2																
или дрожжи сухие хлебопекарные		0,3	0,3																

молоко питьевое	13	13								
или молоко концентрированное	6	6								
или молоко сухое	2	2								
вода кипяченая для концентрированного молока	7	7								
вода кипяченая для сухого молока	11	11								
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	8	8								
сахарная пудра	2	2								
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								
огурт сливочный в индивидуальной упаковке			100	1,8	1,5	4,5	38,7			
ай с сахаром			200	0,2	0,0	12,0	48,8			№685-2004
ИТОГО:				54	60	287	1901			

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			550	13,3	21,0	86,4	587,6	
утерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157,1	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						

утерброд с маслом		30	30	30	30/15	2,5	9,9	14,3	107,1
хлеб пшеничный		30	30	30					
машина "Дружба" с маслом		15	15	15	200/5	6,6	8,3	34,3	238
масло сливочное		15	15	15					
крупа рисовая		15	15	15					
крупа пшеничная		11	11	11					
вода питьевая		70	70	70					
молоко питьевое		102	102	102					
или молоко концентрированное		47	47	47					
или молоко сухое		12	12	12					
вода кипяченая для концентрированного молока		55	55	55					
вода кипяченая для сухого молока		90	90	90					
сахар		3	3	3					
масло сливочное		5	5	5					
чай с молоком		200	200	200	200	2,8	2,5	15,1	94,1
чай-заварка		1,7	1,7	1,7					
сахар		10	10	10					
молоко питьевое		100	100	100					
продукты в ассортименте		100	100	100	100	0,4	0,0	14,4	59,2
хлеб пшеничный		20	20	20	20	1,0	0,3	8,1	38,9
Хлеб пшеничный витаминизированный		20	20	20	20				

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147

Обед		875	29,3	30,2	138,3	941,4	
Салат из свежих помидоров со сладким перцем		100/5	1,2	5,0	4,3	67	№22-2004
помидоры свежие парниковые	51	50					
или помидоры свежие грунтовые	59	50					
перец сладкий, свежий	67	50					
масло растительное	5	5					
Суп гороховый с гречками		250/20	3,1	4,1	31,7	176,1	№139-2004
горох лущёный	20	20					
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%	16,3	13					
с 01.01 - 25%	17,3	13					
лук репчатый	12	10					
масло сливочное	5	5					
хлеб пшеничный	38	32					
Биточки рыбные		120	16,3	14,1	15,5	254,1	№345-2013, Пермь
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	130	96					

Точки рыбные		130	96	120	16,5		
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		144	96				
или горбуша или лосось потрошенный с головой (филе без кожи и костей)		111	96				
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства		*	*				
или щекур неразделанный							
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом							
хлеб пшеничный		23	23				
молоко питьевое		17	17				
масло сливочное		3	3				
яйцо куриное		7	7				
сахари		6	6				
масло растительное		3	3				
оре картофельное		180	180	3,9	5,9	26,7	175,5
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		205	154				
01.11.-31.12. - 30%		220	154				
01.01.-29.02 - 35%		237	154				
01.03 - 40%		257	154				
молоко питьевое		29	29				
или молоко концентрированное		13	13				
или молоко сухое		3	3				
вода кипяченая для концентрированного молока		16	16				

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

вода кипяченая для сухого молока	26	26													
масло сливочное	7	7													
Сок в ассортименте	200	200						0,4	0,0	22,0		90		№518-2013, Пермь	
Хлеб ржаной								2,4	0,5	21,9		101,3			
или Хлеб ржаной витаминизированный															
Хлеб пшеничный								2,0	0,6	16,2		77,8			
или Хлеб пшеничный витаминизированный															
Полдник								12,6	11,7	48,4		349			
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте								6,4	6,7	24,6		184			
Молоко питьевое кипяченое	210	200						5,8	5,0	9,4		106		№260-2001, Пермь	
Фрукты в ассортименте								0,4	0,0	14,4		59,2		№458-2006, Москва	
ИТОГО:								55	63	273		1878			

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Каша пшенинная жидкая с маслом			200/5	4,8	6,9	28,0	193,3	№311-2004
крупа пшено	25	25						
вода питьевая	76	76						

крупа пшено	25	25																	
вода питьевая	76	76																	

молоко питьевое	114	114																	
или молоко концентрированное	52	52																	
или молоко сухое	14	14																	
вода кипяченая для концентрированного молока	62	62																	
вода кипяченая для сухого молока	100	100																	
сахар	3	3																	
соль йодированная	1,2	1,2																	
масло сливочное	5	5																	
кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье, вафли)		60	3,5	3,7	34,5	185,3													
кофейный напиток на сгущенном молоке		200	1,9	2,3	16,2	93													
кофейный напиток	5,5	5,5																	
молоко сгущенное с сахаром	25	25																	
йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке		100	1,8	1,5	4,5	38,7													
Хлеб ржаной	40	40	1,4	0,2	18,8	81,0													
Хлеб ржаной витаминизированный	40																		
Хлеб пшеничный	20	20	1,0	0,3	8,1	38,9													
Хлеб пшеничный витаминизированный	20																		

Обед		855	24,8	34,2	126,5	912,5	
салат из белокочанной капусты с зеленым горошком		100	1,5	5,0	4,7	69,8	№4/1-2011, Екатеринбург
капуста свежая белокочанная	96	77					
<i>капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат</i>							
горошек зеленый консервированный	31	20					
лимонная кислота	0,10	0,10					
вода питьевая для разведения лимонной кислоты	5	5					
масло растительное	5	5					

ИЛИ

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					
Солянка домашняя со сметаной		250/10/10/5	5,6	6,2	12,1	127	№157-2004
мясные деликатесы (карбонад или окорок мясной)	11	10					
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75					
01.11.-31.12. -30%	107	75					
01.01-29.02.- 35%	116	75					

вода кипяченая для концентрированного молока	81	81							
вода кипяченая для сухого молока	132	132							
ИТОГО:			46	60	291	1888			

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
булгурброд с сыром			30/30	7,2	7,8	11,9	147, ,	№3-2004
хлеб пшеничный	30	30						
сыр	31	30						
Каша рисовая жидкая с маслом			200/5	6,4	7,2	27,0	198	№311-2004
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
или молоко концентрированное	87	87						
или молоко сухое	23	23						
вода кипяченая для концентрированного молока	103	103						
вода кипяченая для сухого молока	167	167						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Чай с сахаром			200	0,2	0,0	12,0	48,8	№685-2004
	чай-заварка	1,7						
	сахар	12						
Йогурт сливочный в индивидуальной упаковке			100	3,5	7,5	9,5	120	
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40					
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный			40					
Обед			810	27,9	24,8	123,4	828,2	
Помидор консервированный или свежий			100	0,6	0,2	4,2	21,2	№101-2004
	помидор консервированный без уксуса	182						
	или помидоры свежие парниковые	102						
	или помидоры свежие грунтовые	118						
Суп с крупой с мясом			250/10	6,5	6,4	20,1	164,0	№138-2004
	говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19						
	крупы: кукурузная, или пшено, или овсяные хлопья "Геркулес"	5						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67						
	01.11.-31.12. -30%	72						
	01.01-29.02.- 35%	77						

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 сливочное	5	5										
Каркое по - домашнему		250		15,2		17,0		33,0		345,8	№369-2013, Пермь	
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	93	79										
масса готового мяса		50										
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155										
01.11.-31.12. -30%	222	155										
01.01-29.02 - 35%	239	155										
01.03 - 40%	259	155										
морковь до 01.01.-20%	25	20										
с 01.01 - 25%	27	20										
лук репчатый	18	15										
масло растительное	12	12										
Компот из сухофруктов		200		0,8		0,0		23,7		98,0	№639-2004	
сухофрукты	25,3	25										
сахар	10	10										

Хлеб ржаной			60	2,8	0,6	26,2	121,6	
или Хлеб ржаной витаминизированный			60					
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40					
Полдник			360	4,2	7,1	68,1	353,1	
Пирог "Вечерний"			60	3,4	7,1	31,7	204	№120-1999
	мука пшеничная	30	30					
	сахар	6	6					
	яйцо куриное	10	10					
	сметана	5	5					
	молоко сгущенное с сахаром	14	14					
	двууглекислый натрий	0,4	0,4					
	какао - порошок	2	2					
	масло сливочное	5	5					
	масло растительное для смазки листа	0,7	0,7					
Фрукты в ассортименте			100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте			200	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				53	55	287	1853	
				55	62	271	1866	

ИТОГО:

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ :

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (- завтрак , обед , полдник 60-75%)*:

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Суп молочный с крупой			560	20,3	24,1	92,1	664,6
			300	7,5	9,2	29,0	229
молоко питьевое	200	200					
или молоко концентрированное	92	92					
или молоко сухое	24	24					
вода кипяченая для концентрированного молока	108	108					
вода кипяченая для сухого молока	176	176					
вода питьевая	115	115					
крупа манная, или кукурузная	18	18					
или ячневая, или гречневая, или пшено	24	24					
масло сливочное	3	3					
сахар	3	3					
Бутерброд с сыром и маслом			30/10/20	7,5			

При трехразовом питании

1632-2040

230-287

55-69

271

1853

1866

54-68

90

383

2720

№162-1996

№1,3-2004

118 119 183,8

ОГРН 1077203065147

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%	25	20																	
с 01.01 - 25%	27	20																	
лук репчатый	24	20																	
масло сливочное	5	5																	
яйцо куриное	20	20																	
рыба запечённая с маслом										120/5	20,3	12,4	6,2	218					№310-1996
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143																	
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143																	
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136																	
или ряпушка неразделанная	166	143																	
или щекур неразделанный	*	*																	
процент отходов щекура	следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом																		
сухари пшеничные	6	6																	
масло растительное	6	6																	
масло сливочное	5	5																	
картофель отварной с маслом и зеленью										200	3,8								

Автономное учреждение Томской области
«Центр технического контроля»
ИНН 7203208134

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	266	200																	
01.11.-31.12. -30%	286	200																	
01.01-29.02 - 35%	308	200																	
01.03 - 40%	334	200																	
масло сливочное	5	5																	
зелень свежая (петрушка, укроп)	4	3																	
Сок в ассортименте	200	200								200	0,5	0,0	34,0	138					№518-2013, Пермь
Хлеб ржаной										60	2,8	0,6	26,2	121,6					
Хлеб ржаной витаминизированный										60									
Хлеб пшеничный										40	2,0	0,6	16,2	77,8					
Хлеб пшеничный витаминизированный										40									
Полдник										410	8,4	10,2	64,9	385,0					
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте										80	7,8	10,2	35,0	263					
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусый заряд"										200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8					№686-2004
чай-заварка	1,7	1,7																	
сахар	15	15																	
ЛИМОН	11	10																	
апельсин	21	20																	
Фрукты в ассортименте										100	0,4	0,0	14,4	59,2					№458-2006, Москва

апельсин	21	20	100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва
----------	----	----	-----	-----	-----	------	------	----------------------

ИТОГО:

64	62	283	1944
----	----	-----	------

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
бутерброд с маслом			565	19,9	25,4	79,4	625,4	
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	15	15						
уфле "Чизкейк" (творожное с печеньем) с молоком сгущенным								
печенье сахарное	36	36						
творог	136	134						
мука пшеничная	15	15						
яйцо куриное	18	18						
сахар	9	9						
сметана	14	14						
сухари пшеничные	9	9						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готового суфле		180						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						

Автомомное учреждение Тюменской области
 Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

као с молоком		200	3,4	4,2	16,4	117,0	№642-1996
какао - порошок	5	5					
молоко питьевое	130	130					
или молоко концентрированное	60	60					
или молоко сухое	16	16					
вода кипяченая для концентрированного молока	70	70					
вода кипяченая для сухого молока	114	114					
сахар	10	10					
рукты в ассортименте		120	0,5	0,5	18,3	79,3	№458-2006, Москва
Обед		865	30,2	29,2	137,7	934,2	
алат из моркови и яблок		100	0,9	5,2	9,3	87,6	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01.-20%	88	70					
с 01.01 - 25%	93	70					
морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном							
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	34	30					
масло растительное	5	5					
ИЛИ							
арезка из огурцов свежих с маслом растительным		100	0,8	5,0	2,5	58	14/1-2011, Екатеринбург

нарезка из огурцов свежих с маслом растительным		100	0,8	5,0	2,5	58	14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие грунтовые	100	95					
или огурцы свежие парниковые	97	95					
масло растительное на полив при подаче	5	5					
и из свежей капусты с картофелем, с мясом, со сметаной	250/10/5	5,8	6,5	12,0	129,7	№124-2004	
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16					
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					
капуста белокочанная свежая	63	50					
морковь - до 01.01 - 20%	16	13					
с 01.01 - 25%	17	13					
лук репчатый	12	10					
масло сливочное	5	5					
сметана	5	5					
печень, тушенная с овощами	120	14,0	12,9	5,9	196	№439-2004	
печень говяжья	137	114					
лук репчатый	21	18					
масло растительное	6	6					

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

или Хлеб пшеничный витаминизированный

Полдник

40									
360	7,4	12,8	46,7	331,6					

Уточка с изюмом		60	2,0	6,2	34,0	200	№11/12-2011, Екатеринбург
мука пшеничная	34	34					
мука пшеничная на подпыл	0,6	0,6					
сахар	6	6					
масло сливочное	9	9					
молоко питьевое	9	9					
или молоко концентрированное	4	4					
или молоко сухое	1	1					
вода кипяченая для концентрированного молока	5	5					
вода кипяченая для сухого молока	8	8					
яйцо куриное	5	5					
яйцо куриное для смазки изделия	4	4					
изюм	5,2	5					
дрожжи хлебопекарные	1,6	1,6					
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,4	0,4					
соль йодированная	0,3	0,3					
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2					

ИЛИ

очное изделие промышленного производства

60

2,0

 Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»

34,0

200

ОГРН 1077203065147

исломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	5,3	6,4	7,0	107	№698-2004
продукты в ассортименте			100	0,1	0,2	5,7	25,0	№458-2006, Москва
ИТОГО:				58	67	264	1891	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
бутиерброд горячий с сыром			60	4,4	10,5	12,1	161	№10-2004
масло сливочное	10	10						
сыр	21	20						
хлеб пшеничный	30	30						
Каша манная жидкая с маслом								
крупа манная	20	20						
вода питьевая	76	76						
молоко питьевое	114	114						
или молоко концентрированное	52	52						
или молоко сухое	14	14						
вода кипяченая для концентрированного молока	62	62						
вода кипяченая для сухого молока	100	100						
			200/5	5,1	7,1	28,0	196,3	№311-2004

вода кипяченая для концентрированного молока	62	62										
вода кипяченая для сухого молока	100	100										
сахар	3	3				200	0,7	0,1	19,8	82,9		№493-2013, Пермь
соль йодированная	1,2	1,2										
масло сливочное	5	5										
"Витаминный"												
чай-заварка	1,7	1,7										
ШИПОВНИК	15	15										
сахар	10	10										
гурт сливочный в индивидуальной упаковке												
боб ржаной						100	3,5	7,5	9,5	120		
Хлеб ржаной витаминизированный						40	1,4	0,2	18,8	81,0		
Хлеб пшеничный						20	1,0	0,3	8,1	38,9		
Хлеб пшеничный витаминизированный						20						
Обед												
резка из свеклы отварной с маслом						845	30,0	33,6	123,5	916,7		
свекла до 01.01 -20%	124	99				100	1,4	5,0	6,8	78		р.2011-2011, Екатеринбург
с 01.01 - 25%	132	99										
масло растительное на полив при подаче	5	5										
ИЛИ												
салат из капусты белокачанной с перцем						100	1,1	5,0	7,6	80		№1-2013, Пермь

капуста свежая белокочанная (стертая с солью)	119	60							
морковь до 01.01.-20%	19	15							
с 01.01 - 25%	20	15							
перец сладкий, свежий	27	20							
лимонная кислота	0,1	0,1							
вода для разведения лимонной кислоты	5	5							
сахар	2	2							
масло растительное на полив при подаче	5	5							
ассольник с мясом, со сметаной									
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75							
01.11.-31.12. -30%	107	75							
01.01-29.02 - 35%	116	75							
01.03 - 40%	125	75							
морковь до 01.01.-20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
огурцы соленые без уксуса	27	15							
лук репчатый	12	10							
масло сливочное	5	5							
			250/10/5	4,1	5,2	12,5	113,2		№130-2004

лук репчатый	12	10							
масло сливочное	5	5							

сметана	5	5																
Котлета рыбная натуральная, запеченная																		
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	170	126								100		14,9		17,8		9,2	256,4	№9/7-2011, Екатеринбург
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	189	126																
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	146	126																
или щекур неразделанный	*	*																
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом																		
лук репчатый	14	12																
яйцо куриное	5	5																
вода питьевая	12	12																
сахари	6	6																
масло растительное	3	3																
картофель тушеный										180		3,4		4,2		22,5	141	№2/16-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	206	155																
01.11.-31.12. -30%	222	155																
01.01-29.02 - 35%	239	155																
01.03 - 40%	259	155																
морковь до 01.01 - 20%	53	42																
с 01.01 - 25%	56	42																

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

яйца для смазки изделия	1	1							
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5							

ИЛИ									
учное изделие	промышленного производства в ассортименте								
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	№ рецептуры			
чай с сахаром	60	4,1	7,3	39,3	239	№685-2004			
	200	0,2	0,0	12,0	48,8				
продукты в ассортименте	100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва			
		51	67	285	1943				
ИТОГО:									

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
ттерброд с сыром	30	30	560	19,4	22,1	91,6	641,3
			30/30	7,2	7,8	11,9	147
пша рисовая жидкая	30	30	200	6,4	7,2	27,0	198
крупя рисовая	30	30					
молоко питьевое	190	190					
или молоко концентрированное	87	87					
или молоко сухое	23	23					

Автономное учреждение «Тюменский облцентр»

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

сахар									
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								
л/п гороховый с гренками		250/20		3,1		4,1		31,7		176,1	№139-2004
горох лучёный	20		20								
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%	16,3		13								
с 01.01 - 25%	17,3		13								
лук репчатый	12		10								
масло сливочное	5		5								
хлеб пшеничный	38		32								
пеканка картофельная с мясом отварным, с маслом		250/5		20,2		26,9		26,7		429,7	№157-2004, Пермь

Автоматическое оформление № 26,7
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Итого				№ рецептуры
Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
100	0,4	0,0	14,4	59,2
200	4,8	4,6	15	121
10			10	
5			5	
150			150	
69			69	
18			18	
81			81	
132			132	
ИТОГО:				
100	0,4	0,0	14,4	59,2
200	4,8	4,6	15	121
10			10	
5			5	
150			150	
69			69	
18			18	
81			81	
132			132	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Завтрак с маслом	30	30					
	15	15					
Завтрак с маслом							
хлеб пшеничный	30	30					
масло сливочное	15	15					
Завтрак с маслом							
крупы кукурузная	40	40					
вода питьевая	68	68					
Итого:							
Завтрак с маслом	30/15		13,6	21,8	95,4	630,4	№1-2004
Завтрак с маслом	200/5		6,2	7,5	36,0	236	№265-2013, Пермь

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100							
ИЛИ МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ	46	46							
ИЛИ МОЛОКО СУХОЕ	12	12							
ВОДА КИПЯЧЕНАЯ ДЛЯ КОНЦЕНТРИРОВАННОГО МОЛОКА	54	54							
ВОДА КИПЯЧЕНАЯ ДЛЯ СУХОГО МОЛОКА	88	88							
САХАР	3	3							
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1							
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5							
САХАР С МОЛОКОМ			200	3,4	4,2	16,4	117,0		№642-1996
КАКАО - ПОРОШОК	5	5							
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	130	130							
САХАР	10	10							
ПРОДУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ			100	0,4	0,0	14,4	59,2		№458-2006, Москва
ХЛЕБ РЖАНОЙ			30	1,1	0,2	14,1	60,8		
ИЛИ ХЛЕБ РЖАНОЙ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ			30						
ОБЕД			900	40,9	28,7	128,4	935,3		
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОГУРЦАМИ			100	1,6	5,0	8,4	85,0		№665-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	85	64							

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	85	64	64								
01.11.-31.12. -30%	92	64	64								
01.01-29.02 - 35%	99	64	64								
01.03 - 40%	107	64	64								
масса отварного картофеля		60	60								
лук репчатый	14,3	12	12								
или лук зеленый	15	12	12								
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>											
огурцы консервированные (без уксуса)	22	12	12								
или огурцы свежие парниковые	12,2	12	12								
или огурцы свежие грунтовые	12,6	12	12								
морковь - до 01.01 - 20%	20	16	16								
с 01.01 - 25%	21	16	16								
масса отварной моркови		14	14								
масло растительное	5	5	5								
Итого Ростовская		250/60	8,5		6,7	18,9	169,7			№119-2006, Москва	
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72	72								
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72	72								
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	100	74	74								
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	84	72	72								
или щекур неразделанный	*	*	*								

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

сметана	15	15																			
мука пшеничная	2,5	2,5																			
вода питьевая	35	35																			
масло сливочное	2	2																			
Макаронные изделия отварные																					
макаронные изделия	64	64																			
масло сливочное	4	4																			
Напиток из плодов шиповника																					
ШИПОВНИК	25	25																			
сахар	5	5																			
Хлеб ржаной																					
или Хлеб ржаной витаминизированный	60	60																			
Хлеб пшеничный	40	40																			
или Хлеб пшеничный витаминизированный	40	40																			
Полдник																					
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)	350	350																			
Чай с сахаром	150	150																			
чай-заварка	200	200																			
сахар	1,7	1,7																			
сахар	12	12																			
ИТОГО:																					
																64	55	303	1958		
<div style="text-align: right;"> <p>Административное управление Темниковской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134</p> </div>																					

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Суп молочный с макаронными изделиями								
молоко питьевое	125	125						
или молоко концентрированное	58	58						
или молоко сухое	15	15						
вода кипяченая для концентрированного молока	68	68						
вода кипяченая для сухого молока	110	110						
вода питьевая	105	105						
макаронные изделия	15	15						
сахар	2	2						
масло сливочное	2	2						
Кофейный напиток на сгущенном молоке								
кофейный напиток	5,5	5,5						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты)								
	25		1,0	4,4	33,0	175,6		
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке								
	100		3,5	7,5	9,5	120		
Хлеб ржаной								
	40		1,4	0,2	18,8	81,0		

№500-2013,
Пермь

Июгurt молочный полужирный в индивидуальной упаковке	40	1,4	0,2	18,8	81,0		
Хлеб ржаной	40						
или Хлеб ржаной витаминизированный	40						
Обед	865	36,3	25,9	131,2	902,9		
Икра кабачковая промышленного производства для детского питания	100	1,4	4,5	5,5	68,1	№101-2004	

ИЛИ

Нарезка из огурцов свежих с маслом растительным	100	0,8	5,0	2,5	58	14/1-2011, Екатеринбург	
огурцы свежие грунтовые	100						
или огурцы свежие парниковые	97						
масло растительное на полив при подаче	5						
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной	250/10/5	4,9	5,9	19,7	151,5	№113-2004	
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19						
свекла до 01.01 -20%	38						
с 01.01. - 25 %	40						
капуста белокочанная свежая	25						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53						
01.11.-31.12. -30%	57						
01.01-29.02 - 35%	62						
01.03 - 40%	67						
морковь до 01.01.-20%	18						
с 01.01. - 25 %	19						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 720308134

крупа булгур	36	36	36																		
вода питьевая	80	80	80																		
масса готового гарнира			100																		
морковь до 01.01.-20%	115	92																			
с 01.01 - 25%	122	92																			
масса припущенной моркови		80																			
масло сливочное	5	5																			
Хлеб в ассортименте	200	200																		№518-2013, Пермь	
Хлеб ржаной		60																			
и Хлеб ржаной витаминизированный		60																			
Хлеб пшеничный		40																			
и Хлеб пшеничный витаминизированный		40																			
Полдник		360																			
Хлебное изделие промышленного производства в ассортименте		60																			
ИЛИ																					
Хлеб "Дачный"		60																			
мука пшеничная	22	22																			
сахар	8	8																			
масло сливочное	12	12																			
яйцо куриное	4	4																			
натрий двууглекислый	0,4	0,4																			

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147

соль йодированная	0,1	0,1																		
повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	24	23																		
сахар	0,6	0,6																		
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3																		
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	9,4	106	№260-2001, Пермь													
Фрукты в ассортименте	100	100	100	0,4	14,4	59,2	№458-2006, Москва													
ИТОГО:			59	61	287	1927														

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			555	20,0	28,6	79,0	653,4	
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным			210	15,5	17,2	48,0	408,8	№362-2004
творог	143	141						
мука пшеничная	13	13						
или крупа манная	11	11						
сахар	12	12						
яйцо куриное	10	10						
изюм	25,2	25						
масло сливочное	8	8						

изюм	25,2	25					
масло сливочное	8	8					

ванилин	0,01	0,01													
сахари	5	5													
сметана	5	5													
масло сливочное для смазки листа	4	4													
масса готового пудинга		180													
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30													
Бутерброд с маслом			30/15			2,5		9,9	14,5	157,1					№1-2004
хлеб пшеничный	30	30													
масло сливочное	15	15													
Чай с сахаром			200			0,2		0,0	12,0	48,8					№685-2004
чай-заварка	1,7	1,7													
сахар	12	12													
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке			100			1,8		1,5	4,5	38,7					
Обед			865			29,5		34,7	117,1	898,5					
Салат из свеклы с сыром и чесноком			100			5,2		10,2	4,6	131					№50-2004
свекла до 01.01 - 20%	99	79													
с 01.01 - 25%	105	79													
масса отварной свеклы		75													
чеснок свежий	0,6	0,5													

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

Хлеб пшеничный витаминизированный		40											
Полдник		350											373,5
дитерское изделие промышленного производства в ассортименте (сладкое)		30											136,0
в ассортименте	200	200											138
пакеты в ассортименте		120											99
ИТОГО:													
ОГОО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ :													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (- завтрак , обед, полдник 75%)*:													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:													
		90											2720
		54-68											1632-2040
		58											1933
		55-69											230-287
		92											383
		67											277
		0,1											24,0
		0,5											34,0
		3,2											22,7
		4,3											80,7
		3,7											373,5
		0,0											138
		0,6											99
		54											1925
		58											1933
		54-68											1632-2040
		90											2720

При трех
разовом
питании

№518-2013,
Пермь

№458-2006,
Москва