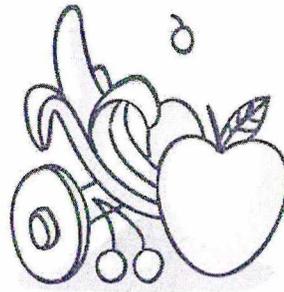


УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Н. А. Шереметьева

УТВЕРЖДАЮ:

**ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
№2099 от 22 ноября 2020 г.
для питания обучающихся с 12 до 18 лет,
с заболеванием классическая фенилкетонурия
Горячий завтрак (осенне-зимний сезон)**

Меню скорректировано под основное меню, разработанное по обращению Управления Роспотребнадзора по Тюменской области, по поручению Департамента социального развития Тюменской области, как единое примерное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования. В основное меню внесены изменения и дополнения для обеспечения питанием детей с заболеванием фенилкетонурия в соответствии с Приложением № 1 МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).



г. Тюмень, 2020г.

Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню разработано для питания детей школьного возраста с 12 до 18 лет, с заболеванием классическая фенилкетонурия в общеобразовательном учреждении. Прием пищи – горячий завтрак.

Меню скорректировано под основное меню, разработанное по обращению Управления Роспотребнадзора по Тюменской области, по поручению Департамента социального развития Тюменской области, как единое примерное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования. В основное меню внесены изменения и дополнения для обеспечения питанием детей с заболеванием фенилкетонурия в соответствии с Приложением № 1 МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

Питание при фенилкетонурии.

В основе лечения фенилкетонурии лежит диетотерапия. Правильное питание регулирует общий обмен веществ в организме, а вводимые (или исключаемые) из рациона продукты, способствуют если не полному излечению от болезни, то продолжительной стойкой ремиссии. В меню исключены те продукты, которые содержат вещества, которые не могут быть усвоены организмом. Полностью исключены высокобелковые продукты - мясо, рыба, яйца, колбасы, творог, крупы, традиционные хлебобулочные изделия, бобы, горох лущенный, фасоль, шоколад, орехи. Меню представлено содержанием естественных продуктов, таких как овощи, фрукты, соки, фруктовые пюре, джемы, повидло.

Исключив из рациона высокобелковые продукты, дефицит жиров и выполнение пищевой ценности рациона питания для детей частично обеспечен за счет растительного и сливочного масел. Так же путем поступления в организм углеводов (фрукты, овощи, сахар).

Рацион питания расширен – макаронными изделиями специализированными низкобелковыми, саго, безбелковыми хлебобулочными изделиями и мучными низкобелковыми изделиями.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии. Расчеты проведены на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», одобренной Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство №32 от 11.06.2009 г.)

Меню разработано на основании **Сборников технологических нормативов:**

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№ рец. – 1996**);
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№ рец. – 2004**);
- 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 технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (**№ рец.-2004, Пермь**);
- 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 поддержке – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013г (**№ рец. – 2013, Пермь**);

- Сборник рецептур блюд и кулинарных для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, - Е: Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г; (**№рец.-2006, Екатеринбург**);
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» №02-01-12-13-01/276), 2011г (**№ рец. – 2011, Екатеринбург**).

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по **технологическим и технико-технологическим картам**.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при строгом соблюдении: **санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, указанных в технологических картах**.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- В рецептурах предусмотрено использование: томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%;
- 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.

Продукты, входящие в состав рецептур блюд и кулинарных изделий согласно меню, указаны **в граммах**, кроме жидкости (сок, молоко, кисломолочный продукты, вода питьевая), которые указаны **в миллилитрах**.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать **санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд**:

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень, закладывают в блюда во время раздачи.

Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

В соответствии с временными рекомендациями «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ №138 от 13.09.2006), СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:

- Томатное пюре и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимися закусочными консервами.
- Чеснок добавлять с учетом индивидуальной переносимости.

В приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с закладкой с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд.**

Ассортимент мучных и кондитерских изделий, разрешенных в питании детей, при фенилкетонурии указан в меню, обращаем ваше внимание, что это специализированные продукты питания.

Ответственным за питание лицам, следует строго контролировать состав используемых продуктов для питания детей, внимательно изучать предписания производителя по безопасному потреблению продуктов для детей с фенилкетонурией.

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»
г. Тюмень ул. Мельникайте 107/1, тел. 8 (3452) 209839, 209147

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

Энергетическая ценность (калорийности) горячего завтрака для обучающихся с 12 до 18 лет, с заболеванием классическая фенилкетонурия (осенне-зимний сезон)

Суточная потребность СанПиН 2.4.5.2409-08	Завтрак, ккал	% выполнения
	25% от суточного рациона	
2713 ккал	678	
1 день	666,6	25
2 день	679,9	25
3 день	688,6	25
4 день	691,9	26
5 день	681,2	25
ИТОГО в среднем за 5 дней	682	25
6 день	646,8	24
7 день	664,2	24
8 день	709,2	26
9 день	651,1	24
10 день	709,8	26
ИТОГО в среднем за 5 дней	676	25
11 день	677,4	25
12 день	705,5	26
13 день	670,1	25
14 день	687,2	25
15 день	697,2	26
ИТОГО в среднем за 5 дней	687	25
16 день	707,8	26
17 день	653,2	24
18 день	664,1	24
19 день	655,1	24
20 день	714,1	26
ИТОГО в среднем за 5 дней	679	25

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

**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	—
пшеничная 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.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №2099 от 23.11.2020 г.

**для питания обучающихся с заболеванием классическая фенилкетонурия
с 12 до 18 лет горячий завтрак (осенне-зимний сезон)**

В основное меню №20-ШК/2409-08/82 от 18.09.2020 г., для питания детей с 7 до 11 лет, внесены изменения и дополнения для обеспечения питанием детей с заболеванием классическая фенилкетонурия.

Применять в соответствии с п.3.3. "МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019)

В меню исключены продукты, которые содержат вещества, которые не могут быть усвоены организмом при заболевании классическая фенилкетонурия. Полностью исключены высокобелковые продукты. Такие как мясо, рыба, яйца, колбасы, творог, крупы, традиционные хлебобулочные изделия, бобы, горох лущенный, фасоль, шоколад, орехи. Меню представлено содержанием натуральных продуктов, таких как овощи, фрукты, соки, фруктовые пюре, джемы, повидло. сливочного масел. Так же путем поступления в организм углеводов (фрукты, овощи, сахар). Рацион питания расширен – макаронными изделиями специализированными низкобелковыми, саго, безбелковыми хлебобулочными изделиями и мучными низкобелковыми изделиями.

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, таблицу по расходу специй и соли, таблицу энергетической ценности (калорийности) горячего завтрака для обучающихся с 12 до 18 лет

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				2,7	9,5	142,6	666,6	31,1	0,2	0,2	1,9	298,2	184,6	31,0	2,4
Овощи натуральные №106-2013, Пермь			100	1,1	0,1	3,8	20,5	25,60	0,06	0,00	0,70	14,00	26,00	20,00	0,90
помидоры свежие грунтовые	118	100													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 2099 от 23.11.2020
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Картофель толченый по- деревенски (Технико-технологическая карта, Разработана Центром технологического контроля)			230	4,0	12,9	33,4	265,6	15,9	0,1	0,1	6,9	47,28	95,83	15,59	1,15
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	262	197													
01.11.-31.12. -30%	282	197													
01.01-29.02 - 35%	303	197													
01.03 - 40%	329	197													
отвар картофельный	37	37													
<i>масло растительное</i>	12	12													
Чай с сахаром №685-2004			200	0,2	0,0	20,1	81,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,5	0,5													
сахар	20	20													
<u>Хлеб специализированный безбелковый</u>			60	0,4	1,6	35,4	157,6	0,0							
3 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				5,4	21,1	119,3	688,6	9,7	0,2	0,0	9,3	255,3	217,1	66,5	4,6
<u>Мучное низкобелковое изделие промышленного производства в ассортименте (печенье, хлебцы, соломка, крендельки и т.д.)</u>	50	50	50	0,7	4,4	29,0	158,4								

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

Овощи тушеные в соусе (р.18/3-2011, Пермь)			250	3,7	15,6	27,9	267	7,4	0,20	0,04	9,25	90,00	162,50	66,50	4,38
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125													
01.11.-31.12. -30%	179	125													
01.01-29.02 - 35%	193	125													
01.03 - 40%	209	125													
морковь - до 01.01 - 20%	156	125													
с 01.01 - 25%	166	125													
лук репчатый	30	25													
масло растительное	15	15													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10													
<u>мука рисовая или крахмал кукурузный</u>	10	10													
Чай с сахаром №685-2004			200	0,2	0,0	20,1	81,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,5	0,5													
сахар	20	20													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			130	0,5	0,0	18,7	77,0	2,3	0,03	0,0	0,0	165,1	54,6	0,0	0,20
<u>Хлеб специализированный безбелковый</u>			40	0,3	1,1	23,6	105,1	0,0							

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				4,0	24,0	115,0	691,9	48,4	0,2	0,1	10,1	102,5	191,1	74,1	4,8
Запеканка овощная (р.234-2013, Пермь)			250	2,4	14,1	39,0	292	21,4	0,20	0,04	9,25	90,00	162,50	66,50	4,38
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	200	150													
01.11.-31.12. -30%	215	150													
01.01-29.02 - 35%	225	150													
01.03 - 40%	251	150													
капуста свежая белокочанная	69	55													
морковь - до 01.01 - 20%	101	81													
с 01.01 - 25%	108	81													
лук репчатый	30	25													
масло растительное	15	15													
<i>крахмал кукурузный или картофельный</i>	12	12													
масло растительное для смазки листа	5	5													
Бутерброд с маслом (р.1-2004)			30/10	0,7	8,7	23,6	176	0,00	0,02	0,08	0,10	6,40	26,90	6,12	0,20
<i>хлеб специализированный безбелковый</i>	30	30													
масло сливочное	10	10													

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

с 01.01 - 25%	16	12													
масса отварной моркови		10													
огурцы соленые без уксуса	58	32													
лук репчатый	18	15													
или лук зеленый	19	15													
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>															
масло растительное	5	5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5													
ИЛИ															
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным №14/1; 15/1-2011, Екатеринбург			100	0,9	5,0	3,1	61,0	17,2	0,0	0,0	2,3	18,1	33,4	16,7	0,7
помидоры свежие парниковые	51	50													
или помидоры свежие грунтовые	59	50													
огурцы свежие парниковые	46	45													
или огурцы свежие грунтовые	47	45													
масло растительное на полив при подаче	5	5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5													
Рис или саго с овощами (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			250	4,7	10,3	51,4	317	37,50	0,1	1,0	0,5	8,6	128,8	43,1	0,9
<i>крупа саго низкобелковая крахмальная</i>	60	60													

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

<i>или крупа рисовая вымоченная</i>	60	60													
кукуруза консервированная	167	100													
или смесь овощная "Европейская" замороженная	105	100													
или смесь овощная "Мексиканская" замороженная	105	100													
масло сливочное	12	12													
Компотик теплый из свежих плодов или ягод №507-2013, Пермь			200	0,5	0,2	23,1	96,2	4,3	0,0	0,0	0,0	22,0	16,0	7,0	1,1
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40													
или вишня свежемороженая	31,5	30													
или смородина свежемороженая	31,5	30													
или клюква	31,5	30													
сахар	15	15													
<i>Хлеб специализированный безбелковый</i>			60	0,4	1,6	35,4	157,6	0,0							

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				6,9	18,2	113,9	646,8	51,6	0,2	0,1	7,1	370,1	205,7	31,3	2,3
Овощи консервированные без уксуса (огурцы) №101-2004	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	5,00	0,02	0,00	0,00	23,00	24,00	14,00	0,60

ИЛИ

Овощи свежие (огурцы) №70-2006, Москва			100	0,7	0,1	1,9	11,3	7,00	0,03	0,00	0,00	17,00	30,00	14,00	0,50
огурцы свежие грунтовые	105	100													
или огурцы свежие парниковые	102	100													
Сложный гарнир (картофель толченый по-деревенски , капуста тушеная)			200/80												
Картофель толченый по- деревенски (Технико-технологическая карта, Разработана Центром технологического контроля)			230	4,0	12,9	33,4	265,6	15,9	0,1	0,1	6,9	47,28	95,83	15,59	1,15
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	262	197													
01.11.-31.12. -30%	282	197													
01.01-29.02 - 35%	303	197													
01.03 - 40%	329	197													
отвар картофельный	37	37													
<i>масло растительное</i>	12	12													
Капуста тушеная №534-2004			80	1,1	4,1	6,2	66,3	27,10	0,04	0,00	0,20	45,64	1,87	1,69	0,23
капуста свежая белокочанная	115	92													
морковь до 01.01.-20%	7,5	6													
с 01.01 - 25%	8	6													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2													
лук репчатый	4	3													

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

01.03 - 40%	276	165													
морковь до 01.01.-20%	31	25													
с 01.01 - 25%	33	25													
лук репчатый	24	20													
масло растительное	12	12													
Чай с сахаром №685-2004			200	0,2	0,0	20,1	81,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,5	0,5													
сахар	20	20													
<u>Хлеб специализированный безбелковый</u>			60	0,4	1,6	35,4	157,6	0,0							

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				7,2	12,2	142,7	709,2	71,0	0,2	1,0	1,2	298,6	254,8	70,1	3,2
Овощи натуральные №106-2013, Пермь			100	1,1	0,1	3,8	20,5	25,60	0,06	0,00	0,70	14,00	26,00	20,00	0,90
помидоры свежие грунтовые	118	100													
или помидоры свежие парниковые	102	100													
Рис или саго с овощами (техничко - технологическая тарта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			250	4,7	10,3	51,4	317	37,50	0,1	1,0	0,5	8,6	128,8	43,1	0,9
<i>крупa саго низкобелковая крахмальная</i>	60	60													

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

масло сливочное	10	10													
Макаронные изделия отварные (р.516-2004)			230	0,5	7,8	53,7	287	0,00	0,08	0,15	1,24	28,00	74,48	10,50	1,09
<i>макаронные изделия специализированные безбелковые</i>	81	81													
масло сливочное	10	10													
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд" №686-2004			200/20/10	0,2	0,0	20,7	83,6	1,9	0,0	0,0	0,0	2,2	0,1	0,5	0,1
чай-заварка	0,5	0,5													
сахар	20	20													
лимон	11	10													
апельсин	21	20													
Хлеб специализированный безбелковый			40	0,3	1,1	23,6	105,1	0,0							

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				7,2	19,7	125,9	709,8	73,0	0,2	0,1	9,9	270,0	188,4	35,8	1,6
Салат из капусты белокачанной с морковью №4-2013, Пермь			100	1,6	5,1	9,6	90,7	27,8	0,0	0,0	2,3	51,5	36,3	18,8	0,0
капуста белокачанная	105	84													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													

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

отвар картофельный	37	37														
<i>масло растительное</i>	12	12														
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь			200	0,7	0,1	28,8	118,9	27,0	0,0	0,0	0,7	6,1	1,7	1,5	0,2	
чай-заварка	0,5	0,5														
шиповник	15	15														
сахар	20	20														
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			130	0,5	0,0	18,7	77,0	2,3	0,03	0,0	0,0	165,1	54,6	0,0	0,20	
<i>Хлеб специализированный безбелковый</i>			60	0,4	1,6	35,4	157,6	0,0								

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Мg	Fe	
Завтрак				5,6	15,8	128,3	677,4	3,6	0,1	0,1	2,4	177,2	150,5	29,6	0,9	
Бутерброд с маслом (р.1-2004)			30/10	0,7	8,7	23,6	176	0,00	0,02	0,08	0,10	6,40	26,90	6,12	0,20	
<i>хлеб специализированный безбелковый</i>	30	30														
масло сливочное	10	10														
Каша рисовая вязкая на воде с маслом растительным (№253-2013, Пермь)			200	3,9	5,5	46,0	249	0,00	0,04	0,00	2,30	3,68	69,00	23,00	0,46	
крупа рисовая вымоченная	46	46														
вода питьевая	184	184														
сахар	10	10														

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

Рис или саго с овощами (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			250	4,7	10,3	51,4	317	37,50	0,1	1,0	0,5	8,6	128,8	43,1	0,9
<i>крупа саго низкобелковая крахмальная</i>	60	60													
<i>или крупа рисовая вымоченная</i>	60	60													
кукуруза консервированная	167	100													
или смесь овощная "Европейская" замороженная	105	100													
или смесь овощная "Мексиканская" замороженная	105	100													
масло сливочное	12	12													
<i>Мучное низкобелковое изделие промышленного производства в ассортименте (печенье, хлебцы, соломка, крендельки и т.д.)</i>	30	30	30	0,4	2,9	19,0	103,7								
Чай с сахаром №685-2004			200	0,2	0,0	20,1	81,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,5	0,5													
сахар	20	20													
<i>Хлеб специализированный безбелковый</i>			40	0,3	1,1	23,6	105,1	0,0							

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				6,3	15,0	127,5	670,1	29,2	0,2	0,1	6,9	374,5	229,2	36,6	3,2
Овощи консервированные без уксуса (огурцы) №101-2004	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	5,00	0,02	0,00	0,00	23,00	24,00	14,00	0,60

ИЛИ

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

Овощи свежие (огурцы) №70-2006, Москва			100	0,7	0,1	1,9	11,3	7,00	0,03	0,00	0,00	17,00	30,00	14,00	0,50
огурцы свежие грунтовые	105	100													
или огурцы свежие парниковые	102	100													
Картофель толченый по- деревенски (Технико-технологическая карта, Разработана Центром технологического контроля)			230	4,0	12,9	33,4	265,6	15,9	0,1	0,1	6,9	47,28	95,83	15,59	1,15
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	262	197													
01.11.-31.12. -30%	282	197													
01.01-29.02 - 35%	303	197													
01.03 - 40%	329	197													
отвар картофельный	37	37													
<i>масло растительное</i>	12	12													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			200	0,6	0,2	34,0	140,0	4,0	0,04	0,0	0,0	282,2	93,3	0,0	0,34
Компотик теплый из свежих плодов или ягод №507-2013, Пермь			200	0,5	0,2	23,1	96,2	4,3	0,0	0,0	0,0	22,0	16,0	7,0	1,1
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40													
или вишня свежемороженая	31,5	30													
или смородина свежемороженая	31,5	30													
или клюква	26,4	30													
сахар	15	15													
<u>Хлеб специализированный безбелковый</u>			60	0,4	1,6	35,4	157,6	0,0							

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				2,1	18,1	129,1	687,2	2,8	0,1	0,2	1,3	199,6	155,9	16,6	1,5
Макаронные изделия отварные (р.516-2004)			230	0,5	7,8	53,7	287	0,00	0,08	0,15	1,24	28,00	74,48	10,50	1,09
<i>макаронные изделия специализированные безбелковые</i>	81	81													
масло сливочное	10	10													
Бутерброд с маслом (р.1-2004)			20/5	0,5	8,7	11,8	128	0,00	0,02	0,08	0,10	6,40	26,90	6,12	0,20
<i>хлеб специализированный безбелковый</i>	20	20													
масло сливочное	10	10													
Чай с сахаром №685-2004			200	0,2	0,0	20,1	81,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,5	0,5													
сахар	20	20													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			130	0,6	0,5	19,9	86,5	2,8	0,03	0,0	0,0	165,0	54,5	0,0	0,2
<i>Хлеб специализированный безбелковый</i>			40	0,3	1,1	23,6	105,1	0,0							

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

масло растительное	5	5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5													
Рис или саго с овощами (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			250	4,7	10,3	51,4	317	37,50	0,1	1,0	0,5	8,6	128,8	43,1	0,9
<i>крупa саго низкобелковая крахмальная</i>	60	60													
<i>или крупa рисовая вымоченная</i>	60	60													
кукуруза консервированная	167	100													
или смесь овощная "Европейская" замороженная	105	100													
или смесь овощная "Мексиканская" замороженная	105	100													
масло сливочное	12	12													
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь			200	0,7	0,1	28,8	118,9	27,0	0,0	0,0	0,7	6,1	1,7	1,5	0,2
чай-заварка	0,5	0,5													
шиповник	15	15													
сахар	20	20													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			130	0,6	0,5	19,9	86,5	2,8	0,03	0,0	0,0	165,0	54,5	0,0	0,2
<u>Хлеб специализированный безбелковый</u>			40	0,3	1,1	23,6	105,1	0,0							

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

<i>масло растительное</i>	12	12													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			200	0,6	0,2	34,0	140,0	4,0	0,04	0,0	0,0	282,2	93,3	0,0	0,34
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд" №686-2004			200/20/10	0,2	0,0	20,7	83,6	1,9	0,0	0,0	0,0	2,2	0,1	0,5	0,1
чай-заварка	0,5	0,5													
сахар	20	20													
лимон	11	10													
апельсин	21	20													
<u>Хлеб специализированный безбелковый</u>			60	0,4	1,6	35,4	157,6	0,0							

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				1,6	18,1	121,0	653,2	0,0	0,1	0,2	1,3	34,6	101,4	16,6	1,3
Бутерброд с маслом (р.1-2004)			20/5	0,5	8,7	11,8	128	0,00	0,02	0,08	0,10	6,40	26,90	6,12	0,20
<i>хлеб специализированный безбелковый</i>	20	20													
масло сливочное	10	10													
Макаронные изделия отварные (р.516-2004)			230	0,5	7,8	53,7	287	0,00	0,08	0,15	1,24	28,00	74,48	10,50	1,09
<i>макаронные изделия специализированные безбелковые</i>	81	81													
масло сливочное	10	10													

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

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10													
<i>мука рисовая или крахмал кукурузный</i>	10	10													
Чай с сахаром №685-2004			200	0,2	0,0	20,1	81,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,5	0,5													
сахар	20	20													
<i>Хлеб специализированный безбелковый</i>			60	0,4	1,6	35,4	157,6	0,0							

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				6,0	14,8	124,5	655,1	24,9	0,2	0,1	6,9	352,7	213,2	29,6	2,1
Овощи консервированные без уксуса (огурцы) №101-2004	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	5,00	0,02	0,00	0,00	23,00	24,00	14,00	0,60
ИЛИ															
Овощи свежие (огурцы) №70-2006, Москва			100	0,7	0,1	1,9	11,3	7,00	0,03	0,00	0,00	17,00	30,00	14,00	0,50
огурцы свежие грунтовые	105	100													
или огурцы свежие парниковые	102	100													
Картофель толченый по- деревенски (Техно-технологическая карта, Разработана Центром технологического контроля)			230	4,0	12,9	33,4	265,6	15,9	0,1	0,1	6,9	47,28	95,83	15,59	1,15
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	262	197													

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

<i>или крупа рисовая вымоченная</i>	60	60													
кукуруза консервированная	167	100													
или смесь овощная "Европейская" замороженная	105	100													
или смесь овощная "Мексиканская" замороженная	105	100													
масло сливочное	12	12													
Чай с сахаром №685-2004			200	0,2	0,0	20,1	81,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,5	0,5													
сахар	20	20													
<i>Хлеб специализированный безбелковый</i>			60	0,4	1,6	35,4	157,6	0,0							
ИТОГО в среднем за 20 дней				5	17	118	646	29	0,2	0,30	4,6	165	162	39	2,1

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