

УТВЕРЖДАЮ

2025 г.

«04» *интер*

№10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022 года

уходу и присмотру за детьми, разработанное в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации питания населения"

Часы пребывания: 8-10 часов.

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

№ 49/Д

« 22 » декабря 2022 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 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/3590-20/132 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
- Сборник технологических 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.;
- 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, рецептур 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 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», 2021 г.;
- 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», 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 3 до 7 лет (не менее).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 3-7 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 рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

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 и во 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, 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 (3-7 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 (3-7 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется витаминизированные напитки. 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/3590-20/132 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 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

Е.А. Невидимова



Аннотация

Меню приготавливаемых блюд 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 требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».

Возрастная категория детей: 3-7 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

В соответствии 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 1800 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 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 соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 8 (рекомендуемый образец).

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№репц.-1996**).

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№репц.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№репц.-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. (**№репц.-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 47,

электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

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.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 3 до 7 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	400	100	600	250
1 день	520	200	660	250
2 день	435	150	660	250
3 день	415	200	665	330
4 день	460	180	690	250
5 день	440	200	665	250
6 день	420	200	655	330
7 день	430	100	665	350
8 день	480	200	680	250
9 день	415	150	650	250
10 день	410	200	690	330

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

Потребление пищевых веществ за неделю для детей дошкольного возраста с 3-7 лет*

1-5 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ:	41	45	196	1353,2	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	41	45	196	1350	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:	54	60	261	1800	

6-10 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ:	41	45	196	1354	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	41	45	196	1350	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):	54	60	261	1800	

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

ВЕДОМОСТЬ контроля за рационом питания к меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022 года для питания детей с 3 до 7 лет

ВЕДОМОСТЬ контроля за рационом питания к меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022 года для питания детей с ОВЗ																
№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 8-10 ч пребывания детей (75%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **										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	50	35	30	40	40	30	40	40	20	40	50	20	350	35	100
2	Хлеб пшеничный	80	60	45	72	45	98	50	50	20	20	97	60	602	60	100
3	Мука пшеничная	29	22	33	0	14	9	41	8	33	7	54	17	215	22	99
4	Крупы , бобовые	43	37	58	45	30	0	40	80	63	16	0	25	357	36	98
5	Макаронные изделия	12	10	0	0	53	16	0	0	0	0	0	38	107	11	105
6	Картофель	140	105	55	195	54	105	143	95	32	183	55	85	1002	100	95
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	143	99	110	82	208	143	100	134	103	315	127	1421	142	99
8	Фрукты свежие	100	75	100	224	0	3	22	40	100	40	187	27	743	74	99
9	Сухофрукты	11	9	15	0	15	30	0	0	15	0	15	0	90	9	102
10	Сок фруктовые и овощные	100	100	200	0	200	0	200	0	200	0	0	200	1000	100	100
11	Витаминизированные напитки	50	40	0	0	0	0	0	200	0	200	0	0	400	40	100
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащий сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	30	30	27	29	30	28	28	38	44	33	28	27	311	31	104
13	Кондитерские изделия	20	15	12	50	0	0	20	0	30	20	0	20	152	15	101
14	Какао - порошок	0,6	0,6	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	6	1	100
15	Кофейный напиток	1,2	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	8	1	103
16	Чай	0,6	0,5	0,6	0,0	1,2	0,6	0,0	0,6	0,0	0,6	0,6	0,6	5	0	100
17	Мясо 1 категории	55	28	16	64	16	52	16	17	16	16	53	0	266	27	97
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	24	20	70	0	0	0	0	70	0	0	14	47	201	20	99
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	19	0	0	75	0	0	0	112	0	0	0	187	19	100
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	28	0	0	0	62	90	0	0	54	0	63	269	27	97
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	338	409	432	245	340	446	397	250	372	247	120	3258	326	97
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	30	0	0	97	0	0	80	0	0	0	120	297	30	99
23	Сметана	11	8	5	0	15	0	20	0	5	5	15	17	82	8	99
24	Сыр	6	5	0,0	15,0	10,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	15,0	6,0	46	5	102
25	Масло сливочное	21	17	24	9	14	14	17	22	24	10	18	26	176	18	105
26	Масло растительное	11	8	7	10	11	11	4	16	9	6	7	6	85	9	104
27	Яйцо, шт.	40	28	23	0	8	43	4	17	20	50	89	19	274	27	98
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,3	1,1	0,0	0,0	0	0,8	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	3	0	95
29	Крахмал	3	1,2	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	12	1	100
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	38	4	101

* 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 наборы 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/3590-20/132 от 02.11.2022

АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей дошкольного возраста с 3 до 7 лет *

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения	2 завтрак, ккал		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	Полдник, ккал		Итого, ккал		% выполнения
	20% от суточного рациона			5% от суточного рациона			35% от суточного рациона			15% от суточного рациона		75% от суточного рациона		
	360			90			630			270		1350		
1 день	352,8		20	89,2		5	614,3		34	267,3		1323,6		98
2 день	366,8		20	88,9		5	647,7		36	282,2		1385,6		103
3 день	375,3		21	90,6		5	645,1		36	279,6		1390,6		103
4 день	340,9		19	90,8		5	616,1		34	269,4		1317,1		98
5 день	364,2		20	90,6		5	626,8		35	267,6		1349,2		100
ИТОГО в среднем за 1 неделю	360,0		20,0	90,0		5,0	630,0		35,0	273,2		1353,2		100,2
6 день	345,4		19	90,6		5	615,8		34	280,0		1331,8		99
7 день	377,2		21	90,6		5	631,3		35	256,0		1355,1		100
8 день	369,2		21	89,4		5	640,3		36	258,6		1357,5		101
9 день	358,7		20	88,9		5	604,1		34	280,3		1331,9		99
10 день	368,5		20	90,6		5	658,5		37	278,4		1396,0		103
ИТОГО в среднем за 2 неделю	363,80		20,21	90,00		5,00	630,0		35,00	270,66		1354,5		100,3

*Приложение 10, Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей дошкольного возраста с 3 до 7 лет *

*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"

**Меню приготавливаемых блюд
завтрак, 2 завтрак, обед, полдник**

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (8-10 часов пребывания детей)

10-ти дневное меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022 года

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, ведомость контроля за рационом питания, 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			520	8,0	10,5	56,6	352,8	
Каша манная жидкая			200	6,1	6,7	21,2	169	№311-2004
		20						
		190						
		3						
		1,2						
		5						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
ЭЖЕМЕНТАР-ОРИГИНАЛ								

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 10-ДС/3590-20/132 от 02.11.2022 г.
АУ ТО «Центр технологического контроля»

[illegible]

Филе птицы запеченное с яйцом		70	9,2	8,4	3,1	125	№495-2004
филе куриное или индейки	74	70					
мука пшеничная	4	4					
яйцо куриное	20	20					
масло растительное для смазки листа	2	2					
ИЛИ							
Котлеты рубленые из птицы запеченные		70	8,7	8,9	10,3	156	№498-2004
филе куриное промышленного производства	50	47					
или филе индейки	50	47					
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	69	47					
хлеб пшеничный	15	15					
лук репчатый	12	10					
молоко питьевое	10	10					
яйцо куриное	6	6					
мука пшеничная	7	7					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					

Каша гречневая вязкая			150	4,2	5,1	29,0	178	№510-2004
крупя гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	4,5	4,5						
Компот из изюма			180	0,3	0,0	14,1	58	№638-2004
изюм	15	15						
сахар	5	5						
ИЛИ								
Компот из свежих плодов			180	0,2	0,0	15,5	62,7	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
или груши свежие	44	40						
или апельсины свежие	60	40						
лимонная кислота	0,18	0,18						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	

Полдник		250	9,0	10,5	34,2	267	
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 хлебопекарные	1,1	1,1				
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,28	0,28				
	соль йодированная	0,2	0,2				
	ванилин	0,006	0,006				
	джем промышленного производства (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	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)	207	200	200	6,8	6,4	9,2	122	№698-2004
ИТОГО:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):								
2 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша молочная ассорти (пшенично - ячневая)								
крупа пшеничная	15	15	435	15,1	14,4	44,2	366,8	№18/4-2011, Екатеринбург
крупа ячневая	15	15	200	6,5	6,5	21,1	169	
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						Автономное учреждение Тамбовской области «Центр комплексного развития

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

[illegible]

Второй завтрак										0,7	0,7	20,1	88,9	№11.306-1996, Екатеринбург
Яблоки печеные								150	0,7	0,7	20,1	89		
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом				210	184									
сахар				5	5									
ИЛИ														
Сок в ассортименте				200	200				200	0,1	0,0	22,2	89	№518-2013, Пермь
Обед								660	18,5	20,8	96,6	647,7		
Салат "Любительский"								60	2,2	4,1	7,8	77	№4-2006, Екатеринбург	
морковь до 01.01 - 20%				25	20									
с 01.01 - 25%				27	20									
масса отварной моркови					17									
кукуруза консервированная (после термической обработки)				25	15									
огурцы консервированные без уксуса				45,5	25									
или огурцы свежие парниковые				25,5	25									
или огурцы свежие грунтовые				26,3	25									
масло растительное				4	4									
ИЛИ														
Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»														

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

Икра свекольная			60	1,4	4,0	7,1	70	№78-2004
	свекла до 01.01 - 20%	76	61					
	с 01.01 - 25%	81	61					
	масса отварной свеклы		57					
	лук репчатый	14,3	12					
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5					
	масло растительное	4	4					
	лимонная кислота	0,3	0,3					
	сахар	0,8	0,8					

ИЛИ

Нарезка из свежих помидоров			60	0,9	4,1	3,9	56	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	58	57					
	или помидоры свежие грунтовые	67	57					
	масло растительное на полив при подаче	4	4					
Суп гороховый с гренками			180/20	4,4	3,1	22,9	137	№139-2004
	горох	15	15					
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40					

[illegible]

[illegible]

ИЛИ

Компот из черной смородины		180	0,1	0,0	19,5	78	№634-2004
смородина черная свежемороженая	40,8	40					
	сахар	11					
Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной		40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник		250	8,6	11,8	35,4	282	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте		50	2,8	5,4	26,0	164	

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	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				43	48	196	1386	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)				41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):				38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				43	47	206	1418	Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

3 день											
Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры		
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак					415	12,5	14,5	48,7	375,3		
Каша рисовая жидкая					200	5,1	6,2	21,8	163	№311-2004	
	крупа рисовая	30	30								
	вода питьевая	75	75								
	молоко питьевое	115	115								
	сахар	3	3								
	соль йодированная	1	1								
	масло сливочное	5	5								
ИЛИ											
Каша пшеничная жидкая					200	5,9	7,7	23,3	186	№311-2004	
	крупа пшеничная	25	25								
	молоко питьевое	187	187								
	сахар	3	3								
	соль йодированная	1	1								

01.03 - 40%	53	32								
масса отварного картофеля		30								
огурцы свежие парниковые	15,3	15								
или огурцы свежие грунтовые	15,8	15								
или огурцы соленные без уксуса	27,3	15								
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12								
масло растительное на полив при подаче	4	4								

ИЛИ

Нарезка из огурцов с маслом		60	0,6	4,1	1,9	47	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	58	57					
или огурцы свежие грунтовые	60	57					
масло растительное на полив при подаче	4	4					
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной		180/10/5	4,1	4,9	5,6	83	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полуфабрикат	19	16					
капуста белокочанная свежая	45	36					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22					

ИЛИ									
Бифстроганов из отварной говядины			70		11,9	9,7	4,1	151,3	№54-1м-2020, Новосибирск
говядина 1 категории			88	65					
или говядина полуфабрикат			77	65					
масса отварного мяса				40					
масса соуса				30					
мука пшеничная			4	4					
сметана			10	10					
бульон			20	20					
лук репчатый			12	10					
масло растительное			3	3					
Макаронные изделия отварные			150		2,5	2,8	35,8	178	№516-2004
макаронные изделия группы А			53	53					
масло сливочное			3,5	3,5					
Напиток из шиповника			180		0,3	0,0	22,4	91	№705-2004
шиповник			15	15					
сахар			5	5					

Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			330	10,0	10,8	35,6	279,6	
Вареники ленивые с молоком сгущенным			150	9,9	10,8	25,0	237	№325-2013, Пермь
	творог	98	97					
	мука пшеничная	14	14					
	яйцо куриное	8	8					
	сахар	3,5	3,5					
	соль йодированная	0,5	0,5					
	масса готовых вареников		120					
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30					
ИЛИ								
Запеканка из творога с молоком сгущенным			160	12,2	11,4	22,0	239	№313-2013, Пермь
	творог	125	124					
	мука пшеничная	10	10					
	или крупа манная	9	9					
	вода питьевая для каши	31	31					

Автономное учреждение Пермского края
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Рагу овощное			150	2,7	4,1	17,0	116	№541-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	33	25						
01.11.-31.12. -30%	36	25						
01.01-29.02 - 35%	39	25						
01.03 - 40%	42	25						
морковь до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	14	12						
капуста белокочанная свежая	81	65						
масло растительное	5	5						№587-2004
соус томатный		45						
вода питьевая	42	42						
масло сливочное	3	3						
мука пшеничная	2	2						
морковь до 01.01 - 20%	5,0	4						
с 01.01 - 25%	5	4						
лук репчатый	1,4	1,2						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
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]

Полдник		250	10,3	12,0	29,7	267,6	№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 (йогурт питьевой натуральный)		207	200	9,1	3,2	118	№698-2004
ИТОГО:			40	43	201	1349	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:		54		60	261	1800	

«Томское учреждение
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	43	47	206	1418	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ:	41	45	196	1353	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	41	45	196	1350	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:	54	60	261	1800	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			420	8,5	11,6	51,9	345,4	
			200	6,5	7,7	25,3	196	№311-2004
Каша ячневая жидкая								
крупa ячневая	25	25						
молоко питьеvое	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						

ИЛИ

Каша кукурузная жидкая			200	5,5	5,9	27,0	183	№311-2004
	крупа кукурузная	25	25					
	молоко питьевое	187	187					
	сахар	3	3					
	соль йодированная	1	1					
	масло сливочное	5	5					
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			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	0,6	0,6					
	сахар	12	12					
Хлеб пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29	
Второй завтрак				0,3	0,0	22,4	91	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте			200	0,3	0,0	22,4	91	№518-2013, Пермь
Обед			655	18,9	20,9	88,0	615,8	
Салат "Степной" из разных овощей			60	1,0				№25-2004
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	31	23					
					3,0	4,5	49	Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203200134

[illegible]

Суп картофельный с мясными фрикадельками		180/15	4,1	3,6	15,1	109	№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%	96	72					
01.11.-31.12. -30%	103	72					
01.01-29.02 - 35%	111	72					
01.03 - 40%	120	72					
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7					
с 01.01 - 25%	9,3	7					
лук репчатый	8	7					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2					

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	4,5	8,5	95	№260-2001, Пермь
ИТОГО:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):								

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	11,8	17,2	43,8	377,2	
Каша пшенная жидкая			200	4,2	7,2	20,2	162	№311-2004
	крупа пшено	25	25					
	вода питьевая	75	75					
	молоко питьевое	110	110					
	сахар	3	3					
	соль йодированная	1,2	1,2					
	масло сливочное	5	5					

ИЛИ									
Каша ячневая жидкая			200	6,5	7,7	25,3	196	№311-2004	
крупя ячневая	25	25							
молоко питьевое	187	187							
сахар	3	3							
соль йодированная	1	1							
масло сливочное	5	5							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			30	4,3	5,8	7,7	100		
Какао с молоком			200	3,3	4,2	15,9	115	№497-2013, Пермь	
какао - порошок	3	3							
молоко питьевое	130	130							
сахар	10	10							
Второй завтрак				0,3	0,0	22,4	91		
Сок в ассортименте	200	200	200	0,3	0,0	22,4	91	№518-2013, Пермь	
Обед			665	23,6	20,1	89,2	631,3		
Нарезка из картофеля с кукурузой			60	1,4	4,0	7,9	73,2	№65-2013, Пермь	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40							

Автономное учреждение "Технологический центр"
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

01.11.-31.12. -30%	57	40							
01.01-29.02 - 35%	62	40							
01.03 - 40%	67	40							
масса отварного картофеля		37							
кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20							
масло растительное на полив при подаче	4	4							

ИЛИ

Винегрет овощной			60	1,0	4,1	7,6	71	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
масса отварного картофеля		15						
свекла до 01.01 -20%	24	19						
с 01.01 - 25%	25	19						
масса отварной свеклы		15						
морковь до 01.01 - 20%	20	16						

[illegible]

Автономное учреждение
Имененской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлебпшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	
Хлебржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			350	2,9	5,2	49,4	256,0	
Полсска песочная с молоком стуженным			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 стуженное 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			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	12	12						
Фрукт в ассортименте			100	1,2	0,3	11,8	55	№458-2006, Москва

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

ИТОГО:		39	43	205	1355	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:		54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)		41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):		38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):		43	47	206	1418	

8 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			480	11,7	12,0	53,7	369,2	
Суп иолочный с крупой рисовой			200	3,1	4,4	19,0	128	№161-2004
молоко питьевое			140					
вода питьевая			60					
крупа рисовая			12					
сахар			2					
соль йодированная			0,8					
масло сливочное			2					
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь

Бутерброд с джемом или вареньем			20/20	1,2	0,5	19,6	88	№2-2004
	батон или хлеб пшеничный	20	20					
	джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	4	4					
	сахар	10	10					
	молоко питьевое	100	100					
Второй завтрак				0,3	0,0	22,1	89,4	
Сок в ассортименте		200	200	0,3	0,0	22,1	89	№518-2013, Пермь
Обед			680	21,5	23,0	86,8	640,3	
Нарезка из огурцов с маслом			60	0,6	4,1	1,9	47	№141-2011г., Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	58	57					
	или огурцы свежие грунтовые	60	57					
	масло растительное на полив при подаче	4	4					
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
	огурцы соленые без уксуса	80	44					

Автоматизированная информационная система
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Суфле рыбное		80	11,9	9,2	5,5	152	№400-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69					
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69					
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	92	70					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	95	70					
масса отварной рыбы		58					
Соус молочный густой		22					№598-2004
молоко питьевое	22	22					
масло сливочное	3,5	3,5					
мука пшеничная	3,5	3,5					
яйцо куриное	12	12					
масло сливочное для смазки листа	4	4					
Пюре картофельное		150	3,0	4,1	23,5	143	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128					
01.11.-31.12. -30%	183	128					
01.01-29.02 - 35%	197	128					
01.03 - 40%	214	128					

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):									
9 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			415	17,0	12,5	44,6	358,7		
Омлет натуральный с поджаривровкой			180	10,6	8,4	8,4	151	№340-2004	
яйцо куриное	76	76							
молоко питьевое	29	29							
масло растительное для смазки листа	1	1							
масса готового омлета		100							
Овощи на поджаривровку		80							
кукуруза консервированная (после термической обработки)	134	80						№101-2004	
ИЛИ									
Яичная кашка натуральная с поджаривровкой			180	10,8	8,5	8,5	154	№279-1996	
яйцо куриное	77	77							
молоко питьевое	38	38							
масло сливочное	4	4							

Обед		650	18,1	22,9	81,6	604,1	
Салат из капусты белокочанной с морковью		60	1,2	4,1	7,6	72	№4-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	98	78					
масса капусты, стертой с солью		49					
лимон (для сока)	6	2,5					
сахар	0,6	0,6					
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6					
с 01.01 - 25%	8	6					
(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	4	4					
ИЛИ							
Салат из белокочанной капусты с помидорами или огурцами		60	1,3	4,6	2,2	55	№54-63-2020, Новосибирск
капуста белокочанная свежая	59	48					
масса капусты, стертой с солью		30					
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)							
помидоры свежие парниковые	24,5	24					
или помидоры свежие грунтовые	28,3	24					

[illegible]

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								
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								

ИЛИ									
Булочка домашняя			50	3,4	4,5	28,5	168	№564-2013, Пермь	
	мука пшеничная	34	34						
	сахар	5,5	5,5						
	сахар (для отделки)	1,6	1,6						
	масло сливочное	5,5	5,5						
	яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
	соль йодированная	0,3	0,3						
	дрожжи хлебопекарные	0,9	0,9						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,23	0,23						
	молоко питьевое	14	14						
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Кисломолочный напиток в ассортименте		207	200	5,5	6,0	12,3	125	№698-2004	
ИЛИ									
Молоко питьевое кипяченое		189	180	5,2	4,5	8,5	95	№260-2001, Пермь	
ИТОГО:				43	46	187	1332		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				54	60	261	1800	Авто. управление Тюменской области	

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)							41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):							38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):							43	47	206	1418	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	8,0	13,6	53,6	368,5	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	5,9	6,4	28,8	196	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
вода питьевая	72	72						
молоко питьевое	110	110						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						

ИЛИ

Каша манная жидкая		200	6,1	6,7	21,2	169	№311-2004
крупа манная	20	20					

[illegible]

[illegible]

[illegible]

сахар			10	10						
ИТОГО:										
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:										
					42	46	203	1396		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)										
					54	60	261	1800		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):										
					41	45	196	1350		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):										
					38	43	186	1283		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ:										
					43	47	206	1418		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):										
					41	45	196	1354		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:										
					41	45	196	1350	При 8-10 часовом пребывании детей	
					54	60	261	1800		

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

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7-203208134

