



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»)
Юридический адрес: г. Тюмень, ул. Холодильная, д.57, телефон, факс: 8(3452) 20-50-06, 56-79-90
Email: tocgsen@fguz-tyumen.ru, ОКПО 74757016, ОГРН 1057200617759, БИК 047102001,
ИНН/КПП 7203158959/720301001
Регистрационный номер аккредитованного лица RA.RU.710034



№ 10/Д

г. Тюмень

Экспертное заключение

- 1. Наименование услуги:** экспертиза примерного 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 3 до 7 лет.
- 2. Заявитель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рижская, 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
- 3. Получатель:** АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Рижская, 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
- 4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:**
На основании заявки № 111858 от 28.01.2021г рассмотрено представленное примерное 20 дневного меню № 20-ДС/3590-20/92 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 3 до 7 лет.
Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», просчитано по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1 часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г (№рец. -1996).



- Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть — М.: Хлебпродинформ, 1999г (№ рец. - 1999).
- Картоотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург. Средне-Уральское книжное издательство, 1995 г. (№ рец. - 1995, Картоотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург).
- 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 — М.: Хлебпродинформ, 2002г (№ рец. -2002).
- 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).
- Сборник технологических нормативов, рецептов 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).

Представлена аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню, накопительная ведомость, таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах – не менее), расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий, таблица замены пищевой продукции граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности.

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

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.

Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 3-7 лет (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и суточного набора продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (приложение 7 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Объем готовых блюд для указанного возраста (с 3-7 лет) соответствует приложению 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, полдник. На долю завтрака приходится (в среднем за 20 дней) 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, второго завтрака- 5%, обеда- 35% и полдника-15%, что соответствует п. 8.1.2.3 (приложение 10 таблица



3) 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».

Замена отдельных видов пищевой продукции, в примерном меню, проведена в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом пищевой ценности (приложение N 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Заключение

Представленное примерное 20 дневное меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 года, для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 3 до 7 лет, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены

детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков

Шай Д.Г. Шаева



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 блюд по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюд 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).

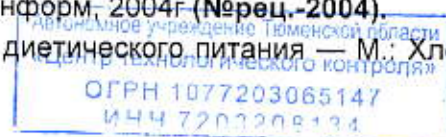
Форма меню в соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 8 (рекомендуемый образец).

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 1,1.06.2009 г.)

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

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

- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г (**№рец.-1999**).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ– 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).



- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник 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**).

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 г для питания детей с 3 до 7 лет

№	Продукты	Количество о продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 8-10 ч пробывания детей (75%), г, мл, в день,	Фактически получено г, мл, **																				Факт в день, г, мл,	% выполнения		
				Дни																							
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
1	Хлеб ржаной	50	37,5	45	50	30	30	40	40	40	40	40	40	25	40	50	40	40	40	30	765	38	102				
2	Хлеб пшеничный	80	60	58	82	54	80	59	60	68	59	40	55	52	50	90	38	95	71	60	40	59	85	105			
3	Мука пшеничная	29	21,75	38	29	27	2	33	17	32	8	42	35	7	43	5	23	2	5	4	33	20	33	100			
4	Крупы , бобовые	43	30,1	0	15	11	58	37	14	29	7	87	25	31	33	54	9	25	78	0	30	45	12	600	30	100	
5	Макаронные изделия	12	9	16	0	39	0	0	0	45	16	0	0	0	0	0	0	0	16	0	39	0	0	171	9	95	
6	Картофель	140	105	137	55	86	100	179	100	36	148	80	120	183	59	82	95	80	14	191	28	128	129	2030	102	97	
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	165	167	284	131	128	89	402	152	88	71	271	65	148	141	238	74	121	171	134	70	225	3172	159	96	
8	Фрукты свежие	100	75	32	12	24	165	35	24	165	35	163	29	160	30	165	32	187	5	35	184	10	0	1491	75	99	
9	Сухофрукты	11	8,8	0	15	18	18	0	0	15	18	18	0	15	0	18	0	0	15	0	4	15	15	184	9,2	105	
10	Сок фруктовые и овощные	100	75	130	130	180	0	0	130	0	0	0	130	0	130	0	130	0	130	130	0	130	130	1480	74	99	
11	Витаминизированные напитки	50	37,5	200	0	0	0	120	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	0	200	0	0	0	720	36	96	
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащая сахар в/д-ча сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемой готовой пищевой продукции)	30	24	20	22	32	17	26	25	27	27	24	29	21	27	18	35	24	26	22	28	27	27	501	25	104	
13	Кондитерские изделия	20	16,4	0	25	20	0	0	20	7	60	20	0	50	20	0	20	20	0	60	20	0	0	342	17,1	104	
14	Какао - порошок	0,6	0,42	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8	0,4	95	
15	Кофейный напиток	1,2	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	0,0	18	0,9	100	
16	Чай	0,6	0,45	0,0	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	9	0,5	100	
17	Мясо 1 категории	55	41,25	0	95	125	0	32	63	75	32	32	0	53	60	32	57	32	96	32	32	0	0	848	42	103	
18	Птица (урун, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, т.еат.)	24	18	39	0	0	0	0	39	0	0	0	97	0	39	0	39	0	0	0	0	47	58	358	18	99	
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	15	0	0	0	75	0	0	0	0	88	0	0	0	0	0	75	0	0	0	59	0	297	15	99	
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	29,6	89	0	0	40	69	0	0	54	0	0	62	0	83	0	0	0	85	0	69	63	614	31	104	
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	337,5	180	241	97	340	550	312	404	379	432	456	317	460	125	333	459	412	232	268	464	414	6875	344	102	
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	30	0	0	143	0	0	85	0	0	0	0	0	0	0	110	0	143	0	0	110	0	591	30	99	
23	Сметана	11	8,25	5	0	21	0	15	0	5	20	5	6	0	20	20	16	15	6	0	0	15	0	169	8,4	102	
24	Сыр	6	4,5	0,0	15,0	0,0	0	10,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0	10,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	15,0	90	4,5	100	
25	Масло сливочное	21	17,22	25	14	12	16	18	6	35	11	22	26	14	13	26	13	9	26	9	21	27	15	357	18	104	
26	Масло растительное	11	8,25	6	13	11	13	6	16	3	7	4	10	6	11	0	9	9	4	8	4	10	14	164	8,2	100	
27	Яйцо, шт.	40	30	3	90	29	42	7	89	7	5	16	58	6	11	40	72	0	16	100	7	13	8	580	29	97	
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,325	0,7	0,7	1,4	0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,8	6	0,3	97	
29	Крахмал	3	1,5	0	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	75	4	100
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,75	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	1,5	100

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приближение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приближение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
 ** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа
 *** Мучное изделие промышленного производства в 4,13,15 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.
 AV TO «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		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	20 % от суточного рациона			5% от суточного рациона			35% от суточного рациона			15% от суточного рациона			75% от суточного рациона		
1 день	360	373	21	90	91	5	630	598	33	270	275	15	1350	1336	99
2 день	365	351	20	88	91	5	646	642	36	263	278	15	1362	1362	101
3 день	361	361	20	89	89	5	625	625	35	263	263	15	1362	1362	101
4 день	360	360	20	91	91	5	648	648	36	270	270	15	1369	1369	101
ИТОГО в среднем за неделю	362	362	20	90	90	5	632	632	35	270	270	15	1354	1354	100
6 день	362	362	20	91	91	5	625	625	35	274	274	15	1352	1352	100
7 день	372	372	21	89	89	5	605	605	34	270	270	15	1336	1336	99
8 день	341	341	19	88	88	5	640	640	36	273	273	15	1342	1342	99
9 день	373	373	21	89	89	5	661	661	37	267	267	15	1390	1390	103
10 день	356	356	20	91	91	5	626	626	35	282	282	16	1355	1355	100
ИТОГО в среднем за неделю	361	361	20	90	90	5	631	631	35	273	273	15	1355	1355	100
11 день	364	364	20	89	89	5	634	634	35	264	264	15	1351	1351	100
12 день	356	356	20	91	91	5	626	626	35	258	258	14	1331	1331	99
13 день	365	365	20	89	89	5	641	641	36	282	282	16	1377	1377	102
14 день	372	372	21	91	91	5	638	638	35	274	274	15	1375	1375	102
15 день	356	356	20	89	89	5	648	648	36	257	257	14	1350	1350	100
ИТОГО в среднем за неделю	362	362	20	90	90	5	637	637	35	267	267	15	1357	1357	100
16 день	353	353	20	91	91	5	662	662	37	278	278	15	1384	1384	103
17 день	372	372	21	89	91	5	627	627	35	274	274	15	1364	1364	101
18 день	366	366	20	89	89	5	627	627	35	256	256	14	1339	1339	99
19 день	379	379	21	91	91	5	613	613	34	278	278	15	1361	1361	101
20 день	342	342	19	91	91	5	624	624	35	282	282	16	1339	1339	99
ИТОГО в среднем за неделю	363	363	20	91	91	5	631	631	35	274	274	15	1358	1358	101
ИТОГО в среднем за день	362	362	20	90	90	5	633	633	35	271	271	15	1356	1356	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"

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
	1 день	400	100	600
2 день	430	130	660	250
3 день	430	130	650	250
4 день	420	100	690	250
5 день	450	160	660	250
6 день	430	120	695	250
7 день	410	130	635	350
8 день	410	160	645	250
9 день	440	100	665	260
10 день	440	160	645	250
11 день	410	130	695	260
12 день	430	160	680	250
13 день	440	130	625	250
14 день	410	160	700	250
15 день	410	130	660	270
16 день	440	160	665	250
17 день	410	130	640	360
18 день	410	130	660	260
19 день	440	160	660	250
20 день	430	130	640	330
	450	130	680	250

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

Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктовые – ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, 2 завтрак, обед, полдник

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

20 - ти дневное меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 г

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г		Чисто, г	Химический состав				№ рецептуры	
	Брутто, г	Чисто, г		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак				430	9,5	15,5	48,9	373,0	
Суп молочный с макаронными изделиями				200	5,7	5,9	19,0	152	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140		140						
вода питьевая	60		60						
макаронные изделия	16		16						
соль йодированная	0,5		0,5						
сахар	1,6		1,6						
масло сливочное	2		2						

ЭКСПЕРТНО-ОРИЕНТИРОВАННО

Меню № 20-ДС/3590-20/92
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Бутерброд с маслом	батон		20	20	20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	масло сливочное		10	10						
	Какао с молоком сгущенным									
Хлеб ржаной	какао - порошок		5	5	15	0,3	0,2	5,7	26	№694-2004
	молоко сгущенное с сахаром		25	25						
Второй завтрак										
Сок в ассортименте			130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
	Обед									
Свекла отварная с маслом растительным			660	25,4	50	0,8	4,0	3,6	54	№56-2006, Москва
	свекла до 01.01 -20%		61	49						
	с 01.01 - 25%		65	49						
	масса отварной свеклы			46						
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной	масло растительное		4	4	180/15/5	4,7	3,8	8,7	88	№131-2004
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	39						
или филе куриное промышленного производства			25	24						

или филе грудки индейки	25	24							
капуста белокочанная свежая	19	15							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55							
01.11.-31.12.-30%	79	55							
01.01-29.02 - 35%	85	55							
01.03 - 40%	92	55							
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8	6							
лук репчатый	8	7							
огурцы соленые без уксуса	18	10							
масло сливочное	4	4							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Рыба запечённая	80	16,0	6,1	7,3	148	р.377-2004			
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	137	96							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	120	89							
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	165	96							
сухари пшеничные	8	8							

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

	сахар	12	12																	
Хлеб пшеничный				30	0,6	0,3	13,2	58												
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	51												
Полдник																				
Булочка ванильная				250	3,4	4,1	56,0	275												№767-2004
	мука пшеничная	35	35																	
	сахар	6	6																	
	масло сливочное	4	4																	
	яйцо куриное	2	2																	
	яйцо куриное для смазки изделия	1	1																	
	соль йодированная	0,5	0,5																	
	дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7																	
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18																	
	ванилин	0,03	0,03																	
	молоко питьевое	15	15																	
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2																	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	27,0	110												№518-2013, Пермь
ИТОГО:					39	38	209	1336												

Автомониторинг учреждений Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Омлет натуральный			430	16,2	17,1	33,0	351,1	
			110	10,7	10,6	1,5	144	№340-2004
		84						
яйцо куриное	84	84						
		32						
молоко питьевое	32	32						
		1						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			110	11,0	11,2	1,7	151	№279-1996
		85						
яйцо куриное	85	85						
		42						
молоко питьевое	42	42						
		4						
масло сливочное	4	4						
Овощи на подгарнировку								
		70						
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004
Бутерброд с маслом с сыром			50	4,1	6,2	10,7	115	№1,3-2004
		30						
батон	30	30						
		5						
масло сливочное	5	5						

	сыр	16	15																
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004										
чай - заварка	0,6	0,6																	
сахар	12	12																	
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17												
Второй завтрак																			
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь											
Обед																			
Салат из моркови и яблок			50	0,7	4,1	5,7	63	№9-2013, Пермь											
морковь до 01.01 - 20%	50	40																	
с 01.01 - 25%	53	40																	
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)																			
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12																	
масло растительное на полив при подаче	4	4																	
Суп гороховый с мясом с гречками			180/20/20	7,4	3,3	22,9	151	№139-2004											
говядина 1 категории	44	32																	
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32																	
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32																	

Адресное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 107203065147
ИНН 7203206134

или перец свежий	27	20						
капуста белокачанная свежая	88	70						
или кабачки свежие	104	70						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
01.11.-31.12. -30%	21	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15						
01.03 - 40%	25	15						
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	57	40						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	8	8						
<u>соус:</u>		35						
мука пшеничная	3,5	3,5						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
морковь до 01.01 - 20%	5	4						
с 01.01 - 25%	6	4						
лук репчатый	4,8	4						

Датасімидз учреждение Теленской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Обед		690	24	26	80	646	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком		50	1,8	4,9	5,7	74	№74-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	32	24					
01.11.-31.12. -30%	34	24					
01.01-29.02 - 35%	37	24					
01.03 - 40%	40	24					
масса отварного картофеля		23					
морковь до 01.01 - 20%	15	12					
с 01.01 - 25%	16	12					
масса отварной моркови		10					
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8					
яйцо	8	8					
масло растительное	4	4					
ИЛИ							
Салат из огурцов с маслом		50	0,5	4,1	1,7	46	№141-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47					
или огурцы свежие грунтовые	49	47					
масло растительное	4	4					

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

Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом		180/20	6,3	4,3	5,6	86	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32					
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
капуста белокочанная свежая	45	36					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	29	22					
01.11.-31.12. -30%	31	22					
01.01.-29.02 - 35%	34	22					
01.03 - 40%	37	22					
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	8	7					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2					
масло растительное	4	4					
зелень сушеная	0,1	0,1					
Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом	80/30	11,1	11,8	6,9	178	№427-1996	
говядина 1 категории	126	93					

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Суп молочный с крупой			450	10,4	16,2	43,5	361,4	№164-2013, Пермь
			200	3,1	4,4	19,0	128	
		140						
		60						
		12						
		16						
		2						
		0,8						
		2						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
		20						
		10						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
		0,6						
		0,6						

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша 5 злаков жидкая			430	12,5	11,4	51,8	360	
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30	200	5,1	6,1	26,0	179	№311-2004
молоко питьевое	183	183						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
батон	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	4,5	4,5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

Второй завтрак									
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	120	120	120	0,5	0,2	21,8	91,0	№518-2013, Пермь	
	120	120	120						
Обед									
Салат картофельный с огурцами	695			21,7	21,5	91,9	648,1	№75-2013, Пермь	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59	44		0,8	4,1	7,4	70		
01.11.-31.12. -30%	63	44							
01.01-29.02 - 35%	68	44							
01.03 - 40%	73	44							
огурцы соленные без уксуса	15	8							
или огурцы свежие парниковые	8,2	8							
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8							
масло растительное	4	4							
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной	180/20/5			6,8	4,7	8,6	104	№111-2004	
говядина 1 категории	44	32							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32							
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32							
свекла до 01.01 -20%	38	30							
с 01.01 - 25%	40	30							

Автоматное учреждение Тюменской области
«Центр государственного контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник								
Шанежка наливная			250	8,5	10,7	34,9	270	
			50	3,4	3,4	27,2	153	№550-2013, Пермь
	мука пшеничная	30	30					
	сахар	2	2					
	масло сливочное	2	2					
	яйцо куриное	1	1					
	соль йодированная	0,3	0,3					
	дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8					
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2					
	молоко питьевое	12,5	12,5					
	сметана	10	10					
	мука пшеничная	1,5	1,5					
	сахар	0,5	0,5					
	масса фарша:		12					
	яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8					
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2					

Овощи на подгарнировку										
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	60	2,9	0,1	4,7	31	№101-2004		
Бутерброд с джемом или повидлом										
батон	20	20								
Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20								
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь		
чай - заварка	0,6	0,6								
молоко питьевое	50	50								
сахар	10	10								
Хлеб пшеничный										
			10	0,2	0,1	4,4	19			
Второй завтрак										
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№516-2013, Пермь		
Обед										
Салат из моркови с кукурузой			635	17,0	25,6	81,7	625,2			
морковь до 01.01 - 20%	49	39								
с 01.01 - 25%	52	39								
масса припущенной моркови		37								
кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20								

ИЛИ

Нарезка из свеклы отварной	50		0,8	0,0	3,6	18	№ 50 - 2013, Пермь
	66	53					
свекла до 01.01 - 20%	66	53					
с 01.01 - 25%	70	53					
Суп из овощей с мясом со сметаной			4,4	4,1	9,0	91	№135-2004
говядина 1 категории	44	32					
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	48	36					
01.11.-31.12. -30%	51	36					
01.01-29.02 - 35%	55	36					
01.03 - 40%	60	36					
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7					
с 01.01 - 25%	9	7					
лук репчатый	8	7					
горошек зелёный консервированный	9	6					
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	23	22					
или капуста свежая белокочанная	28	22					

Муниципальное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1677203063147
ИНН 7203208134

ИЛИ

Салат из соленых огурцов с луком		50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
огурцы соленые без уксуса	80	44					
лук репчатый	4,8	4					
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)							
или лук зелёный	5	4					
масло растительное	4	4					
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной							
говядина 1 категории	44	32					№154-2013, Пермь
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
капуста белокочанная свежая	28	22					
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					
крупя перловая	7	7					
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7					

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша манная жидкая			440	7,2	7,4	69,4	373,0	№311-2004
			200	5,1	7,1	28,0	196	
		20						
		190						
		3						
		1,2						
		5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
		20						
		20,2						
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
		0,6						
		12						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	

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

Второй завтрак		0,1	0,4	21,3	89,2	
Фрукт в ассортименте		160	0,4	21,3	89	№456-2006, Москва
Обед		645	22,3	92,5	660,6	
Салат из капусты белокочанной с морковью		50	4,0	4,8	58	№4-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	50	40				
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				
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной		180/20/5	4,5	14,3	121	№.1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	44	32				
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32				
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80				
01.11.-31.12.- 30%	114	80				
01.01-29.02 - 35%	120	80				

Чай с лимоном	180		0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,6	0,6					
сахар	10	10					
лимон	6	5					
Второй завтрак							
Сок в ассортименте	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед	695		24,6	25,0	75,6	625,9	
Яйца вареные	40		5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Суп-пюре из картофеля с курицей	180/15		3,7	4,7	17,1	126	№159-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	160	120					
01.11.-31.12. -30%	172	120					
01.01-29.02 - 35%	185	120					
01.03 - 40%	200	120					
морковь до 01.01 - 20%	8	6					

Чай с молоком	чай - заварка		0,6	0,6	200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
	молоко питьевое		50	50						
	сахар		10	10						
Второй завтрак										
Сок в ассортименте			130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед										
Салат из отварных овощей с маслом растительным					625	23,5	26,1	74,3	626,1	№29/1-2011, Екатеринбург
	свекла до 01.01 -20%		41	33						
	с 01.01 - 25%		44	33						
	масса отварной свеклы			30						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%		31	23						
	01.11.-31.12. -30%		33	23						
	01.01-29.02 - 35%		35	23						
	01.03 - 40%		38	23						
	масса отварного картофеля			20						
	масло растительное		4	4						

Суп картофельный с клецками с курицей		180/15	5,4	5,3	9,2	106	№155-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	39					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
мука пшеничная	8	8					
масло сливочное	0,7	0,7					
яйцо куриное	2	2					
вода питьевая	10	10					
соль йодированная	0,1	0,1					
масса готовых клецек:		20					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	48	36					
01.11.-31.12. -30%	51	36					
01.01-29.02 - 35%	55	36					
01.03 - 40%	60	36					
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7					
с 01.01 - 25%	9,3	7					
лук репчатый	8	7					
масло растительное	4	4					

Автоимное учреждение Тамбовской области
«Центр санитарно-эпидемиологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Компот из свежих ягод	180		0,1	0,0	14,4	58	№634-2004
	клубника свежемороженая	30,2					
	сахар	10	10				
Хлеб пшеничный	30		0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной	40		0,9	0,5	15,1	69	
Полдник	250		5,3	12,2	31,8	258	
Булочка "К чаю"	50		1,7	5,5	18,1	129	№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				

Асташинское учреждение Коменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

яйцо куриное для смазки изделия	2	2											
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2											
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,7	13,7	130	№698-2004					
ИТОГО:				39	47	187	1331						

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	7,9	14,2	51,5	365,4	
Каша гречневая вязкая			200	6,0	7,1	31,1	212	№248-2013, Пермь
крупя гречневая	50	50						
вода питьевая	50	50						
молоко питьевое	125	125						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						

Чай с лимоном	180		0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
	чай - заварка	0,6					
	сахар	10					
	лимон	5					
Второй завтрак							
Фрукт в ассортименте	160		0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, МОСКВА
Обед	700		27,9	24,5	77,0	640,5	
Яйца вареные	40		5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Салат из свежих помидоров	50		0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	49	48					
или помидоры свежие грунтовые	57	48					
масло растительное	4	4					
ИЛИ							
Салат из свеклы с зеленым горошком	50		0,9	4,0	3,7	54	№58-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	41	33					
с 01.01 - 25%	44	33					
масса отварной свеклы		30					
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	28	18					

Автономное учреждение Пермской области
 Центр технического контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	112	83								
масса припущенной рыбы		65								
сметана	20	20								
мука пшеничная	2	2								
масло сливочное	2	2								
Овощи припущенные			150	2,2	3,8	20,3	124			№524-2004
морковь до 01.01 - 20%	81	65								
с 01.01 - 25%	86	65								
или морковь свежемороженая	74	65								
или кабачки свежие	112	75								
лук репчатый	18	15								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82								
01.11.-31.12. -30%	117	82								
01.01-29.02 - 35%	126	82								
01.03 - 40%	137	82								
мука пшеничная	3	3								
масло сливочное	5	5								

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

Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
	курага	18	18					
	сахар	5	5					
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			25	0,6	0,3	9,4	43	
Полдник			250	5,1	11,5	39,5	282	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	1,5	5,1	29,0	168	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		207	200	3,6	6,4	10,5	114	№698-2004
ИТОГО:				41	51	189	1377	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			410	17,5	11,5	49,5	371,5	
Суфле творожное			130	11,9	6,2	20,1	184	№365-2004
	творог	111	110					
	сметана	11	11					
	яйцо куриное	11	11					

Сок в ассортименте	130	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед									
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи									
капуста цветная	98	47			0,4	3,1	2,6	40	№679-2002
или капуста цветная свежемороженая	55	52							
или капуста брокколи свежемороженая	55	52							
молоко питьевое	8	8							
масло сливочное	4	4							
ИЛИ									
Салат из огурцов с маслом									
огурцы свежие парниковые	48	47		50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
или огурцы свежие грунтовые	49	47							
масло растительное	4	4							
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной									
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39		180/15/5	4,2	4,9	8,8	96	№.1.78-1995, Екатеринбург
или филе куриное промышленного производства	25	24							
или филе грудки индейки	25	24							
свекла до 01.01 -20%	38	30							

01.11.-31.12. -30%	24	17	150	6,3	7,0	19,8	168	№7.55.-1995, Екатеринбург
01.01-29.02 - 35%	26	17						
01.03 - 40%	28	17						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	10	10						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное	3,4	3,4						
Овощи запеченные с яйцом								
морковь до 01.01 - 20%	75	60						
с 01.01 - 25%	80	60						
масса отварной моркови		58						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	81	61						
01.11.-31.12. -30%	87	61						
01.01-29.02 - 35%	94	61						
01.03 - 40%	102	61						
масса отварного картофеля		58						
молоко питьевое	23	23						
яйцо куриное	46	46						

ИЛИ

Салат из квашеной капусты с луком		50	0,8	4,0	2,5	49	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	59	42					
лук репчатый	6	5					
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)							
или лук зелёный	6,3	5					
сахар	0,6	0,6					
масло растительное	4	4					
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной		180/20/5	5,7	4,5	14,3	121	№.1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	44	32					
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32					
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80					
01.11.-31.12. -30%	114	80					
01.01-29.02 - 35%	120	80					
01.03 - 40%	134	80					
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					

лук репчатый	6,0	5																		
масло сливочное	4	4																		
помидоры свежие парниковые	10,2	10																		
или помидоры свежие грунтовые	12	10																		
сметана	5	5																		
зелень сушеная	0,1	0,1																		
Печень говяжья по - строгоановски			80	11,2	10,4	2,9	150	№431-2004												
печень говяжья	90	75																		
масло растительное	5	5																		
масса готовой печени		50																		
мука пшеничная	2	2																		
сметана	10	10																		
вода питьевая	20	20																		
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127	№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																		

Детальное управление: Томский обл. центр
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	молоко питьевое	24	24										
	масло сливочное	5	5										
Кисель из свежих ягод				180	0,3	0,2	14,1	59					№505-2013, Пермь
	брусника свежемороженая	26,6	24										
	сахар	10	10										
	крахмал	6	6										
Хлеб пшеничный				25	0,5	0,3	11,0	48					
Хлеб ржаной				50	1,1	0,7	18,9	86					
	<i>Полдник</i>			250	7,5	3,8	48,3	257,4					
	Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	2,5	0,5	34,3	152					
	Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	5,0	3,3	14,0	106					№698-2004
	ИТОГО:				40	38	213	1350					
	ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				41	45	196	1357					
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				41	45	196	1350					При 12 часовом пребывании детей
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				54	60	261	1800					
16 день													
	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	№ рецептуры				
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г						

Завтрак		410	8,1	13,3	50,4	353,3	
Суп молочный с макаронными изделиями							
	молоко питьевое	140					№165-2013, Пермь
	вода питьевая	60	5,7	5,9	19,0	152	
	макаронные изделия	16					
	соль йодированная	0,5					
	сахар	1,6					
	масло сливочное	2					
Бутерброд с маслом		20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
	батон	20					
	масло сливочное	10					
Чай с лимоном		180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
	чай - заварка	0,6					
	сахар	10					
	лимон	6					
Хлеб пшеничный		25	0,5	0,3	11,0	48	
Второй завтрак			0,5	0,2	21,8	91,0	
Сок в ассортименте		130	0,5	0,2	21,8	91	№516-2013, Пермь

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

Обед		640	23,8	25,0	85,4	661,8	
Винегрет овощной		60	1,2	4,0	5,7	64	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14					
01.11.-31.12. -30%	20	14					
01.01-29.02 - 35%	22	14					
01.03 - 40%	23	14					
масса отварного картофеля		12					
свекла до 01.01 -20%	23	18					
с 01.01 - 25%	24	18					
масса отварной свеклы		16					
морковь до 01.01 - 20%	18	14					
с 01.01 - 25%	19	14					
масса отварной моркови		12					
огурцы соленые без уксуса	20	11					
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6					
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2					
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую							
или лук зелёный	2,5	2					

масло растительное	4	4									№1.35-1995, Екатеринбург
Суп-пюре из капусты с мясом		180/20	6,7	6,6	6,4	112					
говядина 1 категории	44	32									
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32									
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32									
капуста цветная свежемороженая	68	65									
или капуста свежая белокочанная	81	65									
морковь до 01.01 - 20%	6,3	5									
с 01.01 - 25%	7	5									
мука пшеничная	3	3									
молоко питьевое	55	55									
яйцо	4	4									
сливки или сметана 10 %	7	7									
масло сливочное	4	4									
зелень сушеная	0,1	0,1									
Гуляш		70	10,2	9,3	2,1	133					№437-2004
говядина 1 категории	87	64									
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	76	64									

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	64	64								
масса отварного мяса		40								
масло растительное	4	4								
лук репчатый	10	8								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4								
мука пшеничная	1,5	1,5								
Каша гречневая рассыпчатая			130	4,1	4,4	32,1	184			№237-2013, Пермь
крупа гречневая	67	67								
вода питьевая	88	88								
масло сливочное	6	6								
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62			№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15								
сахар	8	8								
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39			
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69			
<i>Полдник</i>			360	15,9	13,7	22,8	278,4			
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180	12,7	9,2	15,9	197			№313-2013, Пермь
творог	144	143								

мука пшеничная	12	12												
или крупа манная	11	11												
вода питьевая для каши	36	36												
яйцо куриное	12	12												
сахар	6	6												
ванилин	0,01	0,01												
сметана	6	6												
сухари пшеничные	6	6												
масло сливочное для смазки листа	4	4												
масса готовой запеканки		150												
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30												
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	186	180	180	3,2	4,5	6,9	81			№698-2004				
ИТОГО:														
											48	52	180	1384

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			410	17,0	13,9	44,8	371,6

Омлет натуральный			110	10,7	10,6	1,5	144	№340-2004
	яйцо куриное	84	84					
	молоко питьевое	32	32					
	масло растительное для смазки листа	1	1					
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная			110	11,0	11,2	1,7	151	№279-1996
	яйцо куриное	85	85					
	молоко питьевое	42	42					
	масло сливочное	4	4					
Овощи на подгарнировку								
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117		70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004
	батон	20	20					
	сыр	10,5	10					
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	0,6	0,6					
	сахар	12	12					
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	

Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Второй завтрак								
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед								
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	№141-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	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						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								
или лук зелёный	5	4						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с фасолью с мясом			180/20	6,3	4,8	14,5	126	№145-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						

Аккредитованное учреждение
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

мука пшеничная	4	4								
масло растительное	3	3								
Картофель отварной с маслом					150	2,7	3,8	17,9	117	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		206	155							
01.11.-31.12. -30%		222	155							
01.01-29.02 - 35%		239	155							
01.03 - 40%		259	155							
масло сливочное	5	5								
Компот из свежих яблок					180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35								
сахар	10	10								
Хлеб пшеничный					20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной					30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник					260	6,6	6,0	48,4	274	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте					60	0,8	1,0	39,0	168	
Молоко питьевое кипяченое	210	200			200	5,8	5,0	9,4	106	№260-2001, Пермь
ИТОГО:						45	46	193	1364	

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша рисовая жидкая			440	9,7	8,7	62,3	366,3	
			200	6,4	7,2	27,0	198	№311-2004
	крупа рисовая	30						
	молоко питьевое	190						
	сахар	3	3					
	соль йодированная	1	1					
	масло сливочное	5	5					
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
	батон	20	20					
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,6	0,6					
	молоко питьевое	50	50					
	сахар	10	10					

Второй завтрак									
Обед									
Фрукт в ассортименте	160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва			
Салат из свежих помидоров	50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь			
помидоры свежие парниковые	49	48							
или помидоры свежие грунтовые	57	48							
масло растительное	4	4							
ИЛИ									
Салат из моркови и яблок	50	0,7	4,1	5,7	63	№9-2013, Пермь			
морковь до 01.01 - 20%	50	40							
с 01.01 - 25%	53	40							
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)									
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12							
масло растительное на полив при подаче	4	4							
Суп-пюре из разных овощей с мясом	180/20	5,9	3,9	9,6	97	№168-2004			
говядина 1 категории	44	32							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32							
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32							

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

сметана	10	10											
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4											
мука пшеничная	2	2											
вода питьевая	30	30											
Макаронные отварные с овощами													№294-2013, Пермь
макаронные изделия	39	39			150	3,1	4,1	27,5	159				
масса отварных макарон		100											
морковь до 01.01 - 20%	38	30											
с 01.01 - 25%	40	30											
масло сливочное	5	5											
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8											
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15											
масса готовых овощей		50											
Кисель из свежих ягод													№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24			180	0,3	0,2	14,1	59				
сахар	10	10											
крахмал	6	6											

Деятельное учреждение Гамбургский облас
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 720320534

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник								
Булочка с изюмом			250	1,9	5,2	50,5	256,4	
			50	1,7	5,2	22,5	144	№11/12-2011, Екатеринбург
	мука пшеничная	28	28					
	мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5					
	сахар	5	5					
	масло сливочное	7	7					
	молоко питьевое	7	7					
	яйцо куриное	4	4					
	яйцо куриное для смазки изделия	3	3					
	изюм	4,4	4					
	дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3					
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33					
	соль йодированная	0,2	0,2					
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2					
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте		200	200	0,2	0,0	28,0	113	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				33	36	220	1339	

19 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 - кукурузная)								
крупа пшеничная	15	15						
крупа кукурузная	15	15						
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом	20/10		1,8	7,1	9,9	111	№1-2004	
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Кофейный напиток	200		3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь	
кофейный напиток	4,5	4,5						

Автономное учреждение «Питание» г.Пермь
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Пюре картофельное	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128	150	3,0	4,4	18,9	127	№520-2004
	01.11.-31.12. -30%	183	128						
	01.01-29.02 - 35%	197	128						
	01.03 - 40%	214	128						
	молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	5	5							
Компот из смеси сухофруктов				180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
	сухофрукты	15	15						
	сахар	8	8						
Хлеб пшеничный				30	2,4	0,3	11,4	58	
Хлеб ржаной				40	0,9	0,6	15,1	69	
Полдник				330	12,7	9,7	34,9	277,86	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущённым				150	9,5	5,2	32,0	213	№321-2013, Пермь
	творог	112	110						
	крупа манная	15	15						
	яйцо куриное	5	5						