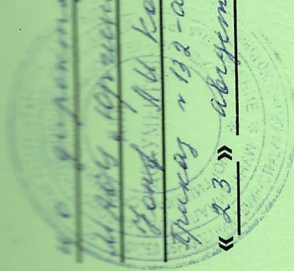


СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ



И.В. Кривенко
Генеральный директор
Фонда «23» Администрации
Тюменской области
« 23 » _____ 2021 г.

**ПРИМЕРНОЕ 14 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
№ 14-ШИ/3590-20/101 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 7 до 11 лет.
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»)
Кавалдынская, 57, Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: toegsen@fguz-tyumen.ru; [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)
ОКПО 74757016 ОГРН 4057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»

А.Я. Фольмер

«19» апреля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Назначение услуги: экспертиза примерного 14-ти дневного меню № 14-ШИ/3590-20/101 от 19.02.2021 для организации питания детей с 7 до 11 лет в школе - интернате.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Исполнитель: 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 заявителем 14-ти дневное меню № 14-ШИ/3590-20/101 от 19.02.2021 для организации питания детей в школе - интернате. Приемы пищи: завтрак, обед, полдник. Возрастная категория детей: с 7-11 лет.

Меню разработано на основании:

— СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания – Хлебпродинформ, 2002г.
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений 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 10 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 питания) для возрастной группы детей 7-11 лет, 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 – 15% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах детей возрастной группы с 7-11 лет (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 (7-11 лет) соответствует приложению 9 таблице 3 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (7-11 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами и 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 паразитарных 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/3590-20/101 от 19.02.2021 для организации питания детей с 7 до 11 лет 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

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
КОПИЯ ВЕРНА
Директор _____ Л.В. Шилкова



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 7 до 11 лет.

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

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

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

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

Нормы питания 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 рецептур:

- 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

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

«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 соответствие 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

2011,
 МИ) В
 ИНЦИП
 ание,
 рдачи
 рника
 четом
 ладка
 од и
 90-20
 меню
 ралов,
 нтами
 енные
 ска.
 СОЛЬ
 Соль в
 а соли
 плям в
 олжны
 3590-
 МЕНЮ
 ЕСКИЙ

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №14-ШИ/3590-20/101 от 19.02.2021 для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак, обед, полдник)

| № | Продукты | Норма питания в г*, мл, netto на 1 ребенка в сутки | Норма в день, г мл, netto, прием пищи - завтрак, обед, полдник | Фактически получено г, мл, | | | | | | | | | | | | | | Факт в день г, мл, | % выполнения | | |
|----|--|--|--|----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------------|--------------|------|-----|
| | | | | Дни | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | | |
| 1 | Хлеб ржаной**** | 80 | 48 | 50 | 50 | 50 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 700 | 50,0 | 104 |
| 2 | Хлеб пшеничный*** | 150 | 106 | 170 | 120 | 72 | 50 | 164 | 132 | 70 | 134 | 128 | 54 | 155 | 160 | 90 | 54 | 1552 | 110,8 | 105 | |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 9 | 4 | 2 | 3 | 45 | 0 | 0 | 30 | 0 | 15 | 0 | 0 | 3 | 6 | 13 | 120 | 8,6 | 95 | |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 32 | 70 | 40 | 0 | 5 | 46 | 64 | 35 | 15 | 0 | 20 | 50 | 40 | 36 | 43 | 464 | 33,1 | 105 | |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 11 | 0 | 0 | 0 | 53 | 0 | 0 | 0 | 0 | 53 | 0 | 0 | 38 | 15 | 0 | 159 | 11,4 | 105 | |
| 6 | Картофель | 187 | 131 | 50 | 120 | 128 | 75 | 204 | 75 | 170 | 255 | 30 | 230 | 236 | 151 | 40 | 52 | 1816 | 129,7 | 99 | |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень | 280 | 168 | 139 | 230 | 267 | 126 | 103 | 166 | 127 | 119 | 202 | 187 | 98 | 117 | 234 | 121 | 2236 | 159,7 | 95 | |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 139 | 154 | 100 | 224 | 130 | 200 | 150 | 100 | 130 | 222 | 200 | 100 | 100 | 100 | 100 | 2010 | 143,6 | 103 | |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 13,5 | 0 | 0 | 25 | 40 | 0 | 0 | 25 | 0 | 25 | 15 | 0 | 25 | 0 | 35 | 190 | 13,6 | 101 | |
| 10 | Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные*** | 200 | 120 | 0 | 200 | 0 | 0 | 200 | 0 | 200 | 0 | 200 | 0 | 200 | 0 | 200 | 200 | 1600 | 114,3 | 95 | |
| 11 | Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выделана сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой продукции) | 30 | 23 | 33 | 4 | 33 | 51 | 13 | 21 | 31 | 17 | 23 | 25 | 8,5 | 30 | 3 | 32 | 324 | 23,1 | 103 | |
| 12 | Кондитерские изделия | 10 | 10 | 0 | 0 | 30 | 8 | 0 | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 20 | 30 | 148 | 10,6 | 105 | |
| 13 | Какао | 1 | 1,0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 14 | 1,0 | 100 | |
| 14 | Чай | 1 | 0,6 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 1,8 | 0,9 | 0,0 | 0,9 | 0,9 | 0,0 | 1,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,9 | 8 | 0,6 | 96 | |
| 15 | Кофейный напиток | 2 | 2,0 | 0 | 5,5 | 0 | 0 | 0 | 5,5 | 0 | 6 | 0 | 0 | 5,5 | 0 | 6 | 0 | 28 | 2,0 | 98 | |
| 16 | Мясо 1-й категории | 70 | 42 | 63 | 16 | 67 | 16 | 0 | 93 | 95 | 16 | 16 | 16 | 97 | 0 | 79 | 16 | 590 | 42,1 | 100 | |
| 17 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 17 | 0 | 0 | 0 | 134 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 229 | 16,4 | 98 | |
| 18 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.) | 35 | 23 | 26 | 134 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 89 | 0 | 65 | 314 | 22,4 | 99 | |
| 19 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 32 | 0 | 0 | 74 | 0 | 72 | 0 | 0 | 119 | 0 | 95 | 0 | 74 | 0 | 434 | 31,0 | 97 | | |
| 20 | Молоко | 300 | 210 | 110 | 305 | 203 | 33 | 424 | 287 | 204 | 190 | 150 | 114 | 350 | 230 | 330 | 20 | 2950 | 210,7 | 100 | |
| 21 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 75 | 200 | 100 | 0 | 100 | 0 | 100 | 100 | 0 | 200 | 0 | 0 | 0 | 100 | 100 | 1000 | 71,4 | 95 | |
| 22 | Творог (5%-9% м.д.ж.) | 50 | 30 | 0 | 0 | 0 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 112 | 0 | 100 | 0 | 124 | 436 | 31,1 | 104 | | |
| 23 | Сметана | 10 | 7 | 5 | 5 | 0 | 18 | 0 | 5 | 5 | 0 | 17 | 5 | 0 | 15 | 17 | 9 | 101 | 7,2 | 103 | |
| 24 | Сыр | 10 | 9 | 15 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 20 | 0 | 15 | 20 | 0 | 16 | 126 | 9,0 | 103 | |
| 25 | Масло сливочное | 30 | 23 | 20 | 20 | 10 | 42 | 24 | 18 | 15 | 27 | 22 | 27 | 26 | 26 | 11 | 31 | 319 | 22,8 | 101 | |
| 26 | Масло растительное | 15 | 8 | 8 | 10 | 14 | 8 | 6 | 6 | 11 | 10 | 9 | 6 | 7 | 8 | 5 | 8 | 116 | 8,3 | 102 | |
| 27 | Яйцо, шт. | 40 | 22 | 40 | 0 | 155 | 25 | 5 | 5 | 10 | 20 | 15 | 5 | 4 | 0 | 0 | 9 | 292 | 20,8 | 95 | |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 1,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0,1 | 71 | |
| 29 | Крахмал | 3 | 1,8 | 7 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 | 1,0 | 56 | |
| 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 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 17 | 1,2 | 100 | |
| 31 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3,0 | 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 | 25 | 1,8 | 100 | |

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

*** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

**** Мучное, булочное изделия промышленного производства посчитано в 1,2,5,6,8,9,11,12,13 дни посчитано к норме хлеба ржаного

***** Мучное изделие промышленного производства в 10 дне посчитано к норме хлеба ржаного



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

| Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)** | Завтрак, ккал | | % выполнения | | Обед, ккал | | % выполнения | | Полдник, ккал | | % выполнения | | Итого, ккал | | % выполнения |
|---|------------------------------|--|--------------|--|-----------------------------|--|--------------|--|-----------------------------|--|--------------|--|-------------|--|--------------|
| | 20-25 % от суточного рациона | | | | 30-35% от суточного рациона | | | | 10-15% от суточного рациона | | | | 60-75% | | |
| | 470-588 | | | | 705-823 | | | | 235-353 | | | | 1410-1763 | | |
| 1 день | 539 | | 23 | | 726 | | 31 | | 339 | | 14 | | 1604 | | 68 |
| 2 день | 509 | | 22 | | 723 | | 31 | | 319 | | 14 | | 1551 | | 66 |
| 3 день | 532 | | 23 | | 714 | | 30 | | 309 | | 13 | | 1554 | | 66 |
| 4 день | 575 | | 24 | | 775 | | 33 | | 313 | | 13 | | 1663 | | 71 |
| 5 день | 567 | | 24 | | 787 | | 34 | | 338 | | 14 | | 1692 | | 72 |
| 6 день | 542 | | 23 | | 751 | | 32 | | 333 | | 14 | | 1626 | | 69 |
| 7 день | 554 | | 24 | | 718 | | 31 | | 353 | | 15 | | 1626 | | 69 |
| ИТОГО в среднем за неделю | 545 | | 23 | | 742 | | 32 | | 329 | | 14 | | 1616 | | 69 |
| 8 день | 548 | | 23 | | 720 | | 31 | | 327 | | 14 | | 1596 | | 68 |
| 9 день | 552 | | 24 | | 797 | | 34 | | 332 | | 14 | | 1681 | | 72 |
| 10 день | 542 | | 23 | | 735 | | 31 | | 347 | | 15 | | 1625 | | 69 |
| 11 день | 562 | | 24 | | 775 | | 33 | | 341 | | 15 | | 1678 | | 71 |
| 12 день | 587 | | 25 | | 736 | | 31 | | 337 | | 14 | | 1660 | | 71 |
| 13 день | 504 | | 21 | | 741 | | 32 | | 345 | | 15 | | 1589 | | 68 |
| 14 день | 529 | | 23 | | 747 | | 32 | | 333 | | 14 | | 1609 | | 68 |
| ИТОГО в среднем за неделю | 546 | | 23 | | 750 | | 32 | | 337 | | 14 | | 1634 | | 70 |
| ИТОГО в среднем за день | 546 | | 23 | | 746 | | 32 | | 333 | | 14 | | 1625 | | 69 |

*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 7 до 11 лет (не менее)

| Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 | Завтрак, грамм | Обед, грамм | Полдник, грамм |
|--|----------------|-------------|----------------|
| | 500 | 700 | 300 |
| 1 день | 575 | 795 | 300 |
| 2 день | 545 | 785 | 340 |
| 3 день | 545 | 830 | 330 |
| 4 день | 540 | 835 | 360 |
| 5 день | 535 | 824 | 340 |
| 6 день | 535 | 795 | 340 |
| 7 день | 545 | 740 | 360 |
| 8 день | 510 | 825 | 380 |
| 9 день | 510 | 795 | 360 |
| 10 день | 550 | 815 | 347 |
| 11 день | 545 | 755 | 360 |
| 12 день | 545 | 840 | 300 |
| 13 день | 570 | 795 | 340 |
| 14 день | 510 | 795 | 330 |

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

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)"

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 |

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.

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

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

14-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №14-ШИ/3590-20/101 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 | | | 575 | 15,3 | 14,9 | 86,0 | 539,4 | |
| | | | 20/5/15 | 6,1 | 7,8 | 7,9 | 126,2 | №1,3-2004 |
| хлеб пшеничный | 20 | 20 | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | |
| сыр | 16 | 15 | | | | | | |
| Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом | | | 200/5 | 6,5 | 6,7 | 26,0 | 190 | №311-2004 |
| хлопья овсяные "Геркулес" | 25 | 25 | | | | | | |
| вода питьевая | 72 | 72 | | | | | | |
| молоко питьевое | 110 | 110 | | | | | | |
| или молоко концентрированное | 51 | 51 | | | | | | |

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 14-ШИ/3590-20/101

| | | | | | | | | | | |
|--|-----|-----|-----------|------|------|------|-------|--|----------------------|--|
| или молоко сухое | 13 | 13 | | | | | | | | |
| вода кипяченая для концентрированного молока | 59 | 59 | | | | | | | | |
| вода кипяченая для сухого молока | 97 | 97 | | | | | | | | |
| сахар | 3 | 3 | | | | | | | | |
| соль йодированная | 1 | 1 | | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | |
| Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд" | | | 200/20/10 | 0,2 | 0,0 | 15,5 | 62,8 | | №686-2004 | |
| чай-заварка | 0,9 | 0,9 | | | | | | | | |
| сахар | 15 | 15 | | | | | | | | |
| лимон | 11 | 10 | | | | | | | | |
| апельсин | 21 | 20 | | | | | | | | |
| Фрукты в ассортименте | | | 100 | 0,4 | 0,0 | 14,4 | 59,2 | | №458-2006, Москва | |
| Хлеб пшеничный | | | 20 | 1,0 | 0,3 | 8,1 | 38,9 | | | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | 20 | | | | | | | |
| Хлеб ржаной | | | 30 | 1,1 | 0,2 | 14,1 | 62,0 | | | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | | 30 | | | | | | | |
| Обед | | | 795 | 26,0 | 26,8 | 95,1 | 725,6 | | | |
| Салат "Дальневосточный" из морской капусты с яйцом отварным | | | 80 | 5,1 | 9,4 | 1,4 | 110,6 | | №362-2002 | |
| салат "Дальневосточный" из морской капусты | 41 | 24 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|----|----|--|--|--|--|--|--|--|
| салат "Дальневосточный" из морской капусты | 41 | 24 | | | | | | | |
|--|----|----|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | | |
|---|------|----|--|--|--|--|--|--|--|
| или капуста морская консервованная без уксуса | 41 | 24 | | | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | 22,5 | 18 | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 23,9 | 18 | | | | | | | |
| масса отварной моркови | | 16 | | | | | | | |
| яйцо куриное | 40 | 40 | | | | | | | |
| лук репчатый | 8,3 | 7 | | | | | | | |
| <i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i> | | | | | | | | | |
| или лук зеленый | 9 | 7 | | | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | |

ИЛИ

| | | | | | | |
|--------------------------------|-----------|------------|------------|------------|--------------|--------------------|
| Салат "Летний" | 80 | 5,0 | 7,3 | 4,8 | 104,9 | №32-2013, Пермь |
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 31 | 23 | | | | |
| 01.11.-31.12.- 30% | 33 | 23 | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 35 | 23 | | | | |
| 01.03 - 40% | 38 | 23 | | | | |
| масса отварного картофеля | | 20 | | | | |
| помидоры свежие грунтовые | 11,8 | 10 | | | | |
| или помидоры свежие парниковые | 10,2 | 10 | | | | |
| огурцы свежие грунтовые | 10,5 | 10 | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

| | | | | | | | | | |
|--|----|----|--|--|--|--|--|--|--|
| салат "Дальневосточный" из морской капусты | 41 | 24 | | | | | | | |
|--|----|----|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | | |
|---|------|----|--|--|--|--|--|--|--|
| или капуста морская консервированная без уксуса | 41 | 24 | | | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | 22,5 | 18 | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 23,9 | 18 | | | | | | | |
| масса отварной моркови | | 16 | | | | | | | |
| яйцо куриное | 40 | 40 | | | | | | | |
| лук репчатый | 8,3 | 7 | | | | | | | |
| <i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i> | | | | | | | | | |
| или лук зеленый | 9 | 7 | | | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | |

ИЛИ

| | | | | | | |
|--------------------------------|-----------|------------|------------|------------|--------------|--------------------|
| Салат "Летний" | 80 | 5,0 | 7,3 | 4,8 | 104,9 | №32-2013, Пермь |
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 31 | 23 | | | | |
| 01.11.-31.12. -30% | 33 | 23 | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 35 | 23 | | | | |
| 01.03 - 40% | 38 | 23 | | | | |
| масса отварного картофеля | | 20 | | | | |
| помидоры свежие грунтовые | 11,8 | 10 | | | | |
| или помидоры свежие парниковые | 10,2 | 10 | | | | |
| огурцы свежие грунтовые | 10,5 | 10 | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147

| | | | | | | | | | |
|--|------|----|--|--|----------|-----|-----|------|-------|
| или огурцы свежие парниковые | 10,2 | 10 | | | | | | | |
| лук репчатый | 4,8 | 4 | | | | | | | |
| лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый | | | | | | | | | |
| или лук зеленый | 5,0 | 4 | | | | | | | |
| яйцо куриное | 32 | 32 | | | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | |
| Суп из овощей с курицей, со сметаной | | | | | | | | | |
| курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи) | 29 | 26 | | | 250/10/5 | 5,9 | 6,3 | 16,0 | 144,3 |
| 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 | | | | | | | |
| горошек зелёный консервированный | 28 | 18 | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | |
| сметана | 5 | 5 | | | | | | | |

№135-2004

| | | | | | | | | | |
|---------|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| сметана | 5 | 5 | | | | | | | |
|---------|---|---|--|--|--|--|--|--|--|

| Гуляш из говядины | 100 | 9,1 | 7,5 | 3,4 | 117,5 | №437-2004 |
|---|------------|------------|------------|-------------|-------------|-----------------------------|
| говядина полуфабрикат (мясо бескостное) | 63 | | | | | |
| масло растительное | 4 | | | | | |
| масса тушеного мяса | 40 | | | | | |
| масса соуса | 60 | | | | | |
| лук репчатый | 14 | | | | | |
| томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 6 | | | | | |
| мука пшеничная | 4 | | | | | |
| Рис припущенный с кукурузой | 150 | 3,5 | 5,0 | 27,8 | 170 | №44/3-2011, Екатеринбург |
| крупа рисовая | 45 | | | | | |
| масло сливочное | 5 | | | | | |
| кукуруза консервированная | 57 | | | | | |
| Кисель из свежих ягод | 200 | 0,3 | 0,2 | 21,5 | 89,0 | №505-2013, Перьмь |
| вишня свежемороженая | 24 | | | | | |
| или смородина свежемороженая | 24 | | | | | |
| или клюква свежемороженая | 24 | | | | | |
| или облепиха свежемороженая | 24 | | | | | |
| сахар | 15 | | | | | |
| крахмал | 7 | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области:
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203203134

| | | | | | | | | |
|---|-----|-----|------------|------------|------------|-------------|--------------|-----------|
| Хлеб пшеничный | | | 30 | 1,5 | 0,4 | 12,2 | 58,4 | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | 30 | | | | | |
| Хлеб ржаной | | | 20 | 0,7 | 0,1 | 9,4 | 41,3 | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | | 20 | | | | | |
| Полдник | | | 300 | 9,0 | 9,0 | 55,5 | 339,0 | |
| Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс) | | | 100 | 3,7 | 2,6 | 48,5 | 232 | |
| Кисломолочный напиток в ассортименте | 207 | 200 | 200 | 5,3 | 6,4 | 7,0 | 107 | №698-2004 |
| ИТОГО: | | | | 50 | 51 | 237 | 1604 | |

2 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | № рецептуры | |
|--|-----------|----------|-------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|------------------------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | | ЭЦ, ккал |
| Завтрак | | | 545 | 13,2 | 17,4 | 74,8 | 508,6 | |
| Бутерброд с маслом | | | 30/10 | 2,3 | 7,4 | 14,5 | 133,8 | №1-2004 |
| хлеб пшеничный | 30 | 30 | | | | | | |
| масло сливочное | 10 | 10 | | | | | | |
| 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 | 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 | 0,8 | 0,8 | | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | |
| 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 | | 20 | | | | | 0,7 | 0,1 | 9,4 | 41,3 |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | 20 | | | | | | | | |
| Обед | | 785 | | | | | 26,2 | 28,2 | 91,2 | 722,7 |
| Овощи свежие (огурцы) | | 80 | | | | | 0,6 | 0,1 | 1,8 | 10,5 |
| огурцы свежие грунтовые | 84 | 80 | | | | | | | | |
| или огурцы свежие парниковые | 82 | 80 | | | | | | | | |
| Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной, с мясом | | 250/5/10 | | | | | 4,4 | | | |
| говядина полуфабрикат (мясо бескостное) | 19 | 16 | | | | | | | | |

5,5
ОАО «Агросфера»
«Центр технологического контроля»
Томский филиал
118
ОГРН 1077209065147
ИНН 720920134

№70-2006,
Москва

№10-2004

№500-2013,
Пермь

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|
| томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 4 | 4 | 0,4 | | | | | | | | |
|---|---|---|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|---|-----|-----------|-----|-----|-----|------|-------|-----------|
| чеснок | 0,5 | 0,4 | 150 | 3,5 | 9,4 | 15,8 | 161,8 | №224-2004 |
| масло растительное | 2 | 2 | | | | | | |
| Рагу овощное | | | | | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 133 | 100 | | | | | | |
| 01.11.-31.12. -30% | 143 | 100 | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 154 | 100 | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 167 | 100 | | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | 38 | 30 | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 40 | 30 | | | | | | |
| лук репчатый | 15 | 13 | | | | | | |
| масло растительное | 8 | 8 | | | | | | |
| для соуса | | 50 | | | | | | |
| томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 8 | 8 | | | | | | |
| мука пшеничная | 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 | | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7202302000

| | | | | | | | | |
|--|-----|-----|-----|-----------|-----------|------------|-------------|----------------------|
| Сок в ассортименте | 200 | 200 | 200 | 0,5 | 0,0 | 34,0 | 138 | №518-2013, Пермь |
| Хлеб пшеничный | | | | | | | | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | | | | | | |
| Хлеб ржаной | | | | | | | | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | | | | | | | |
| Полдник | | | | | | | | |
| Булочное изделие промышленного производства в ассортименте | | | | | | | | |
| Молоко питьевое кипяченое | 189 | 180 | 180 | 5,0 | 4,5 | 8,5 | 95 | №260-2001, Пермь |
| Фрукт в ассортименте | | | | | | | | |
| ИТОГО: | | | | 46 | 56 | 214 | 1551 | №458-2006, Москва |

3 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | № рецептуры |
|-----------------------------------|-----------|----------|-------------------|----------|---------|--------|-------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | |
| Завтрак | | | | | | | |
| Бутерброд с сыром | | | 545 | 28,4 | 28,6 | 40,2 | 531,8 |
| | | | 20/20 | 5,7 | 6,2 | 7,2 | 107 |
| хлеб пшеничный | 20 | 20 | | | | | |
| сыр | 21 | 20 | | | | | |
| Омлет натуральный с маслом | | | 200/5 | 18,5 | 17,9 | 1,5 | 241 |
| яйцо куриное | 150 | 150 | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|--|--|--|--|
| 150 | 150 | 150 | 150 | | | | |
|-----|-----|-----|-----|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|-----|-----|------------|------------|------------|-------------|--------------|---|
| яйцо куриное | 60 | 60 | 200 | 3,4 | 4,2 | 16,4 | 117,0 | №642-1996 |
| молоко питьевое | 60 | 60 | | | | | | |
| или молоко концентрированное | 28 | 28 | | | | | | |
| или молоко сухое | 7 | 7 | | | | | | |
| вода кипяченая для концентрированного молока | 32 | 32 | | | | | | |
| вода кипяченая для сухого молока | 53 | 53 | | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | | |
| масса готового омлета | | 200 | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | |
| МО С МОЛОКОМ | | | 200 | 3,4 | 4,2 | 16,4 | 117,0 | |
| какао - порошок | 4 | 4 | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| пак в ассортименте | | | 100 | 0,1 | 0,2 | 5,7 | 25 | №458-2006, Москва |
| б ржаной | | | 20 | 0,7 | 0,1 | 9,4 | 41,3 | Автоматическое учреждение Тюменской области |
| хлеб ржаной витаминизированный | | | 20 | | | | | «Центр технологического контроля» ОГРН 1077201065147 ИНН 7203208134 |

| Обед | | 830 | 23,4 | 27,4 | 93,5 | 713,7 | №69-2013, Пермь |
|---|-----|--------|------|------|------|-------|---------------------|
| САЛАТ ОВОЩНОЙ | | | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | 40 | 32 | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 43 | 32 | | | | | |
| масса отварной моркови | | 30 | | | | | |
| 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 | | 26 | | | | | |
| горошек зеленый консервированный (после термической обработки) | 31 | 20 | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | |
| ИЛИ | | | | | | | |
| САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ | | | | | | | |
| помидоры свежие парниковые | 78 | 76 | | | | | |
| или помидоры свежие грунтовые | 90 | 76 | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | |
| САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ | | | | | | | |
| горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей) | 108 | 72 | | | | | |
| | | 250/60 | 7,6 | 7,1 | 18,1 | 166,7 | №150-2013, Пермь |
| | | 80 | 0,8 | 4,1 | 2,8 | 51,1 | №22-2013, Пермь |

| п картофеля/рыбы с рыбой | горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей) | 108 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|---|------|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей) | 131 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | и 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | морковь до 01.01.-20% | 12,5 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 13,3 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | лук репчатый | 12 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | итого из говядины | | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | говядина полуфабрикат (мясо бескостное) | 79 | 67 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | хлеб пшеничный | 16 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | молоко питьевое | 13 | 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | лук репчатый | 5,4 | 4,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

| | | | | | | | | |
|---|------|-----|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------------|
| яйцо куриное | 4,5 | 4,5 | 150 | 3,1 | 3,9 | 12,4 | 97,1 | № 534-2004 |
| сахари | 5,5 | 5,5 | | | | | | |
| масло растительное | 2 | 2 | | | | | | |
| капуста тушёная | | | 150 | 3,1 | 3,9 | 12,4 | 97,1 | № 534-2004 |
| капуста белокочанная свежая | 215 | 172 | | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | 10,0 | 8 | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 10,6 | 8 | | | | | | |
| лук репчатый | 8 | 7 | | | | | | |
| томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, асилителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 3 | 3 | | | | | | |
| мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | | | | | | |
| сахар | 3 | 3 | | | | | | |
| пирог из плодов шиповника | | | 200 | 0,2 | 0,0 | 15,1 | 61,4 | № 705-2004 |
| шиповник | 25 | 25 | | | | | | |
| сахар | 5 | 5 | | | | | | |
| хлеб пшеничный | | | 30 | 1,5 | 0,4 | 12,2 | 58,4 | |
| Хлеб пшеничный витаминизированный | | | 30 | | | | | |
| хлеб ржаной | | | 30 | 1,1 | 0,2 | 14,1 | 62,0 | |
| хлеб ржаной витаминизированный | | | 30 | | | | | |

| | | | | | |
|--------------------------------|----|-----|-----|------|------|
| Хлеб ржаной | 30 | 1,1 | 0,2 | 14,1 | 62,0 |
| Хлеб ржаной витаминизированный | 30 | | | | |

| Полдник | | 330 | 3,4 | 3,3 | 66,3 | 308,5 |
|--|------------------------------|-----|------|-----|------|-------|
| Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, конфли) | | | | | | |
| Исель из свежих ягод | | 200 | 0,3 | 0,2 | 21,5 | 89,0 |
| | вишня свежемороженая | 24 | 25,2 | | | |
| | или смородина свежемороженая | 24 | 25,2 | | | |
| | или клюква свежемороженая | 24 | 25,2 | | | |
| | или облепиха свежемороженая | 24 | 26,6 | | | |
| | сахар | 15 | 15 | | | |
| | крахмал | 7 | 7 | | | |
| ИТОГО: | | | | | | |
| Зуекты в ассортименте | | 100 | 0,3 | 0,1 | 17,3 | 71,3 |
| | | | 55 | 59 | 200 | 1554 |

4 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | № рецептуры |
|--------------------|-----------------|----------|-------------------|----------|---------|--------|-------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | |
| Завтрак | | | 540 | 18,2 | 18,6 | 83,7 | 575,0 |
| терброд с маслом | | | 30/10 | 2,3 | 7,4 | 14,5 | 133,8 |
| | хлеб пшеничный | 30 | | | | | |
| | масло сливочное | 10 | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1677203065147
ИНН 7203208134

| Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным | | 170 | 13,2 | 11,0 | 26,9 | 259,4 | №10/5-2011, Екатеринбург |
|--|------|------------|-------------|-------------|--------------|--------------|-----------------------------|
| творог | 103 | 100 | | | | | |
| крупа манная | 5 | 5 | | | | | |
| яйцо куриное | 20 | 20 | | | | | |
| сахар | 10 | 10 | | | | | |
| крошка: | | 25 | | | | | |
| сахар | 5 | 5 | | | | | |
| мука пшеничная | 10 | 10 | | | | | |
| масло сливочное | 10 | 10 | | | | | |
| масло сливочное для смазки листа | 3,5 | 3,5 | | | | | |
| масса готовой запеканки | | 150 | | | | | |
| молоко сгущенное с сахаром | 20,2 | 20 | | | | | |
| Чай "Витаминный" | | 200 | 0,7 | 0,1 | 19,8 | 82,9 | №493-2013, Пермь |
| чай-заварка | 0,9 | 0,9 | | | | | |
| шиповник | 15 | 15 | | | | | |
| сахар | 10 | 10 | | | | | |
| Фрукты в ассортименте | | 130 | 2,0 | 0,1 | 22,5 | 98,9 | №458-2006, Москва |
| Обед | | 835 | 23,6 | 24,9 | 114,2 | 775,1 | |

| 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 | | | | |
| <i>морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном</i> | | | | | | |
| сахар | 2 | 2 | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | |
| ИЛИ | | | | | | |
| Салат витаминный | 80 | 0,9 | 3,9 | 6,1 | 63,1 | №2-2013, Пермь |
| капуста белокочанная свежая | 50 | 40 | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | 25 | 20 | | | | |
| с 01.01 - 25% | 27 | 20 | | | | |
| <i>в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта в отварном</i> | | | | | | |
| яблоки свежие, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом | 23 | 16 | | | | |
| сахар | 1,6 | 1,6 | | | | |
| лимонная кислота | 0,1 | 0,1 | | | | |
| вода питьевая для разведения лимонной кислоты | 4 | 4 | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | |

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
Пермской области

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

| Рассольник домашний с говядиной и сметаной | | 250/10/5 | 4,7 | 6,5 | 13,7 | 132 | №131-2004 |
|--|--------------|-------------|-------------|------------|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| говядина полуфабрикат (мясо бескостное) | 19 | 16 | | | | | |
| капуста белокочанная свежая | 25 | 20 | | | | | |
| 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 | 10 | | | | | |
| лук репчатый | 12 | 10 | | | | | |
| огурцы солёные (без уксуса) | 18 | 10 | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | |
| сметана | 5 | 5 | | | | | |
| Печень, тушенная в соусе | 90/50 | 11,5 | 11,1 | 5,0 | 165,9 | №401-2013, Пермь | |
| печень говяжья | 162 | 134 | | | | | |
| мука пшеничная | 4 | 4 | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | |
| масса тушеной печени | | 90 | | | | | |
| соус сметанный | | 50 | | | | | №442-2013, Пермь |

масса тушеной печени

№442-2013,
Пермь

60

соус сметанный

1,0

60

1,0

1,3

40

1,3

150

3,2

2,8

34,3

175,2

№516-2004

макаронные изделия

53

53

масло сливочное

3,5

3,5

200

0,9

0,0

27,0

111,6

№638-2004

курага

25,3

25

сахар

5

5

20

1,0

0,3

8,1

38,9

20

1,4

0,2

18,8

82,6

40

4,8

8,0

55,5

313,2

360

2,8

6,5

39,0

226

№554-2013,
Пермь

мука пшеничная

30

30

масло сливочное

9

9

яйцо куриное

5

5

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

76

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----|-----|------------|--|--|--|--|------------|--|--|-----------|------------|-------------|
| 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 | | | | | | | | | | | |
| Чай с сахаром | | | 200 | | | | | 0,2 | | | | | |
| чай-заварка | 0,9 | 0,9 | | | | | | | | | | | |
| сахар | 12 | 12 | | | | | | | | | | | |
| Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке | | | 100 | | | | | 1,8 | | | | | |
| ИТОГО: | | | | | | | | 47 | | | 51 | 253 | 1663 |
| | | | | | | | | | | | | | 48,8 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

№685-2004

5 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | № рецептуры |
|--|-----------|----------|-------------------|----------|---------|--------|----------|--------------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | |
| Завтрак | | | | | | | | |
| Бутерброд с маслом | | | 535 | 12,8 | 18,3 | 87,7 | 566,7 | |
| | | | 30/10 | 2,3 | 7,4 | 14,5 | 133,8 | №1-2004 |
| хлеб пшеничный | 30 | 30 | | | | | | |
| масло сливочное | 10 | 10 | | | | | | |
| Каша "Дружба" с маслом | | | 200/5 | 6,6 | 8,3 | 34,3 | 238 | №93-2001, Пермь |
| крупа рисовая | 15 | 15 | | | | | | |
| крупа пшеничная | 11 | 11 | | | | | | |
| вода питьевая | 70 | 70 | | | | | | |
| молоко питьевое | 102 | 102 | | | | | | |
| или молоко концентрированное | 47 | 47 | | | | | | |
| или молоко сухое | 12 | 12 | | | | | | |
| вода кипяченая для концентрированного молока | 55 | 55 | | | | | | |
| вода кипяченая для сухого молока | 90 | 90 | | | | | | |
| сахар | 3 | 3 | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | |

| Чай с молоком | 200 | | 2,8 | 2,5 | 15,1 | 94,1 | №630-1996 |
|--|--|---------------|-------------|-------------|--------------|--------------|----------------------|
| | чай-заварка | 0,9 | | | | | |
| | сахар | 10 | | | | | |
| | молоко питьевое | 100 | | | | | |
| | или молоко концентрированное | 46 | | | | | |
| | или молоко сухое | 12 | | | | | |
| | вода кипяченая для концентрированного молока | 54 | | | | | |
| | вода кипяченая для сухого молока | 88 | | | | | |
| Фрукты в ассортименте | | 100 | 0,4 | 0,0 | 14,4 | 59,2 | №458-2006, Москва |
| Хлеб ржаной | | 20 | 0,7 | 0,1 | 9,4 | 41,3 | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | 20 | | | | | |
| Обед | | 824 | 24,1 | 26,0 | 114,3 | 787,4 | |
| Салат из свежих помидоров со сладким перцем | | 80/4 | 1,0 | 4,0 | 3,4 | 54 | №22-2004 |
| | помидоры свежие парниковые | 41 | | | | | |
| | или помидоры свежие грунтовые | 47 | | | | | |
| | перец сладкий, свежий | 53 | | | | | |
| | масло растительное | 4 | | | | | |
| Суп гороховый с гречками | | 250/20 | 3,1 | 4,1 | 31,7 | 176,1 | №139-2004 |
| | горох лущёный | 20 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----|-----|-----|--|--|-----|-----|--|--|-----|------|-------|---------------------|
| яйцо куриное | 5 | 5 | | | | | | | | | | | |
| сухари | 4,5 | 4,5 | | | | | | | | | | | |
| масло растительное | 2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| Пюре картофельное | | | 180 | | | | 3,9 | | | 5,9 | 26,7 | 175,5 | №520-2004 |
| картофель - 01.09.-31.10. - 25% | 205 | 154 | | | | | | | | | | | |
| 01.11.-31.12. -30% | 220 | 154 | | | | | | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 237 | 154 | | | | | | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 257 | 154 | | | | | | | | | | | |
| молоко питьевое | 29 | 29 | | | | | | | | | | | |
| или молоко концентрированное | 13 | 13 | | | | | | | | | | | |
| или молоко сухое | 3 | 3 | | | | | | | | | | | |
| вода кипяченая для концентрированного молока | 16 | 16 | | | | | | | | | | | |
| вода кипяченая для сухого молока | 26 | 26 | | | | | | | | | | | |
| масло сливочное | 7 | 7 | | | | | | | | | | | |
| Сок в ассортименте | 200 | 200 | | | | 200 | 0,4 | | | 0,0 | 22,0 | 90 | №518-2013, Пермь |
| Хлеб пшеничный | | | 20 | | | 20 | 1,0 | | | 0,3 | 8,1 | 38,9 | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | 20 | | | 20 | | | | | | | |
| Хлеб ржаной | | | 20 | | | 20 | 0,7 | | | 0,1 | 9,4 | 41,3 | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | | 20 | | | 20 | | | | | | | |

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

| Полдник | | 340 | 11,8 | 11,2 | 47,5 | 338,0 |
|--|-----|-----|------|------|------|-------|
| Мучное изделие промышленного производства в ассортименте | | | | | | |
| Молоко питьевое кипяченое | 189 | 180 | 6,4 | 6,7 | 24,6 | 184 |
| Фрукты в ассортименте | | 100 | 5,0 | 4,5 | 8,5 | 95 |
| ИТОГО: | | | | | | |
| | | 49 | 0,4 | 0,0 | 14,4 | 59,2 |
| | | 250 | 55 | | | 1692 |

| 6 день | | | | | | | № рецептуры |
|--|-----------|----------|-------------------|----------|---------|--------|-------------|
| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | |
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал |
| Завтрак | | | | | | | |
| Каша пшеничная жидкая с маслом | | | | | | | №311-2004 |
| крупа пшено | 25 | 25 | 535 | 12,3 | 14,2 | 91,2 | 541,6 |
| вода питьевая | 76 | 76 | 200/5 | 4,8 | 6,9 | 28,0 | 193,3 |
| 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 | | | | | |

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

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| вода питьевая для разведения лимонной кислоты | 4 | 4 | | | | | | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | | | | |

| ИЛИ | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------|----|----|------------|------------|-------------|------------|--------------------|--|--|--|--|
| Салат из свежих помидоров | 78 | 76 | 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 | | | | | | | | | | |
| Солянка домашняя со сметаной | 250/10/10/5 | | | 5,6 | 6,2 | 12,1 | 127 | №157-2004 | | | | |
| говядина полуфабрикат (мясо бескостное) | 19 | 16 | | | | | | | | | | |
| мясные деликатесы (карбонад, или окорок мясной) | 11 | 10 | | | | | | | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10. - 25% | 100 | 75 | | | | | | | | | | |
| 01.11.-31.12. -30% | 107 | 75 | | | | | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 116 | 75 | | | | | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 125 | 75 | | | | | | | | | | |
| огурцы соленые без уксуса | 27 | 15 | | | | | | | | | | |
| лук репчатый | 21 | 18 | | | | | | | | | | |
| томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 8 | 8 | | | | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | | | |
| сметана | 5 | 5 | | | | | | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

| | | | | | | | |
|---|-----|-----|-----|------|------|-------|---------------------|
| Шницель из говядины | | 90 | 8,1 | 11,8 | 14,3 | 195,8 | №451-2004 |
| говядина полуфабрикат (мясо бескостное) | 79 | 67 | | | | | |
| хлеб пшеничный | 16 | 16 | | | | | |
| молоко питьевое | 13 | 13 | | | | | |
| лук репчатый | 5,4 | 4,5 | | | | | |
| яйцо куриное | 4,5 | 4,5 | | | | | |
| сухари | 5,5 | 5,5 | | | | | |
| масло растительное | 2 | 2 | | | | | |
| Рис припущенный с овощами "Мозаика" | | 150 | 2,7 | 5,8 | 31,6 | 189,4 | №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 | 8 | 8 | | | | | |
| Компот из апельсинов | | 200 | 0,5 | 0,1 | 21,1 | 87,3 | №636-2004 |
| апельсины | 75 | 50 | | | | | |
| сахар | 15 | 15 | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | 30 | 1,5 | 0,4 | 12,2 | 58,4 | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | | 30 | | | | | |

| | |
|---------------------------------------|----|
| Хлеб пшеничный | 30 |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | 30 |

| | | | | | | |
|---|-----|-----|------|------|-------|----------------------|
| Хлеб ржаной | 20 | 0,7 | 0,1 | 9,4 | 41,3 | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | 20 | | | | | |
| <i>Полдник</i> | 340 | 6,4 | 10,5 | 53,2 | 332,9 | |
| Булочное изделие промышленного производства в ассортименте | 60 | 2,0 | 6,2 | 34,0 | 200 | |
| Шоколадный напиток "Несквик" | 180 | 4,3 | 4,1 | 13,5 | 108 | №621-2013, Пермь |
| быстрорастворимый витаминизированный шоколадный напиток "Несквик" | 9 | | | | | |
| сахар | 3 | | | | | |
| молоко питьевое | 135 | | | | | |
| или молоко концентрированное | 62 | | | | | |
| или молоко сухое | 16 | | | | | |
| вода кипяченая для концентрированного молока | 73 | | | | | |
| вода кипяченая для сухого молока | 119 | | | | | |
| Фрукты в ассортименте | 100 | 0,1 | 0,2 | 5,7 | 25 | №458-2006, Москва |
| ИТОГО: | 39 | 53 | 248 | 1626 | | |

7 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | № рецептуры |
|--|-----------|----------|-------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | |
| Завтрак | | | 545 | 17,5 | 21,3 | 73,2 | 554,3 |
| Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134 | | | | | | | |

42

| Бутерброд с сыром | 20 | | 20/20 | 5,7 | 6,2 | 7,2 | 107 | №3-2004 |
|---|----------------|-----|--------------|------------|------------|-------------|-------------|-----------|
| | хлеб пшеничный | сыр | | | | | | |
| | 20 | 20 | | | | | | |
| | 21 | 20 | | | | | | |
| каша рисовая жидкая с маслом | | | 200/5 | 6,4 | 7,2 | 27,0 | 198 | №311-2004 |
| | 30 | 30 | | | | | | |
| крупа рисовая | 30 | 30 | | | | | | |
| | 190 | 190 | | | | | | |
| молоко питьевое | 190 | 190 | | | | | | |
| | 87 | 87 | | | | | | |
| или молоко концентрированное | 87 | 87 | | | | | | |
| | 23 | 23 | | | | | | |
| или молоко сухое | 23 | 23 | | | | | | |
| | 103 | 103 | | | | | | |
| вода кипяченая для концентрированного молока | 103 | 103 | | | | | | |
| | 167 | 167 | | | | | | |
| вода кипяченая для сухого молока | 167 | 167 | | | | | | |
| | 3 | 3 | | | | | | |
| сахар | 3 | 3 | | | | | | |
| | 1 | 1 | | | | | | |
| соль йодированная | 1 | 1 | | | | | | |
| | 5 | 5 | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | |
| чай с сахаром | | | 200 | 0,2 | 0,0 | 12,0 | 48,8 | №685-2004 |
| | 0,9 | 0,9 | | | | | | |
| чай-заварка | 0,9 | 0,9 | | | | | | |
| | 12 | 12 | | | | | | |
| сахар | 12 | 12 | | | | | | |
| йогурт сливочный в индивидуальной упаковке | | | 100 | 3,5 | 7,5 | 9,5 | 120 | |
| | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | 20 | 1,0 | 0,3 | 8,1 | 38,9 | |
| | | | | | | | | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | 20 | | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|----|-----|-----|-----|------|
| 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 | 740 | 25,2 | 22,3 | 104,2 | 718,3 |
| Помидор консервированный или свежий | 80 | 0,5 | 0,2 | 3,4 | 17 |
| помидор консервированный без уксуса | 146 | 80 | | | |
| или помидоры свежие парниковые | 82 | 80 | | | |
| или помидоры свежие грунтовые | 94 | 80 | | | |
| Суп с крупой с мясом | 250/10 | 6,5 | 6,4 | 20,1 | 164,0 |
| говядина полуфабрикат (мясо бескостное) | 19 | 16 | | | |
| крупы: кукурузная, или пшено, или овсяные хлопья "Геркулес" | 5 | 5 | | | |
| 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 сливочное | 5 | 5 | | | |

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

| Каркое по - домашнему | | 200 | 14,5 | 15,1 | 26,0 | 297,9 | №369-2013, Пермь |
|---|------|-----|------|------|------|-------|---------------------|
| говядина полуфабрикат (мясо бескостное) | 93 | 79 | | | | | |
| масса готового мяса | | 50 | | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 160 | 120 | | | | | |
| 01.11.-31.12.- 30% | 172 | 120 | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 185 | 120 | | | | | |
| 01.03 - 40% | 200 | 120 | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | 19 | 15 | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 20 | 15 | | | | | |
| лук репчатый | 14 | 12 | | | | | |
| масло растительное | 10 | 10 | | | | | |
| Компот из сухофруктов | | 200 | 0,8 | 0,0 | 23,7 | 98,0 | №639-2004 |
| сухофрукты | 25,3 | 25 | | | | | |
| сахар | 10 | 10 | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | 30 | 1,5 | 0,4 | 12,2 | 58,4 | |
| Хлеб пшеничный витаминизированный | | 30 | | | | | |
| Хлеб ржаной | | 40 | 1,4 | 0,2 | 18,8 | 82,6 | |
| Хлеб ржаной витаминизированный | | 40 | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|
| или хлеб ржаной витаминизированный | 40 | | | | | | | | |
|------------------------------------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|

| Полдник | | 360 | 4,2 | 7,1 | 68,1 | 353,1 |
|--|-------------------------------------|-----|--------------|--------------|----------------|------------------|
| Пирог "Вечерний" | | 60 | 3,4 | 7,1 | 31,7 | 204 |
| | мука пшеничная | 30 | | | | |
| | сахар | 6 | | | | |
| | яйцо куриное | 10 | | | | |
| | сметана | 5 | | | | |
| | молоко сгущенное с сахаром | 14 | | | | |
| | двууглекислый натрий | 0,4 | | | | |
| | какао - порошок | 2 | | | | |
| | масло сливочное | 5 | | | | |
| | масло растительное для смазки листа | 0,7 | | | | |
| Сок в ассортименте | | 200 | 0,4 | 0,0 | 22,0 | 90 |
| Фрукты в ассортименте | | 100 | 0,4 | 0,0 | 14,4 | 59,2 |
| ИТОГО: | | | 47 | 51 | 245 | 1626 |
| ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ: | | | 48 | 54 | 235 | 1616 |
| НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (60-75%): | | | 46-58 | 47-59 | 201-251 | 1410-1763 |

8 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | № рецептуры |
|--------------------|-----------|----------|-------------------|----------|---------|-------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | |
| | | | | | | |

Упл. г
 «Автономное учреждение
 Тюменской области»
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147

| Завтрак | | 510 | 17,4 | 22,2 | 69,8 | 548,4 | |
|--|-----|----------|------|------|------|-------|---------------------|
| утерброд с сыром и маслом | | 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 | | | | | |
| уп молочный с крупой | | 250 | 6,3 | 7,7 | 24,2 | 191 | №162-1996 |
| молоко питьевое | 165 | 165 | | | | | |
| или молоко концентрированное | 76 | 76 | | | | | |
| или молоко сухое | 20 | 20 | | | | | |
| вода кипяченая для концентрированного молока | 89 | 89 | | | | | |
| вода кипяченая для сухого молока | 145 | 145 | | | | | |
| вода питьевая | 100 | 100 | | | | | |
| крупа манная, или кукурузная | 15 | 15 | | | | | |
| или ячневая, или гречневая, или пшено | 20 | 20 | | | | | |
| масло сливочное | 2 | 2 | | | | | |
| сахар | 2 | 2 | | | | | |
| кофейный напиток на сгущенном молоке | | 200 | 1,9 | 2,3 | 16,2 | 93 | №500-2013, Пермь |
| кофейный напиток | 5,5 | 5,5 | | | | | |
| молоко сгущенное с сахаром | 25 | 25 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------|---------------|--|--|--|--|-------------|-------------|-------------|--------------|------|--|--|-----------------------------|
| кофейный напиток | 5,5 | 5,5 | | | | | | | | | | | | |
| молоко стуженное с сахаром | 25 | 25 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 | | | | | | 1,0 | 0,3 | 8,1 | 38,9 | | | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | 20 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржаной | 20 | 20 | | | | | 0,7 | 0,1 | | 9,4 | 41,3 | | | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | 20 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| Обед | 825 | 825 | | | | | 27,6 | 23,6 | 99,3 | 719,8 | | | | |
| Салат из свежих помидоров | 80 | 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 из овощей с яйцом и мясом | 250/10 | 250/10 | | | | | 5,3 | 5,5 | 11,2 | 116 | | | | №14/2-2011, Екатеринбург |
| 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% | 25 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 27 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| лук репчатый | 24 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

| | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-----|--|--|--|--|------|------|------|-----|------------------|
| яйцо куриное | 20 | 20 | | | | | 15,7 | 10,2 | 5,2 | 175 | №310-1996 |
| рыба запечённая с маслом | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | |
| или ряпушка неразделанная | 138 | 119 | | | | | | | | | |
| или щекур неразделанный | * | | | | | | | | | | |
| процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом | | | | | | | | | | | |
| сахари | 4 | 4 | | | | | | | | | |
| масло растительное | 6 | 6 | | | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | | |
| картофель отварной с маслом и зеленью | | | | | | | | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10. - 25% | 239 | 180 | | | | | 3,1 | 3,3 | 24,5 | 140 | №203-2004 |
| 01.11.-31.12. -30% | 257 | 180 | | | | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 277 | 180 | | | | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 301 | 180 | | | | | | | | | |
| масло сливочное | 4,5 | 4,5 | | | | | | | | | |
| зелень свежая (петрушка, укроп) | 4 | 3 | | | | | | | | | |
| сок в ассортименте | 200 | 200 | | | | | 0,5 | 0,0 | 34,0 | 138 | №518-2013, Пермь |

| | | | | | | | | | |
|---------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|---------------------|
| зелень свежая (петрушка, укроп) | 4 | 3 | 200 | 200 | 0,5 | 0,0 | 34,0 | 138 | №518-2013, Пермь |
| сок в ассортименте | 200 | 200 | 200 | 200 | 0,5 | 0,0 | 34,0 | 138 | №518-2013, Пермь |

| | | | | | | | | | |
|--|------------|------------|------------|-------------|--------------|--|--|--|----------------------|
| хлеб пшеничный | 30 | 1,5 | 0,4 | 12,2 | 58,4 | | | | |
| и Хлеб пшеничный витаминизированный | 30 | | | | | | | | |
| хлеб ржаной | 20 | 0,7 | 0,1 | 9,4 | 41,3 | | | | |
| и хлеб ржаной витаминизированный | 20 | | | | | | | | |
| Полдник | 380 | 4,4 | 6,9 | 61,9 | 327,3 | | | | |
| прочие изделия промышленного производства в ассортименте | 50 | 3,8 | 6,9 | 32,0 | 205 | | | | |
| сок с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд" | 200/20/10 | 0,2 | 0,0 | 15,5 | 62,8 | | | | №686-2004 |
| чай-заварка | 0,9 | | | | | | | | |
| сахар | 15 | | | | | | | | |
| лимон | 11 | | | | | | | | |
| апельсин | 21 | | | | | | | | |
| Итого в ассортименте | 100 | 0,4 | 0,0 | 14,4 | 59,2 | | | | №458-2006, Москва |
| Итого: | | 49 | 53 | 231 | 1596 | | | | |

9 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | № рецептуры |
|--------------------|-----------|----------|-------------------|----------|---------|--------|-------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | |
| Завтрак | | | | | | | |
| хлеб с маслом | 30/10 | | 510 | 17,7 | 21,2 | 72,7 | 552,4 |
| хлеб пшеничный | 30 | 30 | 30/10 | 2,3 | 7,4 | 14,5 | 133,8 |

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

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| вода кипяченая для концентрированного молока | 70 | 70 | | | | | | | | | | | | | |
| вода кипяченая для сухого молока | 114 | 114 | | | | | | | | | | | | | |

| сахар | 10 | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | |
|--|----|----|----|-----|------|------|-------|-------|--|--|--|--|--|----------------------|--|
| рукты в ассортименте | | | | 100 | 0,5 | 0,4 | 15,3 | 66,8 | | | | | | №458-2006, Москва | |
| Обед | | | | 795 | 25,2 | 24,9 | 118,0 | 796,9 | | | | | | | |
| салат из моркови и яблок | | | | 80 | 0,7 | 4,2 | 8,8 | 75,8 | | | | | | №9-2013, Пермь | |
| морковь до 01.01.-20% | 70 | 56 | | | | | | | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 74 | 56 | | | | | | | | | | | | | |
| <i>морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только морковь нового урожая или в отварном виде</i> | | | | | | | | | | | | | | | |
| яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом) | 25 | 22 | | | | | | | | | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | |

ИЛИ

| | 80 | 0,6 | 4,0 | 2,0 | 46,4 | №14/1-2011, Екатеринбург |
|---|----------|-----|-----|------|-------|-----------------------------|
| резка из огурцов свежих с маслом растительным | | | | | | |
| огурцы свежие грунтовые | 80 | 76 | | | | |
| или огурцы свежие парниковые | 78 | 76 | | | | |
| масло растительное на полив при подаче | 4 | 4 | | | | |
| пирог 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 свежая белокочанная | 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 | | | | | | |
| чень, тушеная с овощами | 100 | 11,7 | 10,8 | 4,9 | 164 | №439-2004 | | |
| печень говяжья | 114 | 95 | | | | | | |
| лук репчатый | 18 | 15 | | | | | | |
| масло растительное | 5 | 5 | | | | | | |
| масса готовой печени с луком | | 60 | | | | | | |
| мука пшеничная | 2,0 | 2,0 | | | | | | |
| морковь до 01.01. -20% | 62,5 | 50 | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 66,5 | 50 | | | | | | |
| томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, асителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 8 | 8 | | | | | | |
| вода питьевая | 15 | 15 | | | | | | |
| кароны изделия отварные | 150 | 3,2 | 2,8 | 34,3 | 175,2 | №516-2004 | | |

| макаронные изделия | | 53 | 53 | 150 | 3,2 | 2,8 | 34,3 | 175,2 | №516-2004 |
|--|--|------|-----|-----|-----|------|------|-------|------------------------------|
| макаронные изделия | | 53 | 53 | | | | | | |
| масло сливочное | | 3,5 | 3,5 | | | | | | |
| молот из кураги | | | | 200 | 0,9 | 0,0 | 27,0 | 111,6 | №638-2004 |
| курага | | 25,3 | 25 | | | | | | |
| сахар | | 5 | 5 | | | | | | |
| хлеб пшеничный | | | | 30 | 1,5 | 0,4 | 12,2 | 58,4 | |
| Хлеб пшеничный витаминизированный | | | | 30 | | | | | |
| хлеб ржаной | | | | 40 | 1,4 | 0,2 | 18,8 | 82,6 | |
| хлеб ржаной витаминизированный | | | | 40 | | | | | |
| Полдник | | | | 360 | 7,4 | 12,8 | 46,7 | 331,6 | |
| точное изделие промышленного производства в ассортименте | | | | 60 | 2,0 | 6,2 | 34,0 | 200 | |
| ИЛИ | | | | | | | | | |
| точка 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 | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | |
| Кисломолочный напиток в ассортименте | 207 | 200 | 200 | 5,3 | 6,4 | 7,0 | 107 | №698-2004 | | | | |
| Фрукты в ассортименте | | 100 | 100 | 0,1 | 0,2 | 5,7 | 25 | №458-2006, Москва | | | | |
| ИТОГО: | | | | 50 | 59 | 237 | 1681 | | | | | |

10 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | № рецептуры | |
|------------------------------------|-----------|----------|-------------------|----------|---------|--------|-------------|-----------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | | ЭЦ, ккал |
| Завтрак | | | 550 | 11,9 | 17,2 | 85,0 | 542,4 | |
| Бутерброд горячий с сыром | | | 45 | 3,9 | 9,8 | 10,8 | 147 | №10-2004 |
| масло сливочное | 10 | 10 | | | | | | |
| сыр | 16 | 15 | | | | | | |
| хлеб пшеничный | 20 | 20 | | | | | | |
| Каша манная жидкая с маслом | | | 200/5 | 5,1 | 7,1 | 28,0 | 196,3 | №311-2004 |
| крупа манная | 20 | 20 | | | | | | |
| вода питьевая | 76 | 76 | | | | | | |

| | | | | |
|---------------|----|----|----|----|
| крупы маюгай | 76 | 76 | 76 | 76 |
| вода питьевая | 76 | 76 | 76 | 76 |

| | | | | | | | | | |
|--|-----|------------|-------------|-------------|--------------|--------------|---------------------------------|--|--|
| молоко питьевое | 114 | 114 | 114 | | | | | | |
| или молоко концентрированное | 52 | 52 | 52 | | | | | | |
| или молоко сухое | 14 | 14 | 14 | | | | | | |
| вода кипяченая для концентрированного молока | 62 | 62 | 62 | | | | | | |
| вода кипяченая для сухого молока | 100 | 100 | 100 | | | | | | |
| сахар | 3 | 3 | 3 | | | | | | |
| соль йодированная | 1,2 | 1,2 | 1,2 | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | | | | | | |
| чай "Витаминный" | | 200 | 0,7 | 0,1 | 19,8 | 82,9 | №493-2013, Пермь | | |
| чай-заварка | 0,9 | 0,9 | | | | | | | |
| ШИПОВНИК | 15 | 15 | | | | | | | |
| сахар | 10 | 10 | | | | | | | |
| продукты в ассортименте | | 100 | 1,5 | 0,1 | 17,0 | 75 | №458-2006, Москва | | |
| хлеб ржаной | | 20 | 0,7 | 0,1 | 9,4 | 41,3 | | | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | 20 | | | | | | | |
| Обед | | 815 | 22,8 | 25,4 | 104,0 | 735,1 | | | |
| арезка из свеклы отварной с маслом | | 80 | 1,1 | 4,0 | 5,4 | 62,0 | №20/1-2011, Екатеринбург | | |
| свекла до 01.01.-20% | 99 | | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 105 | | | | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147

| | | | | | | | | |
|---------------------------|------|----|--|--|--|--|--|--|
| 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 | 5 | 5 | | | | | | |
| сметана | 5 | 5 | | | | | | |
| плета рыбная натуральная, запеченная | | | 90 | 10,5 | 11,3 | 5,9 | 167,3 | №9/7-2011, Екатеринбург |
| минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей) | 128 | 95 | | | | | | |
| или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей) | 143 | 95 | | | | | | |
| или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства | 110 | 95 | | | | | | |
| или щекур неразделанный | * | | | | | | | |
| процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом | | | | | | | | |
| лук репчатый | 11 | 9 | | | | | | |
| яйцо куриное | 4,5 | 4,5 | | | | | | |
| вода питьевая | 9 | 9 | | | | | | |
| сахари | 4 | 4 | | | | | | |
| масло растительное | 2 | 2 | | | | | | |
| картофель тушеный | | | 180 | 3,4 | 4,2 | 22,5 | 141 | №16-2004 |
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 206 | 155 | | | | | | |
| 01.11.-31.12.- 30% | 222 | 155 | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 239 | 155 | | | | | | |

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

| | | | | | | | |
|-----------------|---|---|--|--|--|--|--|
| масло сливочное | 8 | 8 | | | | | |
| яйцо куриное | 2 | 2 | | | | | |

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|--------------------------|--|
| молоко питьевое | 6 | 6 | | | | | |
| натрий двууглекислый | 0,45 | 0,45 | | | | | |
| ванилин | 0,01 | 0,01 | | | | | |
| яйца для смазки изделия | 1 | 1 | | | | | |
| масло растительное для смазки листа | 0,5 | 0,5 | | | | | |
| чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0,0 | 12,0 | 48,8 | №685-2004 | |
| чай-заварка | 0,9 | 0,9 | | | | | |
| сахар | 12 | 12 | | | | | |
| Итого: | 100 | 0,4 | 0,0 | 14,4 | 59,2 | №468-2006, Москва | |
| продукты в ассортименте | 39 | 50 | 255 | 1625 | | | |

11 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | № рецептуры |
|-----------------------------------|--------------|----------|-------------------|-------------|-------------|-------------|------------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | |
| Завтрак | | | 545 | 17,2 | 20,4 | 77,5 | 562,4 |
| утерброд с сыром | | | 20/20 | 5,7 | 6,2 | 7,2 | 107 |
| хлеб пшеничный | 20 | 20 | | | | | |
| сыр | 21 | 20 | | | | | |
| пш рисовая жидкая с маслом | 200/5 | | 6,4 | 7,2 | 27,0 | 198 | №311-2004 |
| крупа рисовая | 30 | 30 | | | | | |

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
Тюменской области

ОГРН 1077203065147

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|
| или хлеб ржаной витаминизированный | 20 | | | | | | | | |
|------------------------------------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|

| Полдник | | 360 | 10,9 | 5,3 | 62,4 | 340,9 |
|---|-----|-----|------|-----|------|-------------------|
| Мучное изделие промышленного производства в ассортименте | | | | | | |
| Шоколадный напиток "Несквик" | | | | | | |
| быстрорастворимый витаминизированный шоколадный напиток "Несквик" | 9 | 9 | | | | №621-2013, Пермь |
| сахар | 3 | 3 | | | | |
| молоко питьевое | 135 | 135 | | | | |
| или молоко концентрированное | 62 | 62 | | | | |
| или молоко сухое | 16 | 16 | | | | |
| вода кипяченая для концентрированного молока | 73 | 73 | | | | |
| вода кипяченая для сухого молока | 119 | 119 | | | | |
| Фрукты в ассортименте | | | | | | |
| | | 100 | 0,4 | 0,0 | 14,4 | №458-2006, Москва |
| ИТОГО: | | | 54 | 56 | 240 | 1678 |

12 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | № рецептуры |
|--------------------|-----------|----------|-------------------|----------|---------|--------|-------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | |
| Завтрак | | | | | | | |
| Бутерброд с маслом | | | 545 | 13,0 | 19,2 | 90,7 | 587,3 |
| | | | 30/10 | 2,3 | 7,4 | 14,5 | 133,8 |
| | | | | | | | №1-2004 |
| хлеб пшеничный | 30 | 30 | | | | | |
| масло сливочное | 10 | 10 | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

| Каша кукурузная жидкая с маслом | | 200/5 | 6,2 | 7,5 | 36,0 | 236 | №265-2013, Пермь |
|--|-----|------------|------------|------------|-------------|--------------|---------------------|
| крупа кукурузная | 40 | 40 | | | | | |
| вода питьевая | 68 | 68 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| Какао с молоком | | 200 | 3,4 | 4,2 | 16,4 | 117,0 | №642-1996 |
| какао - порошок | 4 | 4 | | | | | |
| 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 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|------|-----|-----|-----|------|------|----------------------|
| Фрукты в ассортименте | | | 100 | 0,4 | 0,0 | 14,4 | 59,2 | №458-2006, Москва |
| Хлеб ржаной | | | 20 | 0,7 | 0,1 | 9,4 | 41,3 | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | | 20 | | | | | |
| Обед | | | | | | | | |
| Салат картофельный с огурцами | | | 80 | 1,4 | 4,0 | 7,4 | 71,0 | №66-2013, Пермь |
| картофель - 01.09.-31.10. - 25% | | 68 | 51 | | | | | |
| или 01.11.-31.12. - 30% | | 73 | 51 | | | | | |
| или 01.01.-29.02 - 35% | | 79 | 51 | | | | | |
| или 01.03 - 40% | | 85 | 51 | | | | | |
| масса отварного картофеля | | | 48 | | | | | |
| лук репчатый | | 10,7 | 9 | | | | | |
| или лук зеленый | | 11 | 9 | | | | | |
| <i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i> | | | | | | | | |
| огурцы соленые без уксуса | | 18 | 10 | | | | | |
| или огурцы свежие парниковые | | 10,2 | 10 | | | | | |
| или огурцы свежие грунтовые | | 10,5 | 10 | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | | 15 | 12 | | | | | |
| с 01.01 - 25% | | 16 | 12 | | | | | |
| масса отварной моркови | | | 10 | | | | | |

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
Тюменской области
ОГРН 1077203065147
ИНН 7209208134

| Уха ростовская | 4 | 4 | 4 | 250/60 | 8,5 | 6,7 | 18,9 | 169,7 | №119-2006, Москва |
|---|------|-----|---|--------|-----|-----|------|-------|----------------------|
| масло растительное | 4 | 4 | 4 | | | | | | |
| 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 | 14 | 12 | | | | | | | |
| помидоры свежие парниковые | 21,4 | 21 | | | | | | | |
| или помидоры свежие грунтовые | 25 | 21 | | | | | | | |
| или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 10 | 10 | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Курица, запеченная в сметанном соусе | | 100 | 19,3 | 10,9 | 2,2 | 184 | №493-2004 |
|---|-----|-----|------|------|------|-----|------------------|
| цыплята - бройлеры охлажденные тушки, потрошенные 1 категории | 115 | 101 | | | | | |
| или окорочок куриный охлажденный | 115 | 101 | | | | | |
| или грудка куриная охлажденная | 105 | 101 | | | | | |
| или филе куриное или индейки промышленного производства | 94 | 89 | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | |
| <u>соус сметанный:</u> | | 50 | | | | | |
| сметана | 15 | 15 | | | | | |
| мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | | | | | |
| вода питьевая | 35 | 35 | | | | | |
| масло сливочное | 2 | 2 | | | | | |
| Макаронны отварные с овощами | | 150 | 3,1 | 2,8 | 28,0 | 150 | №294-2013, Пермь |
| макаронные изделия | 38 | 38 | | | | | |
| масса отварных макарон | | 100 | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | 38 | 30 | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 40 | 30 | | | | | |
| масло сливочное | 4 | 4 | | | | | |
| томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 8 | 8 | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065

| | | | | | | | | |
|--|-----|-----|-----|-----------|-----------|------------|-------------|-----------|
| горошек зеленый консервированный (после термической обработки) | 23 | 15 | 200 | 0,2 | 0,0 | 15,1 | 61,4 | №705-2004 |
| масса готовых овощей | | 50 | | | | | | |
| Напиток из плодов шиповника | | | | | | | | |
| шиповник | 25 | 25 | | | | | | |
| сахар | 5 | 5 | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | 30 | 1,5 | 0,4 | 12,2 | 58,4 | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | 30 | | | | | |
| Хлеб ржаной | | | 20 | 0,7 | 0,1 | 9,4 | 41,3 | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | | 20 | | | | | |
| <i>Полдник</i> | | | 300 | 7,9 | 2,8 | 70,0 | 336,8 | |
| Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет) | | | 100 | 7,7 | 2,8 | 58,0 | 288 | |
| Чай с сахаром | | | 200 | 0,2 | 0,0 | 12,0 | 48,8 | №685-2004 |
| чай-заварка | 0,9 | 0,9 | | | | | | |
| сахар | 12 | 12 | | | | | | |
| ИТОГО: | | | | 56 | 47 | 254 | 1660 | |

13 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | № рецептуры |
|--------------------|-----------|----------|-------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | |
| Завтрак | | | 570 | 12,5 | 17,7 | 73,6 | 503,7 |

| | | | | | | | | |
|---------|--|--|--|-----|------|------|------|-------|
| Завтрак | | | | 570 | 12,5 | 17,7 | 73,6 | 503,7 |
|---------|--|--|--|-----|------|------|------|-------|

| Суп молочный с макаронными изделиями | | 250 | 5,5 | 6,1 | 22,0 | 165 | №160-2004 |
|--|-----|-----|------|------|-------|-------|---------------------|
| вода питьевая | 105 | 105 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| макаронные изделия | 15 | 15 | | | | | |
| сахар | 2 | 2 | | | | | |
| масло сливочное | 2 | 2 | | | | | |
| Кофейный напиток на сгущенном молоке | | 200 | 1,9 | 2,3 | 16,2 | 93 | №500-2013, Пермь |
| кофейный напиток | 5,5 | 5,5 | | | | | |
| молоко сгущенное с сахаром | 25 | 25 | | | | | |
| Йогурт сливочный в индивидуальной упаковке | | 100 | 3,5 | 7,5 | 9,5 | 120 | |
| Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты) | | 20 | 0,9 | 1,7 | 16,5 | 84,9 | |
| Хлеб ржаной | | 20 | 0,7 | 0,1 | 9,4 | 41,3 | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | 20 | | | | | |
| Обед | | 795 | 24,6 | 23,4 | 107,9 | 740,6 | |
| Икра кабачковая промышленного производства для детского питания | 84 | 80 | 1,1 | | | | №101-2004 |

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

| ИЛИ | | | | | | | | | |
|---|-----|----|-----------------|------------|------------|-------------|--------------|-----------------------------|--|
| Нарезка из огурцов свежих с маслом растительным | | | 80 | 0,6 | 4,0 | 2,0 | 46,4 | №14/1-2011, Екатеринбург | |
| | 80 | 76 | | | | | | | |
| огурцы свежие грунтовые | 80 | 76 | | | | | | | |
| или огурцы свежие парниковые | 78 | 76 | | | | | | | |
| масло растительное на полив при подаче | 4 | 4 | | | | | | | |
| Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной | | | 250/10/5 | 4,9 | 5,9 | 19,7 | 151,5 | №113-2004 | |
| говядина полуфабрикат (мясо бескостное) | 19 | 16 | | | | | | | |
| свекла до 01.01.-20% | 38 | 30 | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 40 | 30 | | | | | | | |
| капуста свежая белокочанная | 25 | 20 | | | | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 53 | 40 | | | | | | | |
| 01.11.-31.12. -30% | 57 | 40 | | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 62 | 40 | | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 67 | 40 | | | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | 18 | 14 | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 19 | 14 | | | | | | | |
| лук репчатый | 10 | 8 | | | | | | | |
| чеснок свежий | 1,3 | 1 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------|------|------------|-------------|-------------|-------------|--------------|--|--|--|--|--|--|---------------------|
| томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | |
| сахар | 0,5 | 0,5 | | | | | | | | | | | | |
| лимонная кислота | 0,08 | 0,08 | | | | | | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | |
| сметана | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | |
| Бефстроганов из говядины | | | 100 | 12,5 | 10,9 | 5,6 | 170,5 | | | | | | | №423-2004 |
| говядина полуфабрикат (мясо бескостное) | 74 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| Булгур с овощами | | | 150 | 3,4 | 2,8 | 22,6 | 129 | | | | | | | №257-2013, Пермь |
| крупа булгур | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | |
| вода питьевая | 80 | 80 | | | | | | | | | | | | |
| масса готового гарнира | | 100 | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-----|-----|-----------|------------|-------------|-------------------|--|--|--|--|
| 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 | | | | | | | | | |
| ялоко питьевое кипяченое | 189 | 180 | 180 | 5,0 | 8,5 | 95 | №260-2001, Пермь | | | | |
| фрукт в ассортименте | | | 100 | 0,1 | 5,7 | 25 | №458-2006, Москва | | | | |
| ИТОГО: | | | | 45 | 228 | 1589 | | | | | |

14 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | № рецептуры |
|--|-----------|----------|-------------------|----------|---------|--------|-------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | |
| Завтрак | | | | | | | |
| Утроброд с маслом | | | 510 | 17,5 | 21,2 | 67,0 | 528,8 |
| хлеб пшеничный | 30 | 30 | | | | | |
| масло сливочное | 10 | 10 | | | | | |
| Утроброд с маслом | | | 30/10 | 2,3 | 7,4 | 14,5 | 133,8 |
| Утроброд с маслом | | | | | | | |
| Утроброд с маслом | | | | | | | |
| ДИНГ ТВОРОЖНЫЙ запеченный с молоком сгущенным | | | | | | | |
| творог | 126 | 124 | | | | | |
| мука пшеничная | 11 | 11 | | | | | |
| или крупа манная | 10 | 10 | | | | | |
| сахар | 10 | 10 | | | | | |
| яйцо куриное | 9 | 9 | | | | | |
| | | | 170 | 13,2 | 12,3 | 36,0 | 307,5 |
| Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134 | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|-------|-------|-----|------|------|------|-------|-----------|
| изюм | 10,2 | 10 | | | | | | |
| масло сливочное | 7 | 7 | | | | | | |
| ванилин | 0,008 | 0,008 | | | | | | |
| сахари | 4 | 4 | | | | | | |
| сметана | 4 | 4 | | | | | | |
| масло сливочное для смазки листа | 4 | 4 | | | | | | |
| масса готового пудинга | | 150 | | | | | | |
| молоко сгущенное с сахаром | 20,2 | 20 | | | | | | |
| Чай с сахаром | | | 200 | 0,2 | 0,0 | 12,0 | 48,8 | №685-2004 |
| чай-заварка | 0,9 | 0,9 | | | | | | |
| сахар | 12 | 12 | | | | | | |
| Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке | | | 100 | 1,8 | 1,5 | 4,5 | 38,7 | |
| Обед | | | 795 | 23,5 | 29,6 | 95,8 | 747,5 | |
| Салат из свеклы с сыром и чесноком | | | 80 | 3,8 | 8,9 | 3,7 | 110 | №50-2004 |
| свекла до 01.01 -20% | 80 | 64 | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 85 | 64 | | | | | | |
| масса отварной свеклы | | 60 | | | | | | |
| чеснок свежий | 0,5 | 0,4 | | | | | | |
| сыр | 17 | 16 | | | | | | |

| масло растительное | 4 | 4 | 4 | 250/10/5 | 4,2 | 6,2 | 15,4 | 134,2 | №132-2004 |
|---|------|-----|---|----------|------|-----|------|-------|------------------|
| Рассольник ленинградский с мясом со сметаной | | | | | | | | | |
| говядина полуфабрикат (мясо бескостное) | 19 | 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 | | | | | | | |
| крупы перловая или пшеничная | 5 | 5 | | | | | | | |
| морковь до 01.01. -20% | 12,5 | 10 | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 13 | 10 | | | | | | | |
| лук репчатый | 6 | 5 | | | | | | | |
| огурцы соленые без уксуса | 27 | 15 | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | |
| сметана | 5 | 5 | | | | | | | |
| Курица, в соусе с томатом | | | | | | | | | |
| курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи) | 146 | 130 | | 100 | 10,6 | 9,5 | 1,8 | 135 | №405-2013, Пермь |
| или грудка куриная охлажденная | 73 | 70 | | | | | | | |
| или филе куриное или индейки промышленного производства | 69 | 65 | | | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | |

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

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|
| или хлеб ржаной витаминизированный | 40 | | | | | | | | |
|------------------------------------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|---|-----|-------|-------|---------|-----------|---|
| Полдник | 330 | 4,1 | 3,6 | 71,1 | 333,2 | |
| Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное) | 30 | 3,2 | 3,6 | 22,7 | 136,0 | |
| Сок в ассортименте | 200 | 0,5 | 0,0 | 34,0 | 138 | №518-2013, Пермь |
| Фрукты в ассортименте | 100 | 0,4 | 0,0 | 14,4 | 59,2 | №458-2006, Москва |
| ИТОГО: | | 45 | 54 | 234 | 1609 | |
| ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ: | | 48 | 53 | 240 | 1634 | при трехразовом питании (завтрак, обед, ланч) |
| НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (60-75%): | | 46-58 | 47-59 | 201-251 | 1410-1763 | |