

СОГЛАСОВАНО

директор школы  
Ирина Владимировна  
Иванова

« 25 » августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

орг. питания  
Ирина Владимировна

« 25 » августа 2021 г.



## ПРИМЕРНОЕ 14 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

№14-ШИ/3590-20/103 от 10.02.2021 г.

для питания детей в школе-интернате,

разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.

Приемы пищи: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.



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: [toegsen@fguz-tyumen.ru](mailto:toegsen@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

« 19 » апреля 2021 г.

№ 247D

г. Тюмень

#### Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 14-ти дневного меню № 14-ШИ/3590-20/103 от 10.02.2021 для организации питания детей с 7 до 11 лет в школе - интернате.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля».  
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;  
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля».  
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;  
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:  
На основании заявки № 114404 от 25.03.2021г. рассмотрено представленное примерное 14-ти дневное меню № 14-ШИ/3590-20/103 от 10.02.2021 для организации питания детей в школе - интернате. Приемы пищи: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин. Возрастная категория детей: с 7-11 лет.  
Меню разработано на основании:  
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».  
При составлении меню использованы:
  - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г.
  - Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва.: 2006 г.
  - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.





- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002г.

- 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.

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть. II часть - Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г.

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 14 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 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».

Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для возрастной группы детей 7-11 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Организовано 5 разовое питание, что соответствует п. 8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню включает завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин. На долю завтрака в среднем за 14 дней приходится 25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда - 35%, на долю полдника - 15%; на долю ужина - 20%; на долю второго ужина - 5% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 7-11 лет (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2.1, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (7-11 лет) соответствует приложению 9 таблице 3 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированное молоко. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и 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 14-ти дневное меню № 14-ШИ/3590-20/103 от 10.02.2021 для организации питания детей с 7 до 11 лет в школе - интернате разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. заведующего отделением гигиены детей и подростков – врач по общей гигиене

Е.А. Невидимова





## Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для организации питания с круглосуточным пребыванием детей в школе-интернате, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».

**Возрастная категория детей:** с 7 до 11 лет.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).



- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец.-2011, Екатеринбург).

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При приготовлении блюд соблюдаются принципы «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате. Указана температура подачи блюд и срок реализации.

Для овощей приняты нормы отходов в соответствии с Приложением №24 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная** при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям в меру соленых блюд.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления, п.8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Следует учитывать, что выход фруктов, кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании ежедневного меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий.

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»  
г. Тюмень ул. Рижская 47а  
электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru



**НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №14-ШИ/3590-20/103 от 10.02.2021 для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет  
(завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)**

№	Продукты	Норма питания в г, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Фактически получено г, мл,														за 14 дней, г	Факт в день г, мл,	% выполнения
			Дни																
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
1	Хлеб ржаной****	80	80	80	80	70	70	80	80	100	70	150	70	80	80	90	1180	84,3	105
2	Хлеб пшеничный***	150	167	120	152	134	194	150	135	195	188	114	215	190	160	94	2206	157,6	105
3	Мука пшеничная	15	46	14	3	45	4	18	30	0	15	0	3	5	6	16	204	14,5	97
4	Крупы, бобовые	45	70	56	40	41	46	64	73	15	0	58	50	40	36	51	640	45,7	102
5	Макаронные изделия	15	0	53	0	53	0	0	0	53	0	0	0	38	15	0	212	15,1	101
6	Картофель	187	205	120	128	75	224	229	170	255	184	230	299	201	220	79	2619	187,1	100
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	287	271	424	264	378	255	127	199	262	297	218	360	271	259	3873	276,6	99
8	Фрукты свежие	185	204	150	324	130	235	150	245	130	252	374	200	104	100	120	2718	194,1	105
9	Сухофрукты	15	0	0	25	40	0	0	25	0	25	15	0	31	0	60	221	15,8	105
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2800	200,0	100
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	48	20	33	51	28	26	46	17	35	40	20,5	30	15	37	447	31,9	105
12	Кондитерские изделия	10	0	0	30	8	0	30	0	0	30	0	0	0	20	30	148	10,6	105
13	Какао	1	0	0	4	0	0	0	2	0	4	0	0	4	0	0	14	1,0	100
14	Чай	1	1,8	0,9	0,0	1,8	1,8	0,0	0,9	0,9	0,9	1,8	0,9	0,0	0,9	0,9	14	1,0	96
15	Кофейный напиток	2	0	5,5	0	0	0	5,5	0	6	0	0	5,5	0	6	0	28	2,0	98
16	Мясо 1-й категории	70	63	79	146	16	79	93	95	16	81	79	97	0	79	76	999	71,4	102
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	0	0	0	134	0	0	100	0	95	0	0	76	0	0	405	28,9	95
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	26	134	0	0	0	0	0	68	0	0	134	89	0	65	516	36,9	105
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	93	0	74	119	72	74	0	119	0	95	0	74	108	0	828	59,1	102
20	Молоко	300	234	325	403	33	424	336	404	370	449	114	350	430	330	220	4422	315,9	105
21	Кисломолочная пищевая продукция	150	180	280	0	280	180	280	100	180	0	180	180	0	280	100	2220	158,6	105
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	0	120	0	100	0	123	0	0	112	0	100	0	0	124	679	48,5	97
23	Сметана	10	5	11	0	18	0	10	5	0	17	5	0	30	17	22	139	9,9	99
24	Сыр	10	15	0	20	0	0	0	20	20	15	15	20	0	0	16	141	10,1	101
25	Масло сливочное	30	27	28	10	51	24	34	28	30	35	35	29	36	16	34	415	29,6	99
26	Масло растительное	15	18	15	24	14	21	14	16	13	9	9	15	13	10	14	204	14,6	97
27	Яйцо, шт.	40	54	6	155	25	5	18	15	60	135	5	4	0	40	34	554	39,6	99
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0	0	0	1,2	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	1	0,1	43
29	Крахмал	3	7	0	7	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	21	1,5	50
30	Специи	2,0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	28	2,0	100
31	Соль пищевая поваренная йодированная	3,0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	42	3,0	100

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

\*\* Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

\*\*\* Мучное, булочное, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 1,2,4,5,6,8,9,10,11,12,13 дни посчитано к норме хлеба пшеничного

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

**ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ**  
 Меню № 14-ШИ/3590-20/103  
 АУ ТУ Центр технологического контроля



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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Ужин, ккал	% выполнения	Второй ужин, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	25 % от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		20% от суточного рациона		5% от суточного рациона		100%	
	588		823		353		470		118		2350	
1 день	588	25	824	35	336	14	487	21	119	5	2355	100
2 день	589	25	821	35	358	15	470	20	119	5	2357	100
3 день	584	25	812	35	345	15	454	19	124	5	2319	99
4 день	614	26	835	36	372	16	481	20	119	5	2421	103
5 день	594	25	847	36	359	15	461	20	119	5	2380	101
6 день	581	25	831	35	349	15	491	21	119	5	2371	101
7 день	574	24	796	34	353	15	482	20	124	5	2329	99
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>589</b>	<b>25</b>	<b>824</b>	<b>35</b>	<b>353</b>	<b>15</b>	<b>475</b>	<b>20</b>	<b>121</b>	<b>5</b>	<b>2362</b>	<b>100</b>
8 день	569	24	821	35	359	15	492	21	119	5	2360	100
9 день	611	26	837	36	363	15	452	19	124	5	2387	102
10 день	582	25	815	35	364	15	481	20	119	5	2361	100
11 день	601	26	835	36	337	14	452	19	119	5	2344	100
12 день	605	26	835	36	337	14	450	19	124	5	2352	100
13 день	581	25	800	34	345	15	489	21	119	5	2334	99
14 день	570	24	829	35	372	16	478	20	124	5	2374	101
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>588</b>	<b>25</b>	<b>825</b>	<b>35</b>	<b>354</b>	<b>15</b>	<b>471</b>	<b>20</b>	<b>121</b>	<b>5</b>	<b>2359</b>	<b>100</b>
<b>ИТОГО в среднем за день</b>	<b>589</b>	<b>25</b>	<b>824</b>	<b>35</b>	<b>353</b>	<b>15</b>	<b>473</b>	<b>20</b>	<b>121</b>	<b>5</b>	<b>2360</b>	<b>100</b>

\*Приложение 10, Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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



Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм	Второй ужин, грамм
	500	700	300	500	200
1 день	625	795	320	550	200
2 день	545	785	330	600	200
3 день	595	830	380	500	200
4 день	540	835	360	535	200
5 день	565	824	330	505	200
6 день	535	795	330	655	200
7 день	545	740	360	580	200
8 день	510	825	330	595	200
9 день	540	825	360	510	200
10 день	600	815	364	580	200
11 день	540	755	360	570	200
12 день	545	840	300	530	200
13 день	570	795	340	560	200
14 день	510	735	350	530	200

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

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

Название блюд	Масса порций в граммах для двух возрастных групп	
	7 до 11 лет	12 лет и старше
<b>Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо</b> (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
<b>Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)</b>	60-100	100-150
<b>Первое блюдо</b>	200-250	250-300
<b>Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)</b>	90-120	100-120
<b>Гарнир</b>	150-200	180-230
<b>Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, сок, напиток из шиповника, сок)</b>	180-200	180-200
<b>Фрукты</b>	100	100

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 9, Таблица 1 "Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)"



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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лосося (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



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

**Возрастная категория: с 7 до 11 лет**

**14-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №14-ШИ/3590-20/103 от 10.02.2021 г.**

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

**1 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>625</b>	<b>16,0</b>	<b>15,1</b>	<b>97,3</b>	<b>588,4</b>	
Бутерброд с сыром и маслом			20/5/15	6,1	7,8	7,9	126,2	№1,3-2004
хлеб пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	16	15						
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом			200/5	6,5	6,7	26,0	190	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
вода питьевая	72	72						
молоко питьевое	110	110						
или молоко концентрированное	51	51						

ДОКУМЕНТАРЬ-ОРИГИНАЛ  
Меню № 14-ШИ/3590-20/103  
АУ ТО «Центр технологического контроля»

или молоко сухое	13	13						
вода кипяченая для концентрированного молока	59	59						
вода кипяченая для сухого молока	97	97						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
<b>Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"</b>			<b>200/20/10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>15,5</b>	<b>62,8</b>	<b>№686-2004</b>
чай-заварка	0,9	0,9						
сахар	15	15						
лимон	11	10						
апельсин	21	20						
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>150</b>	<b>0,6</b>	<b>0,0</b>	<b>21,6</b>	<b>88,8</b>	<b>№458-2006, Москва</b>
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>	<b>1,5</b>	<b>0,4</b>	<b>12,2</b>	<b>58,4</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>30</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>1,1</b>	<b>0,2</b>	<b>14,1</b>	<b>62,0</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>30</b>					
<b>Обед</b>			<b>795</b>	<b>28,4</b>	<b>27,4</b>	<b>116,0</b>	<b>824,1</b>	
<b>Салат "Дальневосточный" из морской капусты с яйцом отварным</b>			<b>80</b>	<b>5,1</b>	<b>9,4</b>	<b>1,4</b>	<b>110,6</b>	<b>№362-2002</b>
салат "Дальневосточный" из морской капусты	41	24						



Салат "Дальневосточный" из морской капусты с яйцом отварным		80	5,1	9,4	1,4	110,0	
салат "Дальневосточный" из морской капусты	41	24					

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

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

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

или огурцы свежие парниковые	10,2	10						
лук репчатый	4,8	4						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>								
или лук зеленый	5,0	4						
яйцо куриное	32	32						
масло растительное	4	4						
<b>Суп из овощей с курицей, со сметаной</b>			<b>250/10/5</b>	<b>5,9</b>	<b>6,3</b>	<b>16,0</b>	<b>144,3</b>	<b>№135-2004</b>
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50						
01.11.-31.12. -30%	72	50						
01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
горошек зелёный консервированный	28	18						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						



сметана	5	5						
---------	---	---	--	--	--	--	--	--

<b>Гуляш из говядины</b>				<b>100</b>	<b>9,1</b>	<b>7,5</b>	<b>3,4</b>	<b>117,5</b>	<b>№437-2004</b>
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	74	63							
масло растительное	4	4							
масса тушеного мяса		40							
масса соуса		60							
лук репчатый	14	12							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6							
мука пшеничная	4	4							
<b>Рис припущенный с кукурузой</b>				<b>150</b>	<b>3,5</b>	<b>5,0</b>	<b>27,8</b>	<b>170</b>	<b>№44/3-2011, Екатеринбург</b>
крупа рисовая	45	45							
масло сливочное	5	5							
кукуруза консервированная	57	34							
<b>Кисель из свежих ягод</b>				<b>200</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>21,5</b>	<b>89,0</b>	<b>№505-2013, Пермь</b>
вишня свежемороженая	25,2	24							
или смородина свежемороженая	25,2	24							
или клюква свежемороженая	25,2	24							
или облепиха свежемороженая	26,6	24							
сахар	15	15							

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

	крахмал	7	7							
Хлеб пшеничный				70	3,5	1,0	28,4	136,2		
или Хлеб пшеничный витаминизированный				70						
Хлеб ржаной				30	1,1	0,2	14,1	62,0		
или хлеб ржаной витаминизированный				30						
<b>Полдник</b>				<b>320</b>	<b>7,7</b>	<b>3,2</b>	<b>69,0</b>	<b>335,6</b>		
Блинчики с молоком сгущенным				100/20	3,2	5,9	56,5	292		№531-2013, Пермь
	мука пшеничная	42	42							
	молоко питьевое	104	104							
	или молоко концентрированное	48	48							
	или молоко сухое	12	12							
	вода кипяченая для концентрированного молока	56	56							
	вода кипяченая для сухого молока	92	92							
	яйцо куриное	10	10							
	сахар	3	3							
	соль йодированная	0,8	0,8							
	<b>масса теста:</b>		150							
	масло растительное	3	3							
	масса запеченных блинчиков (2 шт. по 50 г)		100							



масло растительное	3	3						
масса запеченных блинчиков (2 шт. по 50 г)		100						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
<b>ИЛИ</b>								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)			100	7,5	3,2	57,0	287	
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	12,0	48,8	№685-2004
чай-заварка	0,9	0,9						
сахар	12	12						
<b>Ужин</b>			<b>550</b>	<b>17,4</b>	<b>12,8</b>	<b>75,7</b>	<b>487,4</b>	
Салат из квашеной капусты с луком			80	1,3	4,0	5,9	64,8	№45-2004
капуста квашеная промышленного производства	97	68						
лук репчатый	9,5	8						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>								
или лук зеленый	10	8						
масло растительное	4	4						
<b>ИЛИ</b>								
Салат из капусты белокочанной			80	1,5	4,0	6,8	69,2	№3-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная (стертая с солью)	119	60						
морковь до 01.01.-20%	10	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
<i>капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат</i>								

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

лук репчатый	9,5	8						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>								
или лук зеленый	10,0	8						
сахар	2	2						
кислота лимонная	0,1	0,1						
вода для разведения лимонной кислоты	5	5						
масло растительное	4	4						
<b>Шницель рыбный натуральный</b>			<b>90</b>	<b>10,6</b>	<b>4,2</b>	<b>7,8</b>	<b>111</b>	<b>№391-2004</b>
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	133	93						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	160	93						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	126	93						
или щекур неразделанный	*	*						
или пикша обезглавленная потрошенная	*	*						
*процент отходов щекура или пикши следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
лук репчатый	10	8						
вода питьевая	8	8						
яйцо куриное	3,5	3,5						
сухари	7	7						
масло растительное	3	3						

Картофель, тушеный

180

3,4

4,2

22,6

141

№391-2004



сухари	7	7						
масло растительное	3	3						

<b>Картофель тушеный</b>			<b>180</b>	<b>3,4</b>	<b>4,2</b>	<b>22,5</b>	<b>141</b>	№216-2004
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						
морковь до 01.01.-20%	53	42						
с 01.01 - 25%	56	42		5,1				
лук репчатый	26	22						
масло сливочное	7	7						
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	<b>200</b>	<b>0,4</b>	<b>0,0</b>	<b>22,0</b>	<b>90</b>	№518-2013, Пермь
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>	<b>8,1</b>	<b>38,9</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Второй ужин</b>			<b>200</b>	<b>5,6</b>	<b>6,3</b>	<b>10,0</b>	<b>119</b>	
<b>Кисломолочный напиток в ассортименте</b>	186	180	<b>180</b>	<b>3,9</b>	<b>5,4</b>	<b>5,1</b>	<b>85</b>	№698-2004
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>	20	20	<b>20</b>	<b>1,7</b>	<b>0,9</b>	<b>4,9</b>	<b>35</b>	
<b>ИТОГО:</b>				<b>75</b>	<b>65</b>	<b>368</b>	<b>2355</b>	

Автономное учреждение Юменский области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203085147  
ИНН 7203208134

## 2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>545</b>	<b>14,9</b>	<b>23,4</b>	<b>79,8</b>	<b>589,4</b>	
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>30/10</b>	<b>2,3</b>	<b>7,4</b>	<b>14,5</b>	<b>133,8</b>	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
<b>Каша гречневая молочная жидкая с маслом</b>			<b>200/5</b>	<b>6,5</b>	<b>6,1</b>	<b>30,2</b>	<b>202</b>	№1/4-2011г., Екатеринбург
крупа гречневая	40	40						
вода питьевая	68	68						
молоко питьевое	100	100						
или молоко концентрированное	46	46						
или молоко сухое	12	12						
вода кипяченая для концентрированного молока	54	54						
вода кипяченая для сухого молока	88	88						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	5	5						

Кофейный напиток на стуженном молоке

200

1,9

2,3

16,2

93

№100 2011,  
Пермь



масло сливочное

5

5

Кофейный напиток на сгущенном молоке			200	1,9	2,3	16,2	93	№500-2013, Пермь
кофейный напиток	5,5	5,5						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
Йогурт сливочный в индивидуальной упаковке			100	3,5	7,5	9,5	120	
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
<b>Обед</b>			<b>785</b>	<b>28,5</b>	<b>28,8</b>	<b>112,1</b>	<b>821,2</b>	
Овощи свежие (огурцы)			80	0,6	0,1	1,8	10,5	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	84	80						
или огурцы свежие парниковые	82	80						
Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной, с мясом			250/5/10	4,4	5,5	12,7	118	№110-2004
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16						
свекла до 01.01 -20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
капуста белокочанная свежая	25	20						
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						

Автономное учреждение Тамбовской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203085147  
ИНН 7203208134

морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13	10						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
<b>Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"</b>			<b>90</b>	<b>14,6</b>	<b>12,6</b>	<b>0,6</b>	<b>174,2</b>	<b>№494-2004</b>
курица потрошенная 1 категории	150	134						
или грудка куриная на кости	141	134						
или бедро куриное	141	134						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
чеснок	0,5	0,4						
масло растительное	2	2						
<b>Рагу овощное</b>			<b>150</b>	<b>3,5</b>	<b>9,4</b>	<b>15,8</b>	<b>161,8</b>	<b>№224-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						



01.03 - 40%	167	100						
-------------	-----	-----	--	--	--	--	--	--

морковь до 01.01.-20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
лук репчатый	15	13						
масло растительное	8	8						
<b>для соуса</b>		<b>50</b>						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
мука пшеничная	1,7	1,7						
морковь до 01.01.-20%	5	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый	5	4						
сахар	1,3	1,3						
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
<b>Хлеб пшеничный</b>			70	3,5	1,0	28,4	136,2	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			70					
<b>Хлеб ржаной</b>			40	1,4	0,2	18,8	82,6	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			40					
<b>Полдник</b>			330	18,2	17,0	33,0	357,8	
<b>Сырники из творога запечённые с молоком сгущённым</b>			150	13,2	12,5	24,5	263	№321-2013, Пермь
творог	121	120						

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

лук репчатый	14	12						
--------------	----	----	--	--	--	--	--	--

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7						
мука пшеничная	3	3						
<b>Макаронны изделия отварные</b>			150	3,2	2,8	34,3	175,2	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Чай с медом</b>			200	0,1	0,0	10,0	40,4	№493-2013, Пермь
чай-заварка	0,9	0,9						
мед	10	10						
<b>Фрукты в ассортименте</b>			150	0,2	0,3	8,6	37,9	№458-2006, Москва
<b>Хлеб ржаной</b>			20	1,1	0,2	14,1	62,0	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
<b>Второй ужин</b>			200	5,6	6,3	10,0	119,1	
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	180	3,9	5,4	5,1	85	№698-2004
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	20	20	20	1,7	0,9	4,9	35	
<b>ИТОГО:</b>				85	88	306	2357	
<b>3 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	

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



крупа манная	16	16						
яйцо куриное	6	6						
сахар	6	6						
ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	9	9						
сметана	6	6						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовых сырников (2 шт. по 65 г)		130						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	189	180	<b>180</b>	<b>5,0</b>	<b>4,5</b>	<b>8,5</b>	<b>95</b>	№260-2001, Пермь
<b>Ужин</b>			<b>600</b>	<b>18,0</b>	<b>12,5</b>	<b>71,5</b>	<b>469,9</b>	
<b>Мясо духовое №435-2004</b>			<b>100</b>	<b>13,4</b>	<b>9,2</b>	<b>4,5</b>	<b>154</b>	№435-2004
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	74	63						
масло растительное	5	5						
масса тушеного мяса		40						
морковь до 01.01.-20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
лук репчатый	14	12						

<b>Завтрак</b>			<b>595</b>	<b>29,5</b>	<b>29,0</b>	<b>51,2</b>	<b>583,6</b>	
<b>Бутерброд с сыром</b>			<b>20/20</b>	<b>5,7</b>	<b>6,2</b>	<b>7,2</b>	<b>107</b>	№3-2004
хлеб пшеничный	20	20						
сыр	21	20						
<b>Омлет натуральный с маслом</b>			<b>200/5</b>	<b>18,5</b>	<b>17,9</b>	<b>1,5</b>	<b>241</b>	№284-1996
яйцо куриное	150	150						
молоко питьевое	60	60						
или молоко концентрированное	28	28						
или молоко сухое	7	7						
вода кипяченая для концентрированного молока	32	32						
вода кипяченая для сухого молока	53	53						
масло растительное	4	4						
масса готового омлета		200						
масло сливочное	5	5						
<b>Какао с молоком</b>			<b>200</b>	<b>3,4</b>	<b>4,2</b>	<b>16,4</b>	<b>117,0</b>	№642-1996
какао - порошок	4	4						
молоко питьевое	130	130						
или молоко концентрированное	60	60						
или молоко сухое	16	16						



или молоко концентрированное	60	60						
или молоко сухое	16	16						
вода кипяченая для концентрированного молока	70	70						
вода кипяченая для сухого молока	114	114						
сахар	10	10						
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>	<b>8,6</b>	<b>37,9</b>	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
<b>Обед</b>			<b>830</b>	<b>25,7</b>	<b>28,0</b>	<b>114,4</b>	<b>812,2</b>	
<b>Салат овощной</b>			<b>80</b>	<b>1,8</b>	<b>4,0</b>	<b>7,3</b>	<b>72,4</b>	№69-2013, Пермь
морковь до 01.01.-20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
масса отварной моркови		30						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	37	28						
01.11.-31.12. -30%	40	28						
01.01-29.02 - 35%	43	28						
01.03 - 40%	47	28						
масса отварного картофеля		26						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	31	20						

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

масло растительное	4	4						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Салат из свежих помидоров</b>			<b>80</b>	<b>0,8</b>	<b>4,1</b>	<b>2,8</b>	<b>51,1</b>	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	78	76						
или помидоры свежие грунтовые	90	76						
масло растительное	4	4						
<b>Суп картофельный с рыбой</b>			<b>250/60</b>	<b>7,6</b>	<b>7,1</b>	<b>18,1</b>	<b>166,7</b>	№150-2013, Пермь
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72						
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	100	74						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	84	72						
или щекур неразделанный	*							
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						



морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
<b>Котлеты из говядины</b>			<b>90</b>	<b>8,1</b>	<b>11,8</b>	<b>14,3</b>	<b>195,8</b>	№451-2004
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	79	67						
хлеб пшеничный	16	16						
молоко питьевое	13	13						
лук репчатый	5,4	4,5						
яйцо куриное	4,5	4,5						
сухари	5,5	5,5						
масло растительное	2	2						
<b>Капуста тушёная</b>			<b>150</b>	<b>3,1</b>	<b>3,9</b>	<b>12,4</b>	<b>97,1</b>	№.534-2004
капуста белокочанная свежая	215	172						
масло растительное	4	4						
морковь до 01.01.-20%	10,0	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
мука пшеничная	2,5	2,5						
сахар	3	3						

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

Напиток из плодов шиповника			200	0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004
шиповник	25	25						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			70	3,5	1,0	28,4	136,2	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			70					
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	82,6	
или хлеб ржаной витаминизированный			40					
<i>Полдник</i>			<b>380</b>	<b>3,6</b>	<b>3,4</b>	<b>75,0</b>	<b>344,6</b>	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, вафли)			30	2,8	3,0	27,5	148,2	
Кисель из свежих ягод			200	0,3	0,2	21,5	89,0	№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	25,2	24						
или смородина свежемороженая	25,2	24						
или клюква свежемороженая	25,2	24						
или облепиха свежемороженая	26,6	24						
сахар	15	15						
крахмал	7	7						
Фрукты в ассортименте			150	0,5	0,2	26,0	107,4	№458-2006, Москва



Овощи натуральные			100	1,1	0,1	3,8	20,5	№106-2013, Пермь
помидоры свежие грунтовые	118	100						
или помидоры свежие парниковые	102	100						
Плов из мяса			200	12,9	13,7	33,5	308,9	№370-2013, Пермь
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	93	79						
масса тушеного мяса		50						
масло растительное	10	10						
крупа рисовая	40	40						
морковь до 01.01.-20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	18	15						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,0	11,0	45	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
<b>Второй ужин</b>			<b>200</b>	<b>6,0</b>	<b>6,4</b>	<b>10,7</b>	<b>124,4</b>	

Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	6,0	6,4	10,7	124	
<b>ИТОГО:</b>				<b>81</b>	<b>81</b>	<b>317</b>	<b>2319</b>	
<b>4 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>540</b>	<b>19,2</b>	<b>18,9</b>	<b>91,8</b>	<b>613,9</b>	
Бутерброд с маслом			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
	хлеб пшеничный	30	30					
	масло сливочное	10	10					
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			170	13,2	11,0	26,9	259,4	№10/5-2011, Екатеринбург
	творог	103	100					
	крупа манная	5	5					
	яйцо куриное	20	20					
	сахар	10	10					
	<b>крошка:</b>		<b>25</b>					
	сахар	5	5					
	мука пшеничная	10	10					
	масло сливочное	10	10					



мука пшеничная	10	10						
масло сливочное	10	10						

масло сливочное для смазки листа	3,5	3,5						
масса готовой запеканки		150						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
<b>Чай "Витаминный"</b>			<b>200</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>19,8</b>	<b>82,9</b>	№493-2013, Перь
чай-заварка	0,9	0,9						
шиповник	15	15						
сахар	10	10						
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>130</b>	<b>2,0</b>	<b>0,1</b>	<b>22,5</b>	<b>98,9</b>	№458-2006, Москва
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>	<b>8,1</b>	<b>38,9</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Обед</b>			<b>835</b>	<b>25,0</b>	<b>25,2</b>	<b>127,0</b>	<b>834,7</b>	
<b>Салат из моркови</b>			<b>80</b>	<b>0,9</b>	<b>4,0</b>	<b>7,3</b>	<b>68,8</b>	№7-2013, Перь
морковь до 01.01.-20%	95	76						
с 01.01 - 25%	101	76						
<i>морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном</i>								
сахар	2	2						
масло растительное	4	4						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Салат витаминный</b>			<b>80</b>	<b>0,9</b>	<b>3,9</b>			№2-2013, Перь

Автономное учреждение Тюменской области  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 6,11077203063,147  
 ИНН 7206208134

капуста белокочанная свежая	50	40						
морковь до 01.01.-20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
<i>в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта в отварном</i>								
яблоки свежие, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом	23	16						
сахар	1,6	1,6						
лимонная кислота	0,1	0,1						
вода питьевая для разведения лимонной кислоты	4	4						
масло растительное	4	4						
<b>Рассольник домашний с мясом, со сметаной</b>			<b>250/10/5</b>	<b>4,7</b>	<b>6,5</b>	<b>13,7</b>	<b>132</b>	<b>№131-2004</b>
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16						
капуста белокочанная свежая	25	20						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13	10						



морковь до 01.01.-20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13	10							
лук репчатый	12	10							
огурцы солёные (без уксуса)	18	10							
масло сливочное	5	5							
сметана	5	5							
<b>Печень, тушеная в соусе</b>			<b>90/50</b>	<b>11,5</b>	<b>11,1</b>	<b>5,0</b>	<b>165,9</b>		<b>№401-2013, Пермь</b>
печень говяжья	162	134							
мука пшеничная	4	4							
масло растительное	4	4							
масса тушеной печени		90							
соус сметанный		50							<b>№442-2013, Пермь</b>
сметана	12,5	12,5							
мука пшеничная	1,3	1,3							
вода питьевая	40	40							
масло сливочное	1,3	1,3							
<b>Макаронные изделия отварные</b>			<b>150</b>	<b>3,2</b>	<b>2,8</b>	<b>34,3</b>	<b>175,2</b>		<b>№516-2004</b>
макаронные изделия	53	53							
масло сливочное	3,5	3,5							
<b>Компот из кураги</b>			<b>200</b>	<b>0,9</b>	<b>0,0</b>	<b>27,0</b>	<b>111,6</b>		<b>№638-2004</b>

автономное учреждение Тюменской области  
 «Центр Технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

	курага	25,3	25						
	сахар	5	5						
Хлеб пшеничный				40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				40					
Хлеб ржаной				50	1,8	0,3	23,5	103,3	
или хлеб ржаной витаминизированный				50					
<b>Полдник</b>				<b>360</b>	<b>5,8</b>	<b>12,7</b>	<b>58,6</b>	<b>371,9</b>	
Булочка "Пермская"				60	2,8	6,5	39,0	226	№554-2013, Пермь
	мука пшеничная	30	30						
	масло сливочное	9	9						
	яйцо куриное	5	5						
	сахар	5	5						
	соль йодированная	0,6	0,6						
	дрожжи прессованные	1,2	1,2						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,3	0,3						
	молоко питьевое	13	13						
	или молоко концентрированное	6	6						
	или молоко сухое	2	2						
	вода кипяченая для концентрированного молока	7	7						



или молоко сухое	2	2						
вода кипяченая для концентрированного молока	7	7						

вода кипяченая для сухого молока	11	11						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	8	8						
сахарная пудра	2	2						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,0</b>	<b>48,8</b>	<b>№685-2004</b>
чай-заварка	0,9	0,9						
сахар	12	12						
<b>Йогурт молочно - сливочный в индивидуальной упаковке</b>			<b>100</b>	<b>2,8</b>	<b>6,2</b>	<b>7,6</b>	<b>97</b>	
<b>Ужин</b>			<b>535</b>	<b>22,1</b>	<b>16,7</b>	<b>60,7</b>	<b>481,3</b>	
Икра кабачковая промышленного производства для детского питания	84	80	80	1,1	3,3	4,4	51,7	№101-2004
<b>Рыба запечённая с маслом</b>			<b>100/5</b>	<b>15,7</b>	<b>10,2</b>	<b>5,2</b>	<b>175</b>	<b>№310-1996</b>
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113						
или ряпушка неразделанная	138	119						
или щекур неразделанный	*							
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
сухари	4	4						
масло растительное	6	6						

масло сливочное	5	5						
<b>Булгур с овощами</b>	:		<b>150</b>	<b>3,4</b>	<b>2,8</b>	<b>22,6</b>	<b>129</b>	№257-2013, Пермь
крупa булгур	36	36						
вода питьевая	80	80						
масса готового гарнира		100						
морковь до 01.01.-20%	73	58						
с 01.01 - 25%	77	58						
масса припущенной моркови		50						
масло сливочное	4	4						
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>11,0</b>	<b>45</b>	№518-2013, Пермь
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>	<b>8,1</b>	<b>38,9</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Второй ужин</b>			<b>200</b>	<b>5,6</b>	<b>6,3</b>	<b>10,0</b>	<b>119,1</b>	
<b>Кисломолочный напиток в ассортименте</b>	186	180	<b>180</b>	<b>3,9</b>	<b>5,4</b>	<b>5,1</b>	<b>85</b>	№698-2004
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>	20	20	<b>20</b>	<b>1,7</b>	<b>0,9</b>	<b>4,9</b>	<b>35</b>	
<b>ИТОГО:</b>				<b>78</b>	<b>80</b>	<b>348</b>	<b>2421</b>	

**5 день**



Итого:

78

80

348

2421

## 5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>565</b>	<b>13,0</b>	<b>18,8</b>	<b>93,2</b>	<b>594,0</b>	
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>30/10</b>	<b>2,3</b>	<b>7,4</b>	<b>14,5</b>	<b>133,8</b>	№1-2004
	хлеб пшеничный	30	30					
	масло сливочное	10	10					
<b>Каша "Дружба" с маслом</b>			<b>200/5</b>	<b>6,6</b>	<b>8,3</b>	<b>34,3</b>	<b>238</b>	№93-2001, Пермь
	крупа рисовая	15	15					
	крупа пшенная	11	11					
	вода питьевая	70	70					
	молоко питьевое	102	102					
	или молоко концентрированное	47	47					
	или молоко сухое	12	12					
	вода кипяченая для концентрированного молока	55	55					
	вода кипяченая для сухого молока	90	90					
	сахар	3	3					
	масло сливочное	5	5					
<b>Чай с молоком</b>			<b>200</b>	<b>2,8</b>	<b>2,5</b>	<b>15,1</b>	<b>94,1</b>	№630-1996

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

чай-заварка	0,9	0,9						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
или молоко концентрированное	46	46						
или молоко сухое	12	12						
вода кипяченая для концентрированного молока	54	54						
вода кипяченая для сухого молока	88	88						
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>130</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>19,9</b>	<b>86,5</b>	№458-2006, Москва
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Обед</b>			<b>824</b>	<b>25,5</b>	<b>26,3</b>	<b>127,1</b>	<b>847,0</b>	
<b>Салат из свежих помидоров со сладким перцем</b>			<b>80/4</b>	<b>1,0</b>	<b>4,0</b>	<b>3,4</b>	<b>54</b>	№22-2004
помидоры свежие парниковые	41	40						
или помидоры свежие грунтовые	47	40						
перец сладкий, свежий	53	40						
масло растительное	4	4						
<b>Суп гороховый с гренками</b>			<b>250/20</b>	<b>3,1</b>	<b>4,1</b>	<b>31,7</b>	<b>176,1</b>	№139-2004
горох лущёный	20	20						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50						



01.11.-31.12. -30%	72	50						
01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
морковь до 01.01.-20%	16,3	13						
с 01.01 - 25%	17,3	13						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
хлеб пшеничный	38	32						
<b>Биточки рыбные</b>			<b>90</b>	<b>14,0</b>	<b>11,6</b>	<b>13,0</b>	<b>212,4</b>	<b>№345-2013, Пермь</b>
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	97	72						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	84	72						
или щекур неразделанный	*							
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
хлеб пшеничный	17	17						
молоко питьевое	13	13						
масло сливочное	1,8	1,8						
яйцо куриное	5	5						

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

сухари	4,5	4,5						
масло растительное	2	2						
<b>Пюре картофельное</b>			<b>180</b>	<b>3,9</b>	<b>5,9</b>	<b>26,7</b>	<b>175,5</b>	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
или молоко концентрированное	13	13						
или молоко сухое	3	3						
вода кипяченая для концентрированного молока	16	16						
вода кипяченая для сухого молока	26	26						
масло сливочное	7	7						
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	<b>200</b>	<b>0,4</b>	<b>0,0</b>	<b>22,0</b>	<b>90</b>	№518-2013, Пермь
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>	<b>2,0</b>	<b>0,6</b>	<b>16,2</b>	<b>77,8</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>40</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>1,1</b>	<b>0,2</b>	<b>14,1</b>	<b>62,0</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>30</b>					
<b>Полдник</b>			<b>330</b>	<b>9,2</b>	<b>11,4</b>	<b>54,9</b>	<b>359,0</b>	



Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	3,8	6,9	32,0	205	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,0	4,5	8,5	95	№260-2001, Пермь
Фрукты в ассортименте			100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва
<i>Ужин</i>			<b>505</b>	<b>13,5</b>	<b>25,2</b>	<b>45,1</b>	<b>461,2</b>	
Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом			100	0,2	4,6	5,1	63	№30/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
морковь до 01.01.-20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
огурцы соленые без уксуса	46	25						
лук репчатый	12	10						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>								
или лук зеленый	13	10						
масло растительное	5	5						
<b>Мясо, тушенное с капустой</b>			<b>200</b>	<b>12,5</b>	<b>20,5</b>	<b>18,4</b>	<b>308,1</b>	№365-2013, Пермь
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	93	79						
масса тушеного мяса		50						

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

капуста свежая белокочанная	206	165						
масло растительное	10	10						
морковь до 01.01.-20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
мука пшеничная	4	4						
сахар	3	3						
<b>Чай с лимоном</b>			<b>200/5</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,2</b>	<b>49,2</b>	№494-2013, Пермь
чай-заварка	0,9	0,9						
сахар	12	12						
лимон	6	5						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Второй ужин</b>			<b>200</b>	<b>5,6</b>	<b>6,3</b>	<b>10,0</b>	<b>119,1</b>	
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	180	3,9	5,4	5,1	85	№698-2004
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	20	20	20	1,7	0,9	4,9	35	
<b>ИТОГО:</b>				<b>67</b>	<b>88</b>	<b>330</b>	<b>2380</b>	
<b>6 день</b>								



ИТОГО:

67

88

330

2380

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>535</b>	<b>13,3</b>	<b>14,5</b>	<b>99,3</b>	<b>580,5</b>	
Каша пшенная жидкая с маслом			200/5	4,8	6,9	28,0	193,3	№311-2004
крупа пшено	25	25						
вода питьевая	76	76						
молоко питьевое	114	114						
или молоко концентрированное	52	52						
или молоко сухое	14	14						
вода кипяченая для концентрированного молока	62	62						
вода кипяченая для сухого молока	100	100						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье, вафли)			30	2,1	3,1	25,0	136,3	
Кофейный напиток на сгущенном молоке			200	1,9	2,3	16,2	93	№500-2013, Пермь
кофейный напиток	5,5	5,5						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке			100	1,8	1,5	4,5	38,7	Автомобильное учреждение «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40						
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3		
или хлеб ржаной витаминизированный			20						
<b>Обед</b>			<b>795</b>	<b>22,0</b>	<b>28,8</b>	<b>121,1</b>	<b>831,4</b>		
Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком			80	1,2	4,0	2,9	52,4	№4/1-2011, Екатеринбург	
капуста свежая белокочанная	76	61							
<i>капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат</i>									
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	25	16							
лимонная кислота	0,08	0,08							
вода питьевая для разведения лимонной кислоты	4	4							
масло растительное	4	4							
<b>ИЛИ</b>									
Салат из свежих помидоров			80	0,8	4,1	2,8	51,1	№22-2013, Пермь	
помидоры свежие парниковые	78	76							
или помидоры свежие грунтовые	90	76							
масло растительное	4	4							
Солянка домашняя со сметаной			250/10/10/5		5,6	6,2	12,1	127	№157-2004



говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16						
мясные деликатесы (карбонад, или окорок мясной)	11	10						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
лук репчатый	21	18						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
<b>Шницель из говядины</b>			<b>90</b>	<b>8,1</b>	<b>11,8</b>	<b>14,3</b>	<b>195,8</b>	<b>№451-2004</b>
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	79	67						
хлеб пшеничный	16	16						
молоко питьевое	13	13						
лук репчатый	5,4	4,5						
яйцо куриное	4,5	4,5						
сухари	5,5	5,5						

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

масло растительное	2	2						
<b>Рис припущенный с овощами "Мозаика"</b>			<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>5,8</b>	<b>31,6</b>	<b>189,4</b>	№416-2013, Пермь
крупa рисовая	39	39						
кукуруза консервированная	42	25						
морковь до 01.01.-20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масло сливочное	8	8						
<b>Компот из апельсинов</b>			<b>200</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>21,1</b>	<b>87,3</b>	№636-2004
апельсины	75	50						
сахар	15	15						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>50</b>	<b>2,5</b>	<b>0,7</b>	<b>20,3</b>	<b>97,3</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>50</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>1,4</b>	<b>0,2</b>	<b>18,8</b>	<b>82,6</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>40</b>					
<b>Полдник</b>			<b>330</b>	<b>17,9</b>	<b>14,8</b>	<b>36,0</b>	<b>348,8</b>	
<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b>			<b>150</b>	<b>13,6</b>	<b>10,7</b>	<b>22,5</b>	<b>241</b>	№313-2013, Пермь
творог	124	123						
мука пшеничная	11	11						
или крупa манная	10	10						



вода питьевая для каши	31	31						
яйцо куриное	10	10						
сахар	5	5						
ванилин	0,007	0,007						
сметана	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		130						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
<b>Шоколадный напиток "Несквик"</b>			<b>180</b>	<b>4,3</b>	<b>4,1</b>	<b>13,5</b>	<b>108</b>	№621-2013, Пермь
быстрорастворимый витаминизированный шоколадный напиток "Несквик"	9	9						
сахар	3	3						
молоко питьевое	135	135						
или молоко концентрированное	62	62						
или молоко сухое	16	16						
вода кипяченая для концентрированного молока	73	73						
вода кипяченая для сухого молока	119	119						
<b>Ужин</b>			<b>655</b>	<b>23,2</b>	<b>15,3</b>	<b>65,1</b>	<b>490,9</b>	

Автономное учреждение Томской области  
 Центр технического образования для детей  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

<b>Салат из свеклы отварной с чесноком</b>			<b>80</b>	<b>1,1</b>	<b>4,0</b>	<b>5,4</b>	<b>62</b>	№22-2004, Пермь
свекла до 01.01 -20%	99	79						
с 01.01 - 25%	105	79						
чеснок свежий	0,5	0,4						
масло растительное	4	4						
<b>Тефтели рыбные с маслом</b>			<b>90/5</b>	<b>17,2</b>	<b>5,1</b>	<b>6,9</b>	<b>142,3</b>	№349-2013, Пермь
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	111	74						
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	135	74						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	86	74						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	100	74						
или щекур неразделанный	*	*						
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
хлеб пшеничный	13	13						
вода питьевая	13	13						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	3	3						
мука пшеничная	7	7						
масло растительное	4	4						
масло сливочное	5	5						



Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	175,5	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154						
01.11.-31.12. -30%	220	154						
01.01-29.02 - 35%	237	154						
01.03 - 40%	257	154						
молоко питьевое	29	29						
или молоко концентрированное	13	13						
или молоко сухое	3	3						
вода кипяченая для концентрированного молока	16	16						
вода кипяченая для сухого молока	26	26						
масло сливочное	7	7						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,0	11,0	45	№518-2013, Пермь
Фрукты в ассортименте			100	0,1	0,2	5,7	25	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
<b>Второй ужин</b>			<b>200</b>	<b>5,6</b>	<b>6,3</b>	<b>10,0</b>	<b>119,1</b>	
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	180	3,9	5,4	5,1	85	№698-2004
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	20	20	20	1,7	0,9	4,9	35	
<b>ИТОГО:</b>				<b>82</b>	<b>80</b>	<b>331</b>	<b>2371</b>	

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

## 7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>545</b>	<b>18,0</b>	<b>21,4</b>	<b>77,3</b>	<b>573,8</b>	
<b>Бутерброд с сыром</b>			<b>20/20</b>	<b>5,7</b>	<b>6,2</b>	<b>7,2</b>	<b>107</b>	№3-2004
хлеб пшеничный	20	20						
сыр	21	20						
<b>Каша рисовая жидкая с маслом</b>			<b>200/5</b>	<b>6,4</b>	<b>7,2</b>	<b>27,0</b>	<b>198</b>	№311-2004
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
или молоко концентрированное	87	87						
или молоко сухое	23	23						
вода кипяченая для концентрированного молока	103	103						
вода кипяченая для сухого молока	167	167						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,0</b>	<b>48,8</b>	№685-2004
чай-заварка	0,9	0,9						



Чай с сахаром			200	0,2	0,0	12,0	48,8	№685-2004
	чай-заварка	0,9	0,9					
	сахар	12	12					
Йогурт сливочный в индивидуальной упаковке			100	3,5	7,5	9,5	120	
Хлеб пшеничный			30	1,5	0,4	12,2	58,4	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			30					
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
<b>Обед</b>			<b>740</b>	<b>27,2</b>	<b>22,9</b>	<b>120,4</b>	<b>796,1</b>	
Помидор консервированный или свежий			80	0,5	0,2	3,4	17	№101-2004
	помидор консервированный без уксуса	146	80					
	или помидоры свежие парниковые	82	80					
	или помидоры свежие грунтовые	94	80					
Суп с крупой с мясом			250/10	6,5	6,4	20,1	164,0	№138-2004
	говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16					
	крупы: кукурузная, или пшено, или овсяные хлопья "Геркулес"	5	5					
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50					
	01.11.-31.12. -30%	72	50					
	01.01-29.02 - 35%	77	50					
	01.03 - 40%	84	50					
	морковь до 01.01.-20%	12,5	10					

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

с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
<b>Жаркое по - домашнему</b>			<b>200</b>	<b>14,5</b>	<b>15,1</b>	<b>26,0</b>	<b>297,9</b>	№369-2013, Пермь
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	93	79						
масса готового мяса		50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	160	120						
01.11.-31.12. -30%	172	120						
01.01-29.02 - 35%	185	120						
01.03 - 40%	200	120						
морковь до 01.01.-20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	10	10						
<b>Компот из сухофруктов</b>			<b>200</b>	<b>0,8</b>	<b>0,0</b>	<b>23,7</b>	<b>98,0</b>	№639-2004
сухофрукты	25,3	25						
сахар	10	10						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>70</b>	<b>3,5</b>	<b>1,0</b>	<b>28,4</b>	<b>136,2</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>70</b>					



Хлеб пшеничный			70	3,5	1,0	28,4	136,2		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			70						
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	82,6		
или хлеб ржаной витаминизированный			40						
<b>Полдник</b>			<b>360</b>	<b>4,2</b>	<b>7,1</b>	<b>68,1</b>	<b>353,1</b>		
Пирог "Вечерний"			60	3,4	7,1	31,7	204	№120-1999	
	мука пшеничная	30	30						
	сахар	6	6						
	яйцо куриное	10	10						
	сметана	5	5						
	молоко сгущенное с сахаром	14	14						
	двууглекислый натрий	0,4	0,4						
	какао - порошок	2	2						
	масло сливочное	5	5						
	масло растительное для смазки листа	0,7	0,7						
Сок в ассортименте		200	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь
Фрукты в ассортименте				100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва
<b>Ужин</b>			<b>580</b>	<b>17,5</b>	<b>16,7</b>	<b>64,3</b>	<b>481,6</b>		
Оладьи из печени с маслом			100/5	14,1	11,9	7,1	192	№148-2002	
	печень говяжья	120	100						
	хлеб пшеничный	15	15						

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

масло сливочное	3	3						
яйцо куриное	5	5						
масло растительное	5	5						
масло сливочное	5	5						
<b>Каша гречневая вязкая отварная</b>			<b>150</b>	<b>1,7</b>	<b>4,5</b>	<b>24,3</b>	<b>148,6</b>	<b>№510-2004</b>
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	5	5						
<b>Компот из свежих ягод</b>			<b>200</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>15,6</b>	<b>63</b>	<b>№357-2002</b>
клюква или брусника	26,4	25						
сахар	15	15						
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>120</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>7,9</b>	<b>37</b>	<b>№458-2006, Москва</b>
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Второй ужин</b>			<b>200</b>	<b>6,0</b>	<b>6,4</b>	<b>10,7</b>	<b>124</b>	
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	6,0	6,4	10,7	124	
<b>ИТОГО:</b>				<b>73</b>	<b>75</b>	<b>341</b>	<b>2329</b>	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:</b>				<b>77</b>	<b>79</b>	<b>335</b>	<b>2362</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):</b>				<b>77</b>	<b>79</b>	<b>335</b>	<b>2350</b>	



**ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:**

77

79

335

2362

**НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):**

77

79

335

2350

**В день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>510</b>	<b>17,8</b>	<b>22,2</b>	<b>74,5</b>	<b>569,1</b>	
<b>Бутерброд с сыром и маслом</b>			<b>30/10/20</b>	<b>7,5</b>	<b>11,8</b>	<b>11,9</b>	<b>183,8</b>	№1,3-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	21	20						
<b>Суп молочный с крупой</b>			<b>250</b>	<b>6,3</b>	<b>7,7</b>	<b>24,2</b>	<b>191</b>	№162-1996
молоко питьевое	165	165						
или молоко концентрированное	76	76						
или молоко сухое	20	20						
вода кипяченая для концентрированного молока	89	89						
вода кипяченая для сухого молока	145	145						
вода питьевая	100	100						
крупa манная, или кукурузная	15	15						
или ячневая, или гречневая, или пшено	20	20						
масло сливочное	2	2						
сахар	2	2						

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

<b>Кофейный напиток на сгущенном молоке</b>			<b>200</b>	<b>1,9</b>	<b>2,3</b>	<b>16,2</b>	<b>93</b>	№500-2013, Пермь
кофейный напиток	5,5	5,5						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>	<b>8,1</b>	<b>38,9</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>1,1</b>	<b>0,2</b>	<b>14,1</b>	<b>62,0</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>30</b>					
<b>Обед</b>			<b>825</b>	<b>29,7</b>	<b>24,0</b>	<b>121,5</b>	<b>820,7</b>	
<b>Салат из свежих помидоров</b>			<b>80</b>	<b>0,8</b>	<b>4,1</b>	<b>2,8</b>	<b>51,1</b>	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	78	76						
или помидоры свежие грунтовые	90	76						
масло растительное	4	4						
<b>Суп из овощей с яйцом и мясом</b>			<b>250/10</b>	<b>5,3</b>	<b>5,5</b>	<b>11,2</b>	<b>116</b>	№14/2-2011, Екатеринбург
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
морковь до 01.01.-20%	25	20						



01.01-29.02 - 35%	119							
01.03 - 40%	125	75						
морковь до 01.01.-20%	25	20						

01.01 - 26%	27	20						
лук репчатый	24	20						
масло сливочное	5	5						
яйцо куриное	20	20						
<b>Рыба запечённая с маслом</b>			<b>100/5</b>	<b>15,7</b>	<b>10,2</b>	<b>5,2</b>	<b>175</b>	<b>№310-1996</b>
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113						
или ряпушка неразделанная	138	119						
или щекур неразделанный	*							
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
сухари	4	4						
масло растительное	6	6						
масло сливочное	5	5						
<b>Картофель отварной с маслом и зеленью</b>			<b>180</b>	<b>3,1</b>	<b>3,3</b>	<b>24,5</b>	<b>140</b>	<b>№203-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	239	180						
01.11.-31.12. -30%	257	180						
01.01-29.02 - 35%	277	180						

Агентство учреждения Тюменской области  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

01.03 - 40%	301	180							
масло сливочное	4,5	4,5							
зелень свежая (петрушка, укроп)	4	3							
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь	
<b>Хлеб пшеничный</b>			50	2,5	0,7	20,3	97,3		
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			50						
<b>Хлеб ржаной</b>			50	1,8	0,3	23,5	103,3		
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			50						
<b><i>Полдник</i></b>			330	9,2	11,4	54,9	359,0		
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>			50	3,8	6,9	32,0	205		
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	189	180	180	5,0	4,5	8,5	95	№260-2001, Пермь	
<b>Фрукты в ассортименте</b>			100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва	
<b><i>Ужин</i></b>			595	17,2	15,1	71,8	491,9		
<b>Яйца вареные</b>			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь	
<b>Овощи консервированные без уксуса (огурцы)</b>	146	80	80	0,6	0,1	1,4	8,9	№101-2004	
<b>ИЛИ</b>									
<b>Овощи свежие (огурцы)</b>			80	0,6	0,1	1,8	10,5	№70-2006, Москва	
огурцы свежие грунтовые	84	80							
или огурцы свежие парниковые	82	80							



<b>Овощи свежие (огурцы)</b>								
огурцы свежие грунтовые	84	80						
или огурцы свежие парниковые	82	80						
<b>Котлеты рубленные из птицы</b>			<b>90</b>	<b>7,4</b>	<b>7,6</b>	<b>10,9</b>	<b>141</b>	<b>№401-1998</b>
кураца потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	139	68						
или филе куриное промышленного производства	61	68						
хлеб пшеничный	16	16						
вода или молоко питьевое	24	24						
сухари	4,5	4,5						
масло растительное	3	3						
<b>Макаронные изделия отварные</b>			<b>150</b>	<b>3,2</b>	<b>2,8</b>	<b>34,3</b>	<b>175,2</b>	<b>№516-2004</b>
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"</b>			<b>200/20/10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>15,5</b>	<b>62,8</b>	<b>№686-2004</b>
чай-заварка	0,9	0,9						
сахар	15	15						
лимон	11	10						
апельсин	21	20						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Второй ужин</b>			<b>200</b>	<b>5,6</b>	<b>6,3</b>	<b>10,0</b>	<b>119,1</b>	
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	180	3,9	5,4	5,1	85	№698-2004

Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	20	20	20	1,7	0,9	4,9	35	
<b>ИТОГО:</b>				<b>79</b>	<b>79</b>	<b>333</b>	<b>2360</b>	

**9 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>540</b>	<b>18,8</b>	<b>21,6</b>	<b>85,4</b>	<b>611,0</b>	
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>30/10</b>	<b>2,3</b>	<b>7,4</b>	<b>14,5</b>	<b>133,8</b>	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
<b>Суфле "Чизкейк" (творожное с печеньем) с молоком сгущенным</b>			<b>170</b>	<b>11,5</b>	<b>9,2</b>	<b>26,5</b>	<b>234,8</b>	№19/5-2011, Екатеринбург
печенье сахарное	30	30						
творог	114	112						
мука пшеничная	13	13						
яйцо куриное	15	15						
сахар	8	8						
сметана	12	12						
сухари пшеничные	8	8						
масло сливочное для смазки листа	3,5	3,5						
масса готового суфле		150						

Молоко сгущенное в сахарном	90,8	90						
Масло сливочное								



сухари пшеничные	0	0						
масло сливочное для смазки листа	3,5	3,5						
масса готового суфле		150						

молоко сгущенное в сахаре	20,2	20						
<b>Какао с молоком</b>			<b>200</b>	<b>3,4</b>	<b>4,2</b>	<b>16,4</b>	<b>117,0</b>	№642-1996
какао - порошок	4	4						
молоко питьевое	130	130						
или молоко концентрированное	60	60						
или молоко сухое	16	16						
вода кипяченая для концентрированного молока	70	70						
вода кипяченая для сухого молока	114	114						
сахар	10	10						
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>130</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>19,9</b>	<b>86,5</b>	№458-2006, Москва
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>	<b>8,1</b>	<b>38,9</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Обед</b>			<b>825</b>	<b>26,8</b>	<b>28,2</b>	<b>119,1</b>	<b>837,3</b>	
<b>Салат из моркови и яблок</b>			<b>80</b>	<b>0,7</b>	<b>4,2</b>	<b>8,8</b>	<b>75,8</b>	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01.-20%	70	56						
с 01.01 - 25%	74	56						
<i>морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только морковь нового урожая или в отварном виде</i>								
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	25	22						
масло растительное	4	4						

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203055147  
ИНН 7203208134

ИЛИ								
<b>Нарезка из огурцов свежих с маслом растительным</b>			<b>80</b>	<b>0,6</b>	<b>4,0</b>	<b>2,0</b>	<b>46,4</b>	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие грунтовые	80	76						
или огурцы свежие парниковые	78	76						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом, со сметаной</b>			<b>250/10/5</b>	<b>5,8</b>	<b>6,5</b>	<b>12,0</b>	<b>129,7</b>	№124-2004
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 - 35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
капуста свежая белокочанная	63	50						
морковь до 01.01.-20%	16	13						
с 01.01 - 25%	17	13						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
<b>Печень, тушеная с овощами</b>			<b>100</b>	<b>11,7</b>	<b>10,8</b>	<b>4,9</b>	<b>164</b>	№439-2004
печень говяжья	114	95						



сметана	5	5							
<b>Печень, тушеная с овощами</b>			<b>100</b>	<b>11,7</b>	<b>10,8</b>	<b>4,9</b>	<b>164</b>	<b>№439-2004</b>	
печень говяжья	114	95							

лук репчатый	18	18							
масло растительное	5	5							
масса готовой печени с луком		60							
мука пшеничная	2,0	2,0							
морковь до 01.01.-20%	62,5	50							
с 01.01 - 25%	66,5	50							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8							
вода питьевая	15	15							
<b>Пюре картофельное</b>			<b>180</b>	<b>3,9</b>	<b>5,9</b>	<b>26,7</b>	<b>175,5</b>	<b>№520-2004</b>	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154							
01.11.-31.12. -30%	220	154							
01.01-29.02 - 35%	237	154							
01.03 - 40%	257	154							
молоко питьевое	29	29							
или молоко концентрированное	13	13							
или молоко сухое	3	3							
вода кипяченая для концентрированного молока	16	16							
вода кипяченая для сухого молока	26	26							

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

масло сливочное	7	7						
<b>Компот из кураги</b>			<b>200</b>	<b>0,9</b>	<b>0,0</b>	<b>27,0</b>	<b>111,6</b>	№638-2004
курага	25,3	25						
сахар	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>	<b>2,0</b>	<b>0,6</b>	<b>16,2</b>	<b>77,8</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>40</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>50</b>	<b>1,8</b>	<b>0,3</b>	<b>23,5</b>	<b>103,3</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>50</b>					
<b><i>Полдник</i></b>			<b>360</b>	<b>2,6</b>	<b>6,4</b>	<b>73,7</b>	<b>362,8</b>	
<b>Булочное изделие промышленного производства в ассортименте</b>			<b>60</b>	<b>2,0</b>	<b>6,2</b>	<b>34,0</b>	<b>200</b>	
<b>ИЛИ</b>								
<b>Булочка с изюмом</b>			<b>60</b>	<b>2,0</b>	<b>6,2</b>	<b>34,0</b>	<b>200</b>	№11/12-2011, Екатеринбург
мука пшеничная	34	34						
мука пшеничная на подпыл	0,6	0,6						
сахар	6	6						
масло сливочное	9	9						
молоко питьевое	9	9						
яйцо куриное	5	5						
яйцо куриное для смазки изделия	4	4						



<b>Бутерброд горячий с сыром</b>			<b>45</b>	<b>3,9</b>	<b>9,8</b>	<b>10,8</b>	<b>147</b>	
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
хлеб пшеничный	20	20						
<b>Каша манная жидкая с маслом</b>			<b>200/5</b>	<b>5,1</b>	<b>7,1</b>	<b>28,0</b>	<b>196,3</b>	<b>№311-2004</b>
крупа манная	20	20						
вода питьевая	76	76						
молоко питьевое	114	114						
или молоко концентрированное	52	52						
или молоко сухое	14	14						
вода кипяченая для концентрированного молока	62	62						
вода кипяченая для сухого молока	100	100						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
<b>Чай "Витаминный"</b>			<b>200</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>19,8</b>	<b>82,9</b>	<b>№493-2013, Пермь</b>
чай-заварка	0,9	0,9						
шиповник	15	15						
сахар	10	10						
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>150</b>	<b>2,3</b>	<b>0,2</b>	<b>26,0</b>	<b>115</b>	<b>№458-2006, Москва</b>
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>	

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

или хлеб ржаной витаминизированный			20					
<b>Обед</b>			<b>815</b>	<b>24,6</b>	<b>25,9</b>	<b>120,9</b>	<b>815,0</b>	
Нарезка из свеклы отварной с маслом			80	1,1	4,0	5,4	62,0	№20/1-2011, Екатеринбург
свекла до 01.01.-20%	99	79						
с 01.01 - 25%	105	79						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
<b>ИЛИ</b>								
Салат из капусты белокочанной с перцем			80	0,9	4,0	6,1	64,0	№1-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная (стертая с солью)	95	48						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
перец сладкий, свежий	21	16						
сахар	1,6	1,6						
кислота лимонная	0,1	0,1						
вода для разведения кислоты лимонной	4	4						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Рассольник с мясом, со сметаной			250/10/5	4,1	5,2	12,5	113,2	№130-2004
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						

01.11.-31.12. -30%

107

75



говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	78						
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
<b>Котлета рыбная натуральная, запеченная</b>			<b>90</b>	<b>10,5</b>	<b>11,3</b>	<b>5,9</b>	<b>167,3</b>	<b>№9/7-2011, Екатеринбург</b>
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	128	95						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	143	95						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	110	95						
или щекур неразделанный	*							
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	4,5	4,5						
вода питьевая	9	9						

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

сухари	4	4							
масло растительное	2	2							
<b>Картофель тушеный</b>			<b>180</b>	<b>3,4</b>	<b>4,2</b>	<b>22,5</b>	<b>141</b>	<b>№216-2004</b>	
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							
морковь до 01.01.-20%	53	42							
с 01.01 - 25%	56	42							
лук репчатый	26	22							
масло сливочное	7	7							
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	<b>200</b>	<b>0,4</b>	<b>0,0</b>	<b>22,0</b>	<b>90</b>	<b>№518-2013, Пермь</b>	
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>70</b>	<b>3,5</b>	<b>1,0</b>	<b>28,4</b>	<b>136,2</b>		
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>70</b>						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>50</b>	<b>1,8</b>	<b>0,3</b>	<b>23,5</b>	<b>103,3</b>		
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>50</b>						
<b>Полдник</b>			<b>360</b>	<b>4,8</b>	<b>7,4</b>	<b>69,6</b>	<b>364,2</b>		
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>			<b>60</b>	<b>4,1</b>	<b>7,3</b>	<b>39,3</b>	<b>239</b>		
<b>ИЛИ</b>									

Коржик молочный			60	4,1	7,3	39,3	239	№579-2013,	
-----------------	--	--	----	-----	-----	------	-----	------------	--



Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			60	4,1	7,3	39,3	239		
ИЛИ									
<b>Коржик молочный</b>			<b>60</b>	<b>4,1</b>	<b>7,3</b>	<b>39,3</b>	<b>239</b>	№679-2013, Пермь	
	мука пшеничная	32	32						
	мука пшеничная на подпыл	1,8	1,8						
	сахар	17	17						
	масло сливочное	8	8						
	яйцо куриное	2	2						
	молоко питьевое	6	6						
	натрий двууглекислый	0,45	0,45						
	ванилин	0,01	0,01						
	яйца для смазки изделия	1	1						
	масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,0</b>	<b>48,8</b>	№685-2004	
	чай-заварка	0,9	0,9						
	сахар	12	12						
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>18,3</b>	<b>76,1</b>	№458-2006, Москва	
<b>Ужин</b>			<b>580</b>	<b>13,5</b>	<b>16,1</b>	<b>70,5</b>	<b>480,9</b>		
<b>Овощи консервированные без уксуса (огурцы)</b>		146	80	<b>80</b>	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>1,4</b>	<b>8,9</b>	№101-2004
ИЛИ									

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

<b>Овощи свежие (огурцы)</b>			<b>80</b>	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>1,8</b>	<b>10,5</b>	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	84	80						
или огурцы свежие парниковые	82	80						
<b>Гречка по - купечески с мясом</b>			<b>200</b>	<b>11,8</b>	<b>15,5</b>	<b>32,5</b>	<b>316,7</b>	№4/8-2011, Екатеринбург
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	74	63						
масло растительное	3	3						
масса тушеного мяса		40						
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	8	8						
морковь до 01.01.-20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	12	10						
<b>Кисель из свежих ягод</b>			<b>200</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>21,5</b>	<b>89,0</b>	№505-2013, Перьмь
вишня свежемороженая	25,2	24						
или смородина свежемороженая	25,2	24						
или клюква свежемороженая	25,2	24						
или облепиха свежемороженая	26,6	24						
сахар	15	15						



или облепиха свежемороженая	26,6	24						
сахар	15	15						
крахмал	7	7						
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>5,7</b>	<b>25</b>	№468-2006, Москва
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Второй ужин</b>			<b>200</b>	<b>5,6</b>	<b>6,3</b>	<b>10,0</b>	<b>119,1</b>	
<b>Кисломолочный напиток в ассортименте</b>	186	180	<b>180</b>	<b>3,9</b>	<b>5,4</b>	<b>5,1</b>	<b>85</b>	№698-2004
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>	20	20	<b>20</b>	<b>1,7</b>	<b>0,9</b>	<b>4,9</b>	<b>35</b>	
<b>ИТОГО:</b>				<b>61</b>	<b>73</b>	<b>365</b>	<b>2361</b>	

### 11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>540</b>	<b>18,2</b>	<b>20,7</b>	<b>85,6</b>	<b>601,3</b>	
<b>Бутерброд с сыром</b>			<b>20/20</b>	<b>5,7</b>	<b>6,2</b>	<b>7,2</b>	<b>107</b>	№3-2004
хлеб пшеничный	20	20						
сыр	21	20						
<b>Каша рисовая жидкая</b>			<b>200</b>	<b>6,4</b>	<b>7,2</b>	<b>27,0</b>	<b>198</b>	№311-2004
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
или молоко концентрированное	87	87						

Лесное хозяйство учреждения Тульчинский области  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

или молоко сухое	23	23						
вода кипяченая для концентрированного молока	103	103						
вода кипяченая для сухого молока	167	167						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
<b>Кофейный напиток на сгущенном молоке</b>			<b>200</b>	<b>1,9</b>	<b>2,3</b>	<b>16,2</b>	<b>93</b>	№500-2013, Пермь
кофейный напиток	5,5	5,5						
молоко сгущенное с сахаром	25	25						
<b>Продукт творожный промышленного производства</b> (масса творожного продукта конкретизируется по фактическому использованию от 100 г и выше)			<b>100</b>	<b>2,5</b>	<b>4,6</b>	<b>17,7</b>	<b>122</b>	<b>0,6</b>
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>	<b>8,1</b>	<b>38,9</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Обед</b>			<b>755</b>	<b>26,9</b>	<b>30,4</b>	<b>113,3</b>	<b>834,5</b>	
<b>Салат из капусты белокочанной с морковью</b>			<b>80</b>	<b>1,3</b>	<b>4,1</b>	<b>7,7</b>	<b>72,7</b>	№4-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	84	67						
морковь до 01.01.-20%	10	8						



морковь до 01.01.-20%	10	8						
-----------------------	----	---	--	--	--	--	--	--

с 01.01 - 25%	10,6	8						
<i>капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат</i>								
сахар	3	3						
кислота лимонная	0,1	0,1						
вода для разведения лимонной кислоты	5	5						
масло растительное	4	4						

ИЛИ

<b>Салат из свежих помидоров</b>			<b>80</b>	<b>0,8</b>	<b>4,1</b>	<b>2,8</b>	<b>51,1</b>	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	78	76						
или помидоры свежие грунтовые	90	76						
масло растительное	4	4						
<b>Суп гороховый с гречками</b>			<b>250/20</b>	<b>3,1</b>	<b>4,1</b>	<b>31,7</b>	<b>176,1</b>	№139-2004
горох лущёный	20	20						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50						
01.11.-31.12. -30%	72	50						
01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
морковь до 01.01.-20%	16,3	13						

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

с 01.01 - 25%	17,3	13						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
хлеб пшеничный	38	32						
<b>Запеканка картофельная с мясом отварным, с маслом</b>			<b>200/5</b>	<b>19,1</b>	<b>21,5</b>	<b>21,6</b>	<b>356,3</b>	№157-2004, Пермь
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	114	97						
масса отварного мяса		60						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	247	186						
01.11.-31.12. -30%	266	186						
01.01-29.02 - 35%	286	186						
01.03 - 40%	311	186						
масло сливочное	11	11						
яйцо куриное	4	4						
сухари	3	3						
масло растительное для смазки листа	3	3						
масло сливочное	5	5						
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	<b>200</b>	<b>0,4</b>	<b>0,0</b>	<b>22,0</b>	<b>90</b>	№518-2013, Пермь
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>	<b>2,0</b>	<b>0,6</b>	<b>16,2</b>	<b>77,8</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>40</b>					



Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40					
Хлеб ржаной			30	1,1	0,2	14,1	62,0	
или хлеб ржаной витаминизированный			30					
<b>Полдник</b>			<b>360</b>	<b>11,9</b>	<b>5,3</b>	<b>60,4</b>	<b>336,9</b>	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			80	7,2	1,2	32,5	170	
Шоколадный напиток "Несквик"			180	4,3	4,1	13,5	108	№621-2013, Пермь
быстрорастворимый витаминизированный шоколадный напиток "Несквик"	9	9						
сахар	3	3						
молоко питьевое	135	135						
или молоко концентрированное	62	62						
или молоко сухое	16	16						
вода кипяченая для концентрированного молока	73	73						
вода кипяченая для сухого молока	119	119						
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,0</b>	<b>14,4</b>	<b>59,2</b>	№458-2006, Москва
<b>Ужин</b>			<b>570</b>	<b>18,7</b>	<b>16,7</b>	<b>56,8</b>	<b>452,3</b>	
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			90	14,6	12,6	0,6	174,2	№494-2004
кураца потрошенная 1 категории	150	134						
или грудка куриная на кости	141	134						
или бедро куриное	141	134						

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

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
чеснок	0,5	0,4							
масло растительное	2	2							
<b>Рагу из овощей</b>			<b>180</b>	<b>2,8</b>	<b>4,0</b>	<b>20,4</b>	<b>129</b>		№215-1996
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	84	63							
01.11.-31.12. -30%	90	63							
01.01-29.02 - 35%	97	63							
01.03 - 40%	105	63							
капуста белокочанная свежая	58	46							
морковь до 01.01.-20%	45	36							
с 01.01 - 25%	48	36							
лук репчатый	18	15							
масло растительное	6	6							
<b>для соуса томатного</b>		55							№587-2004
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	9,0	9,0							
мука пшеничная	2,5	2,5							
морковь до 01.01.-20%	11,3	9,0							
с 01.01 - 25%	12	9,0							



морковь до 01.01.-20%	11,3	9,0							
с 01.01 - 25%	12	9,0							
лук репчатый	1,2	1							
масло сливочное	2,5	2,5							
<b>Чай с сахаром</b>			<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,0</b>	<b>48,8</b>		№685-2004
чай-заварка	0,9	0,9							
сахар	12	12							
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,0</b>	<b>14,4</b>	<b>59,2</b>		№458-2006, Москва
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>		
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>20</b>						
<b>Второй ужин</b>			<b>200</b>	<b>5,6</b>	<b>6,3</b>	<b>10,0</b>	<b>119,1</b>		
<b>Кисломолочный напиток в ассортименте</b>	186	180	180	3,9	5,4	5,1	85		№698-2004
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>	20	20	20	1,7	0,9	4,9	35		
<b>ИТОГО:</b>				<b>81</b>	<b>79</b>	<b>326</b>	<b>2344</b>		

**12 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>545</b>	<b>14,1</b>	<b>19,4</b>	<b>93,6</b>	<b>605,1</b>	
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>30/10</b>	<b>2,3</b>	<b>7,4</b>	<b>14,5</b>	<b>133,8</b>	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						

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

Каша кукурузная жидкая с маслом			200/5	6,2	7,5	36,0	236	№265-2013, Пермь
крупa кукурузная	40	40						
вода питьевая	68	68						
молоко питьевое	100	100						
или молоко концентрированное	46	46						
или молоко сухое	12	12						
вода кипяченая для концентрированного молока	54	54						
вода кипяченая для сухого молока	88	88						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком			200	3,4	4,2	16,4	117,0	№642-1996
какао - порошок	4	4						
молоко питьевое	130	130						
или молоко концентрированное	60	60						
или молоко сухое	16	16						
вода кипяченая для концентрированного молока	70	70						
вода кипяченая для сухого молока	114	114						
сахар	10	10						



		114						
	сахар	10	10					

<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,2</b>	<b>17,3</b>	<b>77,0</b>	№458-2006, Москва
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Обед</b>			<b>840</b>	<b>36,9</b>	<b>25,5</b>	<b>114,7</b>	<b>835,2</b>	
<b>Салат картофельный с огурцами</b>			<b>80</b>	<b>1,4</b>	<b>4,0</b>	<b>7,4</b>	<b>71,0</b>	№66-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	68	51					
	01.11.-31.12. -30%	73	51					
	01.01-29.02 - 35%	79	51					
	01.03 - 40%	85	51					
	масса отварного картофеля		48					
	лук репчатый	10,7	9					
	или лук зеленый	11	9					
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>								
	огурцы соленые без уксуса	18	10					
	или огурцы свежие парниковые	10,2	10					
	или огурцы свежие грунтовые	10,5	10					
	морковь до 01.01.-20%	15	12					
	с 01.01 - 25%	16	12					
	масса отварной моркови		10					

Автономное учреждение Тамбовский округ  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203206134

масло растительное	4	4							
<b>Уха ростовская</b>			<b>250/60</b>	<b>8,5</b>	<b>6,7</b>	<b>18,9</b>	<b>169,7</b>		№119-2006, Москва
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72							
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	100	74							
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	84	72							
или щекур неразделанный	*								
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом									
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100							
01.11.-31.12. -30%	143	100							
01.01-29.02 - 35%	154	100							
01.03 - 40%	167	100							
лук репчатый	14	12							
помидоры свежие парниковые	21,4	21							
или помидоры свежие грунтовые	25	21							
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10							
масло сливочное	5	5							

Курица, запеченная в сметанном соусе



красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)								
масло сливочное	5	5						

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

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15							
масса готовых овощей		50							
<b>Напиток из плодов шиповника</b>			<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>15,1</b>	<b>61,4</b>	<b>№705-2004</b>	
шиповник	25	25							
сахар	5	5							
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>60</b>	<b>3,0</b>	<b>0,8</b>	<b>24,3</b>	<b>116,8</b>		
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>60</b>						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>1,4</b>	<b>0,2</b>	<b>18,8</b>	<b>82,6</b>		
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			<b>40</b>						
<b>Полдник</b>			<b>300</b>	<b>7,9</b>	<b>2,8</b>	<b>70,0</b>	<b>336,8</b>		
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)</b>			<b>100</b>	<b>7,7</b>	<b>2,8</b>	<b>58,0</b>	<b>288</b>		
<b>Чай с сахаром</b>			<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,0</b>	<b>48,8</b>	<b>№685-2004</b>	
чай-заварка	0,9	0,9							
сахар	12	12							
<b>Ужин</b>			<b>530</b>	<b>11,2</b>	<b>15,6</b>	<b>66,3</b>	<b>450,0</b>		
<b>Салат из моркови с изюмом</b>			<b>80</b>	<b>1,8</b>	<b>0,2</b>	<b>16,5</b>	<b>74,6</b>	<b>№10-2013, Пермь</b>	
морковь до 01.01.-20%	91	73							
с 01.01 - 25%	97	73							

морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только морковь нового урожая



морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только морковь нового урожая или в отварном виде								
изюм	6	6						
лимон для сока	10	4						
<b>Печень, тушенная в соусе с картофелем и овощами</b>			<b>250</b>	<b>8,5</b>	<b>15,3</b>	<b>29,4</b>	<b>289,3</b>	№7/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	91	76						
масло растительное	5	5						
масса тушеной печени		50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50						
01.11.-31.12. -30%	72	50						
01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
морковь до 01.01.-20%	75	60						
с 01.01 - 25%	80	60						
лук репчатый	36	30						
капуста белокочанная свежая	94	75						
масло сливочное	10	10						
мука пшеничная	2,5	2,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						

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

сметана	15	15							
Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,0	11,0	45	№518-2013, Пермь	
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3		
или хлеб ржаной витаминизированный			20						
<b>Второй ужин</b>			200	6,0	6,4	10,7	124		
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	6,0	6,4	10,7	124		
<b>ИТОГО:</b>				76	70	355	2352		

### 13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			570	13,9	18,2	90,5	580,7	
Суп молочный с макаронными изделиями			250	5,5	6,1	22,0	165	№160-2004
вода питьевая	105	105						
молоко питьевое	125	125						
или молоко концентрированное	58	58						
или молоко сухое	15	15						
вода кипяченая для концентрированного молока	68	68						
вода кипяченая для сухого молока	110	110						



вода кипяченая для сухого молока

110

110

макаронные изделия

15

15

сахар

2

2

масло сливочное

2

2

**Кофейный напиток на сгущенном молоке**

200

1,9

2,3

16,2

93

№500-2013,  
Пермь

кофейный напиток

5,5

5,5

молоко сгущенное с сахаром

25

25

**Йогурт сливочный в индивидуальной упаковке**

100

3,5

7,5

9,5

120

**Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты)**

20

0,4

1,7

16,5

82,9

**Хлеб пшеничный**

30

1,5

0,4

12,2

58,4

**или Хлеб пшеничный витаминизированный**

30

**Хлеб ржаной**

30

1,1

0,2

14,1

62,0

**или хлеб ржаной витаминизированный**

30

**Обед**

795

26,0

23,8

120,7

800,2

**Икра кабачковая промышленного производства для детского питания**

84

80

80

1,1

3,3

4,4

51,7

№101-2004

**ИЛИ****Нарезка из огурцов свежих с маслом растительным**

80

0,6

4,0

2,0

46

№14/1-2011,  
Екатеринбург

огурцы свежие грунтовые

80

76

или огурцы свежие парниковые

78

76

масло растительное на полив при подаче

4

4

Адрес: г.Тюмень, ул.Калинина, 10  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной			250/10/5	4,9	5,9	19,7	151,5	№113-2004
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16						
свекла до 01.01.-20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
капуста свежая белокочанная	25	20						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
морковь до 01.01.-20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
лук репчатый	10	8						
чеснок свежий	1,3	1						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
сахар	0,5	0,5						
лимонная кислота	0,08	0,08						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						



сметана	5	5						
---------	---	---	--	--	--	--	--	--

<b>Бефстроганов из говядины</b>			<b>100</b>	<b>12,5</b>	<b>10,9</b>	<b>5,6</b>	<b>170,5</b>	№423-2004
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	74	63						
масса тушеного мяса		40						
масса соуса		60						
мука пшеничная	6	6						
сметана	12	12						
бульон или отвар	48	48						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	5	5						
<b>Булгур с овощами</b>			<b>150</b>	<b>3,4</b>	<b>2,8</b>	<b>22,6</b>	<b>129</b>	№257-2013, Пермь
крупа булгур	36	36						
вода питьевая	80	80						
масса готового гарнира		100						
морковь до 01.01.-20%	73	58						
с 01.01 - 25%	77	58						
масса припущенной моркови		50						
масло сливочное	4	4						
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>0,5</b>	<b>0,0</b>	<b>34,0</b>	<b>138</b>	№518-2013, Пермь
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>50</b>	<b>2,5</b>	<b>0,7</b>	<b>20,3</b>	<b>97,3</b>	

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

или Хлеб пшеничный витаминизированный			50					
Хлеб ржаной			30	1,1	0,2	14,1	62,0	
или хлеб ржаной витаминизированный			30					
<b>Полдник</b>			<b>340</b>	<b>8,0</b>	<b>14,1</b>	<b>46,5</b>	<b>344,9</b>	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			60	2,9	9,4	32,3	225	
<b>ИЛИ</b>								
Пирог "Дачный"			60	2,9	9,4	32,3	225	№23-1999, Москва
	мука пшеничная	22	22					
	сахар	8	8					
	масло сливочное	12	12					
	яйцо куриное	4	4					
	натрий двууглекислый	0,4	0,4					
	соль йодированная	0,1	0,1					
	повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	24	23					
	сахарная пудра	0,6	0,6					
	масло растительное для смазки листа	0,3	0,3					
	Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,0	4,5	8,5	95
	Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,2	5,7	25
								№260-2001, Пермь
								№458-2006, Москва

Ужин

560

26,3

10,3

52,6

180,1



Фрукт в ассортименте	100	0,1	0,2	5,7	25	Пермь №458-2006, Москва
----------------------	-----	-----	-----	-----	----	-------------------------------

<b>Ужин</b>			<b>560</b>	<b>26,3</b>	<b>19,3</b>	<b>52,6</b>	<b>489,1</b>	
<b>Яйца вареные</b>			<b>40</b>	<b>5,1</b>	<b>4,6</b>	<b>0,3</b>	<b>63,0</b>	№300-2013, Пермь
<b>Рыба, тушеная в томате с овощами</b>			<b>90/50</b>	<b>17,2</b>	<b>11,3</b>	<b>6,4</b>	<b>196</b>	№374-2004
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	154	108						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	186	108						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	150	111						
или щекур неразделанный	*							
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом								
морковь до 01.01.-20%	20	16						
с 01.01 - 25%	21	16						
лук репчатый	13	11						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7						
вода питьевая	17	17						
масло растительное	4,5	4,5						
сахар	0,9	0,9						
<b>Картофель отварной с маслом и зеленью</b>			<b>180</b>	<b>3,1</b>	<b>3,3</b>	<b>24,5</b>	<b>140</b>	№203-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	239	180						
01.11.-31.12. -30%	257	180						

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203209134

01.01-29.02 - 35%	277	180								
01.03 - 40%	301	180								
масло сливочное	4,5	4,5								
зелень свежая (петрушка, укроп)	4	3								
<b>Чай с сахаром</b>			200	0,2	0,0	12,0	48,8	№685-2004		
чай-заварка	0,9	0,9								
сахар	12	12								
<b>Хлеб ржаной</b>			20	0,7	0,1	9,4	41,3			
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			20							
<b>Второй ужин</b>			200	5,6	6,3	10,0	119,1			
<b>Кисломолочный напиток в ассортименте</b>			186	180	180	3,9	5,4	5,1	85	№698-2004
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>			20	20	20	1,7	0,9	4,9	35	
<b>ИТОГО:</b>						80	82	320	2334	

**14 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			510	18,2	21,3	76,4	570,1	
<b>Бутерброд с маслом</b>			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						



			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						

масло сливочное	10	10						
<b>Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным</b>			<b>170</b>	<b>13,2</b>	<b>12,3</b>	<b>36,0</b>	<b>307,5</b>	№362-2004
творог	126	124						
мука пшеничная	11	11						
или крупа манная	10	10						
сахар	10	10						
яйцо куриное	9	9						
изюм	10,2	10						
масло сливочное	7	7						
ванилин	0,008	0,008						
сухари	4	4						
сметана	4	4						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готового пудинга		150						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,0</b>	<b>48,8</b>	№685-2004
чай-заварка	0,9	0,9						
сахар	12	12						
<b>Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке</b>			<b>100</b>	<b>1,8</b>	<b>1,5</b>	<b>4,5</b>	<b>38,7</b>	

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

Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
<b>Обед</b>			<b>735</b>	<b>31,1</b>	<b>32,7</b>	<b>102,7</b>	<b>829,2</b>	
Салат из свеклы с сыром и чесноком			80	3,8	8,9	3,7	110	№50-2004
свекла до 01.01 -20%	80	64						
с 01.01 - 25%	85	64						
масса отварной свеклы		60						
чеснок свежий	0,5	0,4						
сыр	17	16						
масло растительное	4	4						
<b>Рассольник ленинградский с мясом со сметаной</b>			<b>250/10/5</b>	<b>4,2</b>	<b>6,2</b>	<b>15,4</b>	<b>134,2</b>	<b>№132-2004</b>
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	19	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	69	52						
01.11.-31.12. -30%	74	52						
01.01-29.02 - 35%	80	52						
01.03 - 40%	87	52						
крупы перловая или пшеничная	5	5						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13	10						



с 01.01 - 25%	13	10						
---------------	----	----	--	--	--	--	--	--

лук репчатый	6	5						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
<b>Голубцы ленивые с соусом</b>			<b>200</b>	<b>17,5</b>	<b>16,5</b>	<b>12,1</b>	<b>267</b>	№372-2013, Пермь
говядина полуфабрикат (мясо бескостное)	71	60						
крупа рисовая	8	8						
масса отварного риса		21						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	5	5						
масло растительное	5	5						
капуста белокочанная свежая	113	90						
масса припущенной капусты		84						
масло растительное для смазки листа	2	2						
масса готовых голубцов (2 шт. по 75 г)		150						
<b>Соус сметанный с томатом</b>		50						№444-2013, Пермь
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,5	2,5						
вода питьевая	37,5	37,5						

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