

УТВЕРЖДАЮ

22.10.0344 КИПР 22000
 Республика Армения
 Министерство культуры
 «Армянская средняя общеобразовательная школа №1»
 «Светлая»
 В.Д. Барбарисов
 2025 г.

для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации питания населения"

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.

г. Тюмень, 2025г.



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



УТВЕРЖДАЮ

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

А.Я. Фольмер

№ 54/Д

« 22 » декабря 2022 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и полдник.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 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); МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (далее МР 2.3.6.0233-21).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 138062 от 05.12.2022г. рассмотрено представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и полдник.
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, 1996 г.;
 - Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, III часть – М.: Хлебпродинформ, 1999 г.;

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1, 2 – Москва.: 2006г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.;
- Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;

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 замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий; таблица суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 1 до 3 лет (не менее).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 1-3 лет в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Наименования блюд и кулинарных изделий, указано в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур, согласно п. 11.2 МР 2.3.6.0233-21.

Представлены технологические карты, в которых отражена рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд, согласно п. 11.3 (приложение 7) МР 2.3.6.0233-21.

Меню включает завтрак, 2 завтрак, обед и полдник.

На долю завтрака в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 20 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю 2 завтрака в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 5 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю обеда в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 35 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю полдника в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 15 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Содержание пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) на долю завтрака, 2 завтрака, обеда и полдника составляет 75% (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (1-3 лет) соответствует приложению 9 таблице 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (1-3 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

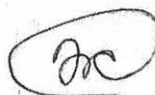
В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

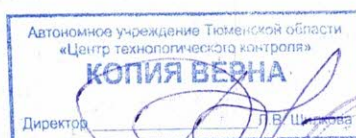
ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми (приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и полдник), разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. Заведующий отделением гигиены детей и подростков



О. М. Жеребко



Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствие 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: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

В соответствие с Приложением 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, предусмотрены следующие приемы пищи - **завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.**

Суточная потребность 1400 ккал в соответствие с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

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

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

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

Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7 - ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)".

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

Сборник рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных

учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений — Пермь: Уральский региональный центр питания, 2021г (**№рец.-2021, Пермь**).

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (**№рец.-2001, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть — Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате.

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 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

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

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

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

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

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

Потребление пищевых веществ за неделю для детей дошкольного возраста с 1-3 лет*

1-5 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ	32	35	152	1051	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)	32	35	152	1050	При 8-10 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%)	42	47	203	1400	

6-10 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ	32	35	152	1050	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)	32	35	152	1050	При 8-10 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%)	42	47	203	1400	

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" п.8.1.2.3.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 1 до 3 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	350	100	450	200
1 день	445	150	525	210
2 день	360	130	535	210
3 день	355	150	515	280
4 день	390	150	560	210
5 день	355	150	535	210
6 день	350	150	515	280
7 день	350	150	535	295
8 день	365	150	560	220
9 день	360	130	520	210
10 день	350	150	570	280

ВЕДОМОСТЬ контроля за рационом питания к меню №10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022 года для питания детей с 1 до 3 лет

ВЕДОМОСТЬ контроля за рационом питания к меню №10-ДС/3590-201733 от 02 ноября 2022 года для питания детей с 1 до 3 лет																
№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто	Норма продуктов при 8-10 ч пребывании детей (75%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **										В среднем за 10 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Хлеб ржаной	40	30	30	30	40	30	30	30	20	30	40	20	300	30	100
2	Хлеб пшеничный	60	45	40	64	25	70	35	45	20	80	59	38	476	48	105
3	Мука пшеничная	25	19	32	0	13	2	40	7	31	5	50	14	193	19	103
4	Крупы, бобовые	30	26	45	34	23	0	20	52	48	12	0	18	252	25	99
5	Макаронные изделия	8	8	0	0	39	12	0	0	0	0	0	28	79	8	104
6	Картофель	120	88	46	169	40	88	114	75	53	147	45	72	849	85	97
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашенные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	108	72	75	64	162	105	68	81	76	256	98	1058	106	98
8	Фрукты свежие	95	71	95	200	0	2	18	40	95	40	162	23	675	68	95
9	Сухофрукты	9	7	12	0	12	24	0	0	12	0	12	0	72	7	105
10	Соки фруктовые и овощные	100	100	150	0	150	0	150	150	150	150	0	150	1050	105	105
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	25	24	18	24	20	23	30	33	24	24	31	251	25	100
12	Кондитерские изделия	12	10	12	30	0	0	10	0	20	10	0	15	97	10	101
13	Какао - порошок	0,5	0,5	0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0	0	5	0,5	100
14	Кофейный напиток	1	0,7	0	0	0	0	3,5	0	0	3,5	0	0	7	0,7	100
15	Чай	0,5	0,5	0,5	0	1,0	0,5	0	0,5	1	0,5	0,5	1,0	5	0,5	100
16	Мясо 1-й категории	50	23	16	49	16	38	16	17	16	16	37	0	221	22	98
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	16	50	0	0	0	0	56	0	0	14	40	160	16	100
18	Субпродукты (печень язык, сердце)	20	13	0	0	44	0	0	0	84	0	0	0	128	13	98
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо - или малосоленое	32	24	0	0	0	62	68	0	0	40	0	62	232	23	97
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	291	312	387	215	285	371	320	280	290	199	90	2749	275	95
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	24	0	0	80	0	0	67	0	0	0	104	251	25	105
22	Сметана	9	7	5	0	12	0	15	0	5	5	12	15	69	7	102
23	Сыр	4	3	0	10	5	0	0	0	0	0	10	4	29	3	97
24	Масло сливочное	18	14	20	6	11	12	13	18	20	8	16	16	138	14	102
25	Масло растительное	9	7	6	7	8	8	3	12	7	5	6	5	66	7	98
26	Яйцо	40	24	18	0	7	42	4	14	18	48	72	18	242	24	101
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	1,1	0	0	0	0,8	0	0	0	1,2	0	3	0,3	103
28	Крахмал	2	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5	10	1,0	100
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	23	2,3	102
Приложение 7 Таблица 1 "Среднесуточные наборы"																

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Мучное изделие промышленного производства в 4,6,8,10 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 10-ДС/3590-20/133 от 02.11.2022г.

АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей дошкольного возраста с 1 до 3 лет*

Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал		% выполнения	2 завтрак, ккал		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	Полдник, ккал		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	20% от суточного рациона			5% от суточного рациона			35% от суточного рациона			15% от суточного рациона			75% от суточного рациона		
	280			70			490			210			1050		
1 день	282,5		20	70		5	474,4		34	220,3		16	1047		100
2 день	287,0		21	70		5	505,3		36	200,3		14	1062		101
3 день	275,8		20	70		5	483,5		35	204,0		15	1033		98
4 день	287,1		21	70		5	482,4		34	214,9		15	1054		100
5 день	271,2		19	70		5	502,6		36	211,4		15	1055		101
ИТОГОВ среднем за 1 неделю	281		20	70		5	490		35	210		15	1051		100
6 день	282,3		20	70		5	476,6		34	204,7		15	1034		98
7 день	288,3		21	70		5	481,2		34	212,5		15	1052		100
8 день	287,0		21	70		5	503,1		36	200,2		14	1060		101
9 день	275,5		20	70		5	478,0		34	221,4		16	1045		100
10 день	268,0		19	70		5	511,8		37	211,2		15	1061		101
ИТОГО в среднем за 2 неделю	280		20	70		5	490		35	210		15	1050		100

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"

[illegible]

Филе птицы запеченное с яйцом		50	6,3	6,4	2,0	91	№495-2004
филе куриное или индейки	53	50					
мука пшеничная	3	3					
яйцо куриное	15	15					
масло растительное для смазки листа	2	2					
ИЛИ							
Котлеты рубленые из птицы запеченные		60	6,8	7,6	7,5	126	№498-2004
филе куриное промышленного производства	42	40					
или филе из грудки индейки	42	40					
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	59	40					
хлеб пшеничный	13	13					
лук репчатый	10	8					
яйцо куриное	7	7					
молоко питьевое	7	7					
мука пшеничная	5	5					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					

Каша гречневая вязкая			120	3,6	3,4	15,9	109	№510-2004
крупа гречневая			30	30				
вода питьевая			96	96				
масло сливочное			3,5	3,5				
Компот из изюма			150	0,2	0,0	12,8	52	№638-2004
изюм			12	12				
сахар			5	5				
ИЛИ								
Компот из свежих плодов			150	0,2	0,0	10,5	43	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)			34,2	30				
или груши свежие			33	30				
или апельсины свежие			45	30				
лимонная кислота			0,15	0,15				
сахар			5	5				
Хлеб пшеничный			25	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	

Полдник		210	7,3	7,9	30,0	220,3	
Булочка с джемом		50	2,2	4,1	25,0	146	№572-2013, Пермь
	мука пшеничная	29	29				
	молоко питьевое	12	12				
	сахар	6	6				
	масло сливочное	5	5				
	яйцо куриное	2	2				
	дрожжи прессованные	1,1	1,1				
	или дрожжи сухие	0,28	0,28				
	соль йодированная	0,2	0,2				
	ванилин	0,006	0,006				
	джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	12,4	12				
	яйцо куриное для смазки изделия	1,4	1,4				
	сахарная пудра	0,7	0,7				
	масло растительное для смазки листа	0,7	0,7				
ИЛИ							
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сдобное)		50	2,2	4,1	25,0	146	

Кисломолочный напиток в ассортименте (йогурт питьевой натуральный)		165	160	160	5,1	3,8	5,0	75	№698-2004
ИТОГО:									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%									
2 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			360	11,2	9,8	38,5	287,0	№18/4-2011, Екатеринбург	
Каша молочная ассорти (пшенично-ячневая)			150	4,3	4,3	18,6	130		
крупа пшеничная	11	11							
крупа ячневая	11	11							
молоко питьевое	77	77							
вода питьевая	53	53							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,6	0,6							

Автономное учреждение Тюменской области
Центр государственного контроля

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

[illegible]

Второй завтрак									
Яблоки свежие печеные				130	0,6	0,6	15,5	70	№11.306-1996, Екатеринбург
	яблоко свежее с удаленным семенным гнездом	182	160						
	сахар	4	4						
ИЛИ									
Сок в ассортименте		150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед									
Салат "Любительский"				535	14,1	15,5	77,4	505,3	
морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% масса отварной моркови кукуруза консервированная (после термической обработки) огурцы консервированные без уксуса или огурцы свежие парниковые или огурцы свежие грунтовые масло растительное	19	15		40	1,5	3,0	6,8	60	№4-2006, Екатеринбург
ИЛИ									
	3	3							

Икра свекольная			40	1,0	3,0	5,2	52	№78-2004
свекла - до 01.01 - 20%	53	42						
с 01.01 - 25%	56	42						
масса отварной свеклы		38						
лук репчатый	9,5	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло растительное	3	3						
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	0,5	0,5						
ИЛИ								
Нарезка из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
Суп гороховый с гренками			150/15	2,9	2,2	16,5	97	№139-2004
горох	12	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	34						

[illegible]

Автономное учреждение
Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

ИЛИ

Компот из черной смородины			180	0,1	0,0	14,5	58	№634-2004
смородина черная свежемороженая	30,6	30						
	сахар	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
<i>Полдник</i>			210	7,4	10,3	19,5	200,3	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте		30	30	2,2	4,5	11,0	93	

ИЛИ

Булочка "Веснушка"			50	2,7	3,8	25,8	148	№773-2004
мука пшеничная	36	36						
дрожжи прессованные	1,2	1,2						
или дрожжи сухие	0,3	0,3						
масло сливочное	3	3						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,3	0,3						
яйцо куриное для смазки изделия	1,2	1,2						
изюм	2	2						
молоко питьевое	15	15						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				33	36	151	1062	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):				32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				33	37	160	1103	Автономное учреждение государственной администрации

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

3 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Завтрак			355	10,0	11,4	33,3	275,8		
Каша рисовая жидкая			150	3,7	4,1	15,7	115		№311-2004
	крупа рисовая	23	23						
	вода питьевая	57	57						
	молоко питьевое	85	85						
	сахар	2	2						
	соль йодированная	0,9	0,9						
	масло сливочное	3	3						
ИЛИ									
Каша пшеничная жидкая			150	4,1	5,5	18,5	140		№311-2004
	крупа пшеничная	18	18						
	молоко питьевое	140	140						
	сахар	2	2						
	соль йодированная	0,7	0,7						

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИИИ 7203208134

Бифстроганов из отварной говядины			50	6,3	5,5	2,8	86	№54-1м-2020, Новосибирск
	говядина 1 категории	67	49					
	или говядина полуфабрикат	58	49					
	масса отварного мяса		30					
	масса соуса		20					
	мука пшеничная	2	2					
	сметана	7	7					
	бульон	14	14					
	лук репчатый	6	5					
	масло растительное	2	2					
Макаронные изделия отварные			110	1,9	2,1	27,6	137	№516-2004
	макаронные изделия группы А	39	39					
	масло сливочное	2,5	2,5					
Напиток из шиповника			150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
	шиповник	12	12					
	сахар	3	3					
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	

Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник									
Вареники ленивые с молоком сгущенным				130	8,4	9,0	13,7	169	№325-2013, Пермь
	творог	81	80						
	мука пшеничная	12	12						
	яйцо куриное	7	7						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	0,4	0,4						
	масса готовых вареников		100						
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						

ИЛИ

Запеканка из творога с молоком сгущенным					140	8,9	9,7	12,2	172	№313-2013, Пермь
	творог	107	106							
	мука пшеничная	9	9							
	или крупа манная	8	8							
	вода питьевая для каши	27	27							

[illegible]

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			390	10,9	12,7	32,3	287,1	
Суп молочный с макаронными изделиями			150	4,1	4,3	14,0	111	№165-2013, Пермь
	105	105						
	45	45						
	12	12						
	0,4	0,4						
	1,5	1,5						
	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
	15	15						
	5	5						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	0,5	0,5						

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

[illegible]

Рагу овощное			120	1,8	3,0	14,9	94	№541-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20						
01.11.-31.12. - 30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
лук репчатый	12	10						
капуста свежая белокочанная	68	54						
масло растительное	3,5	3,5						
соус томатный		35						№587-2004
вода питьевая	34	34						
масло сливочное	2,4	2,4						
мука пшеничная	1,6	1,6						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4,0	3						
лук репчатый	1,2	1						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203005147
 ИНН 7203208134

[illegible]

ИЛИ

"Гребешок" из дрожжевого теста		50	2,3	1,8	31,5	151	№573-2013, Пермь
тесто дрожжевое	50						
мука пшеничная	33	33					
мука пшеничная на подпыл	1,3	1,3					
сахар	2	2					
масло сливочное	3	3					
дрожжи прессованные	1	1					
соль йодированная	0,3	0,3					
молоко питьевое	14	14					

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области
«Интелтехнологическое конструкторское бюро»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Полдник		210	7,9	6,0	31,5	211,4	№570-2013, Пермь
Сдоба обыкновенная		50	4,5	2,9	26,5	150	
	мука пшеничная	37	37				
	мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5				
	сахар	4	4				
	яйцо куриное	3	3				
	масло сливочное	1,3	1,3				
	соль йодированная	0,6	0,6				
	масло сливочное (для разделки)	1,5	1,5				
	яйцо куриное (для смазки)	1,4	1,4				
	дрожжи прессованные	0,8	0,8				
	или дрожжи сухие	0,2	0,2				
	молоко питьевое	17	17				
	масло растительное для смазки листа	0,3	0,3				
Кисломолочный напиток в ассортименте		165	160	3,4	3,1	5,0	№698-2004
ИТОГО:			32	32	160	1055	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			42	47	Автономное учреждение «Центр технологического агента»		

ОГРН 1077203065147
ИНН-7203208134

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):	32	35	152	1050	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%	30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%	33	37	160	1103	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ	32	35	152	1051	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)	32	35	152	1050	
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *	42	47	203	1400	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,1	9,4	43,3	282,3	
Каша ячневая жидкая			150	4,2	5,5	20,9	150	№311-2004
крупя ячневая	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	3	3						
ИЛИ								

Каша кукурузная жидкая		150	4,1	4,4	20,3	137	№311-2004
	крупа кукурузная	18	18				
	молоко питьевое	140	140				
	сахар	2	2				
	соль йодированная	0,7	0,7				
	масло сливочное	3	3				
Бутерброд с маслом		15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
	батон или хлеб пшеничный	15	15				
	масло сливочное	5	5				
Чай с сахаром		180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5				
	сахар	10	10				
Хлеб пшеничный		10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак			0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте		150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед		515	14,2	17,8	65,0	476,6	
Салат "Степной" из разных овощей		40	0,7	3,0	3,0	42	№25-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		20	15				

Автоматизированное учреждение Пермского края
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203298134

[illegible]

Суп картофельный с мясными фрикадельками		150/15	3,7	3,3	11,8	92	№137-2004
фрикадельки мясные (говядина и свинина)		15					№112-2004
говядина 1 категории	14	10					
или говядина полуфабрикат	12	10					
свинина мясная	8	7					
или фарш промышленного производства	17	17					
лук репчатый	1,8	1,5					
вода питьевая	1,5	1,5					
яйцо куриное	1,2	1,2					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	80	60					
01.11.-31.12. - 30%	86	60					
01.01-29.02 - 35%	92	60					
01.03 - 40%	100	60					
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6					
с 01.01 - 25%	8,0	6					
лук репчатый	7	6					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,8	1,8					

Автономное учреждение Тюменская область
Центр технологического сотрудничества

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203203134

[illegible]

Каша ячневая жидкая		150	4,2	5,5	20,9	150	№311-2004
крупа ячневая	18	18					
молоко питьевое	140	140					
сахар	2	2					
соль йодированная	0,7	0,7					
масло сливочное	3	3					
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	20	20	2,9	4,2	5,1	70	
Какао с молоком		180	2,7	2,9	12,7	88	№497-2013, Пермь
какао - порошок	2,5	2,5					
молоко питьевое	130	130					
сахар	8	8					
Второй завтрак		150	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед		535	19,1	15,7	66,2	481,2	
Нарезка из картофеля с кукурузой		40	0,9	3,0	5,3	52	№65-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	37	28					
01.11.-31.12. -30%	40	28					

Автонское учреждение Томской области
«Центр таежного промысла «Иттолов»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

01.01-29.02 - 35%	43	28						
01.03 - 40%	47	28						
масса отварного картофеля		25						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
масло растительное на полив при подаче	3	3						

ИЛИ

Винегрет овощной		40	0,5	3,0	4,2	46	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10					
01.11.-31.12. -30%	14	10					
01.01-29.02 - 35%	15	10					
01.03 - 40%	17	10					
масса отварного картофеля		8					
свекла - до 01.01 -20%	15	12					
с 01.01 - 25%	16	12					
масса отварной свеклы		10					
морковь - до 01.01 - 20%	15	12					
с 01.01 - 25%	16	12					

[illegible]

Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	11,2	46	№508-2013, Пермь
	сухофрукты	12	12					
	сахар	5	5					
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			295	2,1	4,9	40,0	212,5	
Полоска песочная с молоком сгущенным			50	1,6	4,9	25,0	151	№586-2013, Пермь
	мука пшеничная	25	25					
	сахар	10	10					
	масло сливочное	10	10					
	яйцо куриное	10	10					
	соль йодированная	0,03	0,03					
	натрий двууглекислый	0,07	0,07					
	молоко сгущенное с сахаром, вареное промышленного производства	10,2	10					
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2					
ИЛИ								

Булочка "К чаю"		50	1,7	5,5	24,5	154	№788-2004
мука пшеничная	31	31					
сахар	4	4					
масло сливочное	2	2					
яйцо куриное	2,4	2,4					
молоко сухое	13	13					
дрожжи хлебопекарные	1	1					
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25					
молоко питьевое	12	12					
ванилин	0,03	0,03					
соль йодированная	0,4	0,4					
яйцо куриное для смазки изделия	2	2					
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2					
Чай с сахаром		150	0,1	0,0	8,6	35	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5					
сахар	8	8					
Фрукт в ассортименте		95	0,4	0,0	6,4	27	№458-2006, Москва

Автономное учреждение Томанской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

ИТОГО:		31	33	158	1052	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:		42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):		32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%		30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%		33	37	160	1103	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			365	10,3	10,2	38,5	287,0	
Суп молочный с крупой рисовой			150	2,3	3,3	12,5	89	№161-2004
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
крупa рисовая	9	9						
сахар	1,5	1,5						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	1,5	1,5						

Бутерброд с джемом или вареньем				15/10	1,1	0,4	14,6	66	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15							
	10,2	10							
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)									
Яйца вареные				40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Кофейный напиток				150	1,8	1,9	11,1	69	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,5	3,5							
	6	6							
	60	60							
Молоко питьевое									
Второй завтрак					0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150		150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед				560	16,5	18,5	67,7	503,1	
Нарезка из огурцов с маслом				40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39							
или огурцы свежие грунтовые	41	39							
масло растительное на полив при подаче	3	3							
ИЛИ									

Салат из соленых огурцов с луком				40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
огурцы соленые без уксуса	64	35							
	лук репчатый	3,6	3						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)									
или лук зелёный	3,8	3							
	масло растительное на полив при подаче	3	3						
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной				150/10/5	4,1	4,3	8,6	90	№129-1996
говядина 1 категории	22	16							
или говядина полуфабрикат	19	16							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45							
01.11.-31.12. -30%	64	45							
01.01-29.02 - 35%	69	45							
01.03 - 40%	75	45							
крупа перловая	3	3							
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8,0	6							
лук репчатый	3,6	3							

ИЛИ									
Суфле рыбное			60	8,2	7,0	3,1	108	№400-2004	
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	72	53							
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	70	53							
масса отварной рыбы		44							
Соус молочный густой		16						№598-2004	
молоко питьевое	15	15							
масло сливочное	2,6	2,6							
мука пшеничная	2,6	2,6							
яйцо куриное	11	11							
масло сливочное для смазки листа	3	3							
Пюре картофельное			120	2,6	3,5	18,8	117	№520-2004	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102							
01.11.-31.12. -30%	146	102							
01.01-29.02 - 35%	157	102							

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%									
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%									
9 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			360	13,7	9,5	33,8	275,5		
Омлет натуральный с подгарнировкой			150	8,9	6,7	7,8	127	№340-2004	
яйцо куриное	60	60							
молоко питьевое	23	23							
масло растительное для смазки листа	1	1							
масса готового омлета		80							
Овощи на подгарнировку		70							
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70						№101-2004	
ИЛИ									
Яичная кашка натуральная с подгарнировкой			150	9,1	6,8	7,9	129	№279-1996	
яйцо куриное	60	60							
молоко питьевое	32	32							

Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед								
Салат из капусты белокочанной с морковью								№4-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	69	55						
масса капусты, стертой с солью		35						
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из белокочанной капусты с помидорами или огурцами								№54-63-2020, Новосибирск
капуста свежая белокочанная	40	32						
масса капусты, стертой с солью		20						
(в свежем виде капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
помидоры свежие парниковые	16,3	16						

[illegible]

Тюменской области

Центр технологического сотрудничества

ОГРН 1077203065147

ИДН 7203208134

[illegible]

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник								
Булочка "Нежная"			50	1,5	3,9	28,5	155	560-2013, Пермь
	масса теста		56					
	мука пшеничная	32	32					
	сахар	5	5					
	масло сливочное	7	7					
	соль йодированная	0,3	0,3					
	дрожжи хлебопекарные	1,2	1,2					
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,3	0,3					
	молоко питьевое или кефир	12	12					
	яйцо куриное	3,5	3,5					
	крошка:							
	мука пшеничная	1	1					
	масло сливочное	1	1					
	масло сливочное для смазки изделия	1	1					

[illegible]

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:		42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):		32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%		30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%		33	37	160	1103	

10 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,0	8,8	41,2	268,0	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	4,5	5,9	20,8	154	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	83	83						
вода питьевая	55	55						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
ИЛИ								

Каша манная жидкая		150		4,1	4,9	18,9	136	№311-2004
крупа манная	15	15						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом		15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004	
батон или хлеб пшеничный	15	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном		180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004	
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный	10		0,2	0,1	4,4	19		
Второй завтрак			0,1	0,0	17,4	70		
Сок в ассортименте	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь	

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Обед		570	16,9	19,6	67,1	511,8	
Нарезка из моркови с сыром		40	1,0	3,6	3,3	50	№89-1997
	морковь - до 01.01 - 20%	46	37				
	с 01.01 - 25%	49	37				
	масса отварной моркови		35				
	сыр	5	4				
	чеснок	0,3	0,2				
	масло растительное на полив при подаче	3	3				
ИЛИ							
Икра морковная		40	0,8	2,9	3,5	43	№119-2013, Пермь
	морковь - до 01.01 - 20%	50	40				
	с 01.01 - 25%	53	40				
	масса отварной моркови		38				
	лук репчатый	9,5	8				
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3				
	масло растительное	3	3				
	лимонная кислота	0,2	0,2				

[illegible]

сметана	15	15								
яйцо куриное	11	11								
сахар	3	3								
мука пшеничная	9	9								
джем промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15								
масло сливочное на смазку емкости	2	2								

ИЛИ

Сырники из творога запечённые, с джемом		115	8,8	5,7	21,5	173	№321-2013, Пермь
творог	93	92					
крупа манная	12	12					
яйцо куриное	4,5	4,5					
сахар	4	4					
ванилин	0,01	0,01					
мука пшеничная	7	7					
сметана	5	5					
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5					
масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100					

