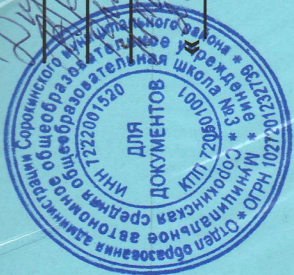


СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор: Г.В. Сорокина

_____ 20__ г.



SOX

ПРИМЕРНОЕ 15 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

№15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 г.

для питания в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления,
разработано в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

Приемы пищи: завтрак, обед, полдник.



г. Тюмень, 2021г.



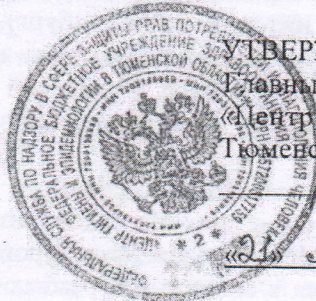
Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»

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

Холодильная, 57. Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92

Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgsen@fguz-tyumen.ru; [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)

ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ

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

А.Я. Фольмер

№ 29/Д

«25» Апрель 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 15-ти дневного меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления.
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» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 114855 от 05.04.2021г. рассмотрено представленное примерное 15-ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления.
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 (№рец. -1996).
• Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва: 2006 г (№рец. -2006, Москва).

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г. (№рец. -2004).

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№рец. -2001, Пермь).

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995г. (№рец. -1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург).

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

- Сборник 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).

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 15 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 с 12 лет и старше, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Меню включает завтрак, обед, полдник. На долю завтрака в среднем за 15 дней приходится 25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда - 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю полдника - 15% 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 12 лет и старше (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2.3, 8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 3 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное 15-ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, 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



Исполнитель Е.А. Невидимова
567990, доп.3842

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления**, 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 12 лет и старше.

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

Суточная потребность 2720 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)». В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 потребность в пищевых веществах, энергии увеличены на 10%, соответственно составила 2992 ккал, при трехразовом питании 2244 ккал.

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 $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

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

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

Нормы питания в соответствии 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)". В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

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

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (**№рец.-2001, Пермь**).

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник 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 соответствие с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «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 соответствие с **Приложением №24**, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствие с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

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

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

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

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

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

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	550	800	350
1 день	645	870	375
2 день	570	885	460
3 день	680	930	410
4 день	620	890	450
5 день	560	895	430
6 день	650	865	350
7 день	660	920	380
8 день	675	930	385
9 день	710	900	430
10 день	645	855	430
11 день	700	985	380
12 день	640	870	350
13 день	665	870	375
14 день	570	875	430
15 день	695	890	385

**Расход соли и специй
при приготовлении блюд и изделий**

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшениная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 16-ЛДП/3590-20/99 от 29 марта 2021г для питания детей в лагере дневного пребывания с 12 лет и старше
(завтрак, обед, полдник)

№	Продукты	Норма питания в г, мл, netto на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, netto, прирост пищи - завтрак, обед, полдник (+10%)	Фактически получено г, мл, **															Факт в день г, мл,	% выполни ли	
				Дни																	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
1	Хлеб ржаной	120	78	80	80	60	100	60	90	80	60	80	90	80	100	60	80	80	1180	79	101
2	Хлеб пшеничный ***	200	180	194	152	208	150	196	290	132	196	180	141	150	300	180	122	156	2747	183	102
3	Мука пшеничная	20	19	0	56	18	51	0	2	12	29	7	15	2	0	12	74	19	297	20	104
4	Крупы, бобовые	50	42,5	77	21	0	79	45	25	37	10	45	62	41	90	6	54	32	624	42	98
5	Макаронные изделия	20	17	0	0	85	0	0	12	85	0	0	0	0	0	80	0	0	262	17	103
6	Картофель	187	121,55	75	290	35	168	269	75	50	199	112	76	246	43	100	25	0	1763	118	97
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-поре, зелень	320	224	163	270	175	146	150	481	192	153	195	375	137	228	210	243	120	3239	216	96
8	Фрукты свежие	185	157,25	150	180	130	155	150	150	135	200	155	150	130	190	205	155	205	2440	163	103
9	Сухофрукты	20	14	0	25	25	25	0	0	25	0	25	0	25	0	25	30	0	205	14	98
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	200	169	200	200	200	0	200	200	200	200	0	200	200	200	0	200	200	2400	160	95
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащий сахар, выдана сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	29,75	16	38	28	29	15	39	34	30	22	45	29	35	33	34	27	454	30	102
12	Кондитерские изделия	15	12,75	0	0	0	0	50	0	50	0	50	0	50	0	0	0	0	200	13	105
13	Какао	1,2	1,02	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15	1	98
14	Кофейный напиток	2	1,7	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	25	2	98
15	Чай	2	1,7	2,0	0,0	2,0	2,0	0,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	4,0	2,0	2,0	26	2	102
16	Мясо 1 категории	78	58,5	92	121	140	0	24	97	92	24	24	102	0	119	24	0	0	859	57	98
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные-1 кат.)	53	42,4	40	0	0	149	0	40	0	0	0	40	182	0	0	121	40	612	41	96
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	142	0	0	0	0	0	142	9	95
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	50,05	0	0	0	100	143	0	0	115	0	0	126	0	126	0	143	753	50	100
20	Молоко	350	297,5	345	182	130	399	372	438	296	180	160	358	366	334	0	354	364	4278	285	96
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	108	125	0	200	125	200	0	125	125	200	0	200	0	125	0	125	1550	103	96
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	51	0	0	192	0	0	0	0	192	0	184	0	0	0	220	0	788	53	103
23	Сметана	10	8,5	5	0	26	0	5	0	5	28	18	14	0	5	25	0	130	9	102	
24	Сыр	15	12,7	0,0	30,0	20,0	20	20,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	20,0	20,0	12	25,0	0,0	187	12	98
25	Масло сливочное	35	29,75	33	29	16	25	33	11	40	19	14	32	28	23	41	41	38	424	28	95
26	Масло растительное	18	11,7	9	18	14	15	13	17	12	7	13	16	5	10	9	4	13	175	12	99
27	Яйцо, шт.	40	36	11	154	22	7	0	0	45	26	152	20	40	0	22	26	5	529	35	98
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,3	0,3	0,0	1,3	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	4	0	102
29	Крахмал	4	2,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30	Специи	2	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	26	2	100
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	4,25	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	64	4	100

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (нетто г, мл. на одного ребенка в сутки)". В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа.

*** Мучное, булочное, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 1,3, 5,6,8,9,12,13,15 дни посчитано к норме хлеба пшеничного

Экземпляр-оригинал

Меню №16-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.21
АУ Ю «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного в

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал 25 % от суточного рациона	% выполнения		Обед, ккал 35% от суточного рациона	% выполнения		Полдник, ккал 15% от суточного рациона
п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10 % (2992 ккал)	748			1047			449
1 день	760	25	102	1055	35	101	429
2 день	721	24	96	1009	34	96	427
3 день	750	25	100	1057	35	101	447
4 день	775	26	104	1075	36	103	467
5 день	739	25	99	1050	35	100	473
ИТОГО в среднем за неделю	749	25	100	1049	35	100	449
6 день	762	25	102	1027	34	98	457
7 день	738	25	99	1064	36	102	434
8 день	746	25	100	1081	36	103	451
9 день	723	24	97	1030	34	98	453
10 день	762	25	102	1041	35	99	452
ИТОГО в среднем за неделю	746	25	100	1049	35	100	449
11 день	775	26	104	1058	35	101	434
12 день	729	24	97	1066	36	102	460
13 день	777	26	104	1030	34	98	448
14 день	728	24	97	1071	36	102	447
15 день	748	25	100	1009	34	96	457
ИТОГО в среднем за неделю	751	25	100	1047	35	100	449
ИТОГО в среднем за день	749	25	100	1048	35	100	449

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

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

**Меню приготавливаемых блюд для питания детей
в детских общеобразовательных организациях
в период отдыха и оздоровления, с дневным пребыванием
(завтрак, обед, полдник)**

Возрастная категория: с 12 лет и старше

15 - ти дневное меню № 15 - ЛДП/3590-20/99 от 29 марта 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	
Завтрак			645	17,1	24,8	117,4	760	
Каша кукурузная жидкая			250	9,5	10,5	36,5	279	№311-2004
крупа кукурузная	32	32						
молоко питьевое	234	234						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 15 - ЛДП/3590-20/99 от 29.03.21
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Бутерброд с маслом				30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон				30	30				
масло сливочное				15	15				
Какао с молоком				200	3,8	3,5	25,0	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок				5	5				
сахар				20	20				
молоко питьевое				100	100				
Фрукт в ассортименте				150	0,4	0,4	25,0	105	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед				870	32,9	37,1	147,6	1055	
Салат из свежих помидоров				100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые				99	97				
или помидоры свежие грунтовые				114	97				
масло растительное				5	5				
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной				250/15/5	5,3	5,8	12,2	122	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)				45	40				

[illegible]

сахар		12	12										
ИТОГО:													
2 день													
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал						
Завтрак													
Омлет натуральный			570	39,7	36,8	57,8	721						
			200	22,7	20,5	2,4	285					№340-2004	
яйцо куриное	152	152											
молоко питьевое	60	60											
масло растительное для смазки листа	3	3											
Овощи на подгарнировку													
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	167	100	100	1,5	0,3	6,8	36					№101-2004	
Бутерброд с маслом с сыром			70	11,2	12,7	11,9	207					№1,3-2004	
батон	30	30											
масло сливочное	10	10											
сыр	31	30											
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101					№501-2013, Пермь	
кофейный напиток	5	5										Автономное учреждение «Центр технологического контроля»	Томской области

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

	с 01.01 - 25%	45	34							
	лук репчатый	18	15							
	масло растительное	10	10							
Компот из смеси сухофруктов					200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
	сухофрукты	25	25							
	сахар	15	15							
Хлеб пшеничный					60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной					60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник					460	4,2	6,9	87,0	427	
Булочка домашняя					80	3,0	6,2	32,8	199	№564-2013, Пермь
	мука пшеничная	53	53							
	мука пшеничная на подпыл	2,7	2,7							
	сахар	10	10							
	сахар (для отделки)	2,7	2,7							
	масло сливочное	13	13							
	яйцо куриное (для смазки)	1,6	1,6							
	соль йодированная	0,5	0,5							
	дрожжи прессованные	1,3	1,3							

[illegible]

[illegible]

масло растительное		5	6						
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной				250/15/5	6,1	7,2	7,8	120	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории		33	24						
или говядина полуфабрикат		28	24						
капуста свежая белокочанная		63	50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		47	35						
01.11.-31.12.- 30%		50	35						
01.01-29.02 - 35%		54	35						
01.03 - 40%		58	35						
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)		4	4						
масло растительное		6	6						
сметана		5	5						
зелень сушеная		0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом				100/30	13,9	14,7	9,6	226	№427-1996
говядина 1 категории		158	116						Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»

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

или говядина полуфабрикат	137	116								
вода питьевая	10	10								
чеснок	0,6	0,5								
яйцо куриное	6	6								
сухари пшеничные	10	10								
масло растительное для смазки листа	3	3								
Соус сметанный с томатом		30								№601-2004
сметана	12,5	12,5								
мука пшеничная	2,3	2,3								
вода питьевая	17,5	17,5								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3								
Макаронные изделия отварные			230	6,1	7,4	52,1	299			№516-2004
макаронные изделия	85	85								
масло сливочное	10	10								
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138			№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116			
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103			

[illegible]

Суп картофельный с рыбными фрикадельками		250/100	14,5	7,2	21,7	209	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	184	138					
01.11.-31.12. -30%	197	138					
01.01-29.02 - 35%	213	138					
01.03 - 40%	230	138					
морковь до 01.01 - 20%	19	15					
с 01.01 - 25%	20	15					
лук репчатый	12	10					
масло растительное	6	6					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4					
зелень сушеная	0,1	0,1					
фрикадельки:							
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	143	100					
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	172	100					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	135	100					
лук репчатый	24	20					
яйцо куриное	5	5					
вода питьевая	7,5	7,5					

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

Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			100	17,2	16,0	0,7	216	№494-2004
курица потрошенная 1 категории	167	149						
или грудка куриная на кости	157	149						
или бедро куриное	157	149						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
чеснок	0,6	0,5						
масло растительное	2	2						
Рис припущенный			180	3,5	4,4	30,5	176	№512-2004
крупа рисовая	64	64						
вода питьевая	132	132						
масло сливочное	6	6						
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	

Полдник		450	15,0	11,0	77,2	467	
Пирожок печеный с картофелем		100	5,2	3,5	45,5	234	№687,685,723-1996
<u>тесто дрожжевое</u>		78					№685-1996
мука пшеничная	49	49					
мука пшеничная на подпыл	2,3	2,3					
сахар	3,4	3,4					
масло сливочное	1,4	1,4					
соль йодированная	0,8	0,8					
дрожжи прессованные	1,4	1,4					
или дрожжи сухие	0,4	0,4					
молоко питьевое	24	24					
<u>фарш картофельный с луком</u>		33					№723-1996
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					
лук репчатый	10,7	9					

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

масло растительное	1,3	1,3							
соль йодированная	0,3	0,3							
яйцо куриное для смазки изделия	1,6	1,6							
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5							
Фрукт в ассортименте			150	2,1	0,5	21,0	97	№458-2006, Москва	
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	7,7	7,0	10,7	137		
ИТОГО:				80	77	328	2317		

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			560	25,0	29,9	92,6	739	
Каша пшеничная жидкая			250	9,4	11,5	26,0	245	№264-2013, Пермь
крупа пшеничная	30	30						
молоко питьевое	240	240						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						

Бутерброд с маслом с сыром				60	6,6	10,7	11,9	170	№1,3-2004
батон				30	30				
масло сливочное				10	10				
сыр				21	20				
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте				50	5,5	4,8	30,0	185	
Кофейный напиток				200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток				5	5				
сахар				10	10				
молоко питьевое				100	100				
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	38	
Обед				895	38,8	36,0	142,8	1050	
Салат картофельный с огурцами				100	2	5,1	15,1	114	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%				110	83				
01.11.-31.12. - 30%				119	83				
01.01-29.02 - 35%				128	83				
01.03 - 40%				139	83				
огурцы соленные без уксуса				27	15				
или огурцы свежие парниковые				15,3	15				

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

[illegible]

Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник	430	12,1	12,1	79,0	473	
Мучное изделие промышленного производства	80	6,4	5,2	49,0	268	
Кисломолочный продукт в ассортименте	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Фрукт в ассортименте	150	0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва
ИТОГО:		76	78	314	2261	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		74	76	316	2247	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:		99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):		74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			650	19,5	18,4	130,4	762,0
Каша манная жидкая			250	7,3	9,8	35,0	257
крупа манная	25	25					
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	238	238					

[illegible]

[illegible]

Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№606-2004
	чай - заварка	2	2					
	сахар	15	15					
	лимон	6	5					
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Йогурт промышленного производства в ассортименте			125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Обед			920	34,6	37,9	146,3	1064	
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
Суп из овощей с мясом со сметаной	огурцы свежие парниковые	98	96					
	или огурцы свежие грунтовые	101	96					
	масло растительное	5	5					
			250/15/5	7,7	6,3	12,5	138	№135-2004
	говядина 1 категории	33	24					
	или говядина полуфабрикат	28	24					
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50					
01.11.-31.12. -30%		72	50					Автономное учреждение Тамбовской области «Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

Полдник		380	10,1	8,6	79,0	434	№ рецептуры
Кондитерское изделие промышленного производства	50	50	8,7	7,9	19,5	184	
Сок в ассортименте	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте		130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
ИТОГО:			68	79	314	2236	
8 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Запеканка из творога с молоком сгущенным			675	31,8	25,5	97,3	745,9
			200/30	20,2	17,4	29,0	353
	193	192					
творог							
мука пшеничная	16	16					
или крупа манная	15	15					
вода питьевая для каши	48	48					
яйцо куриное	16	16					
сахар	8	8					
ванилин	0,01	0,01					
сметана	8	8					

Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			250/15/5	7,9	5,8	15,5	146	№154-2013, Пермь
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
капуста свежая белокочанная	40	32						
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						
крупя перловая	10	10						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Фрикадельки рыбные, с соусом сметанным с томатом			120/40	24,0	14,1	15,5	285	№157-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	173	115						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	209	115						

[illegible]

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			710	42,0	36,3	57,1	723,1	
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						

[illegible]

масло растительное	5	5	250/15/5	7,2	5,9	19,9	162	№.1.72-1995, Екатеринбург
Суп картофельный с овощами с мясом со сметаной								
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	149	112						
01.11.-31.12.- 30%	160	112						
01.01.-29.02.- 35%	168	112						
01.03.- 40%	187	112						
морковь до 01.01.- 20%	18,8	15						
с 01.01.- 25%	20	15						
лук репчатый	9,5	8						
масло сливочное	6	6						
помидоры свежие парниковые	15,3	15						
или помидоры свежие грунтовые	17,7	15						
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

Печень, тушенная в соусе			100/50	12,9	12,4	5,3	184,4	№401-2013, Пермь
печень говяжья	172	142						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное	5	5						
масса тушеной печени		100						
соус сметанный №442-2013, Пермь		50						
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	1,3	1,3						
вода питьевая	40	40						
масло сливочное	1,3	1,3						
Каша гречневая вязкая отварная			180	4,8	6,1	29,2	191	№510-2004
крупа гречневая	45	45						
вода питьевая	144	144						
масло сливочное	7	7						
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	Автономное учреждение Тамбовской области «Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб ржаной			80	1,8	1,0	30,2	137		
Полдник									
			430	13,7	14,2	67,7	453		
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (булочка)									
			80	5,5	6,7	36,0	226		
Фрукт в ассортименте									
			150	0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва	
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке									
		200	200	7,7	7,0	10,7	137		
ИТОГО:									
				86	82	281	2206		
10 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
			645	17,3	24,1	119,1	762		
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая									
			250	9,4	9,6	32,5	254	№311-2004	
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32							
молоко питьевое	228	228							
сахар	4	4							
соль йодированная	1,3	1,3							
масло сливочное	5	5							
Бутерброд с маслом									
			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004	
батон	30	30							

масло сливочное		15	15										
Фрукт в ассортименте													
Какао с молоком													
какао - порошок		5	5										
сахар		20	20										
молоко питьевое		100	100										
Хлеб ржаной													
Хлеб пшеничный													
Обед													
Салат из огурцов с маслом													
огурцы свежие парниковые		98	96										
или огурцы свежие грунтовые		101	96										
масло растительное		5	5										
Рассольник ленинградский с курицей со сметаной													
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	40										
или филе куриное промышленного производства		25	24										
или филе грудки индейки		25	24										
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		69	52										
</													

01.11.-31.12. -30%	74	52	120	16,9	17,8	15,2	288	№454-2004
01.01-29.02 - 35%	80	52						
01.03 - 40%	87	52						
крупа перловая	5	5						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
масло сливочное	6	6						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета по-хлыновски								
говядина 1 категории	139	102						
или говядина полуфабрикат	120	102						
или фарш промышленного производства	102	102						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						

Полдник		430	19,6	17,7	53,6	452	
Сырники из творога запечённые с молоком сгущённым		200/30	19,5	17,7	41,0	401	№321-2013, Пермь
	творог	185	184				
	крупа манная	25	25				
	яйцо куриное	9	9				
	сахар	9	9				
	ванилин	0,01	0,01				
	мука пшеничная	13	13				
	сметана	9	9				
	масло сливочное для смазки листа	6	6				
	масса готовых сырников (4 шт. по 50 г)		200				
	молоко сгущённое с сахаром	30,2	30				
Чай с сахаром		200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	2	2				
	сахар	12	12				
ИТОГО:			70	80	313	2256	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:			74	76	316	2244	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:		99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):		74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша кукурузная жидкая			700	25,7	31,0	98,5	775	
			250	9,5	10,5	36,5	279	№311-2004
		32						
		234						
	сахар	4						
	соль йодированная	1,3						
	масло сливочное	5						
Бутерброд с маслом с сыром								
	батон	30	60	6,5	10,7	11,9	170	№1,3-2004
	масло сливочное	10						
	сыр	21						
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004

9,0

114

№ 698-2004

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Кофейный напиток		305		306	200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток		5	5							
сахар		10	10							
молоко питьевое		100	100							
Хлеб пшеничный					40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной					20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед					985	49,5	41,2	122,5	1058	
Яйца вареные					40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)		182	100		100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004
ИЛИ										
Овощи свежие (огурцы)					100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые		105	100							
или огурцы свежие парниковые		102	100							
Уха с крупой					250/100	18,1	10,1	14,0	219	№152-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)		172	120							
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)		206	120							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		167	124							
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)		217	126							

[illegible]

Фрукт в ассортименте				130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
ИТОГО:					85	77	308	2267	
12 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			640	21,5	19,1	118,0	729		
Каша ячневая жидкая			250	9,8	10,7	31,0	260	№311-2004	
крупа ячневая	32	32							
молоко питьевое	234	234							
сахар	4	4							
соль йодированная	1,4	1,4							
масло сливочное	5	5							
Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004	
батон	30	30							
сыр	21	20							
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь	
чай - заварка	2	2							
молоко питьевое	100	100							
			</						

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

[illegible]

[illegible]

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

[illegible]

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Макаронные изделия, запеченные с сыром								
макаронные изделия	80	80						
масло сливочное	6	6						
масса отварных макарон		230						
сыр	12,5	12						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
Бутерброд с маслом								
батон	30	30						
масло сливочное	15	15						
Фрукт в ассортименте								
			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Чай с лимоном								
чай - заварка	2	2						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
			Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед									
Салат из свежих помидоров				100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	99	97						
	или помидоры свежие грунтовые	114	97						
	масло растительное	5	5						
Суп картофельный с крупой с мясом				250/15	7,7	5,9	21,1	168	№138-2004
	говядина 1 категории	33	24						
	или говядина полуфабрикат	28	24						
	крупы: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	6	6						
	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						
	лук репчатый	12	10						
	морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
	с 01.01 - 25%	13,3	10						
	масло сливочное	6	6						

[illegible]

[illegible]

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Суфле творожное с молоком сгущенным								
творог	222	220						
сметана	20	20						
яйцо куриное	18	18						
сахар	10	10						
мука пшеничная	18	18						
или крупа манная	17	17						
масло сливочное для смазки листа	7	7						
масса готового суфле		250						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Бутерброд горячий с сыром								
батон	40	40						
масло сливочное	5	5						
помидоры свежие парниковые	20,4	20						
			90	11,6	10,9	14,7	203	№10-2004
			250/30	22,7	9,7	49,8	377	№365-2004
			570	37,6	23,4	92,0	728	

Агентство уrogenение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203665147

Автоматическое учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203165147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша пшенная жидкая			695	17,8	24,3	114,8	748,3	
			250	9,9	10,5	30,5	256	№311-2004
	крупа пшено	32	32					
	молоко питьевое	232	232					
	сахар	4	4					
						</		

Фрукт в ассортименте		200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной		20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед		890	37,3	36,0	134,2	1009	
Салат из капусты белокочанной		100	2,0	5,1	8,5	88	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	158	80					
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый (бланшированный)	12	10					
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат							
или лук зелёный	12,5	10					
лимон (для сока)	12	5					
сахар	1	1					
масло растительное	5	5					
Суп - лапша домашняя с курицей		250/15	6,4	5,7	10,1	117	№148-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					

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

[illegible]

масло сливочное		5	5									
Пюре картофельное												
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		227	171	200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004			
01.11.-31.12. -30%		245	171									
01.01-29.02 - 35%		263	171									
01.03 - 40%		286	171									
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ		32	32									
масло сливочное		7	7									
Сок в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь			
Хлеб пшеничный				60	1,2	0,6	26,4	116				
Хлеб ржаной				60	1,4	0,8	22,7	103				
Полдник				385	20,0	21,5	45,8	457				
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (вафли, печенье)		60	60	60	12,2	12,8	24,0	260	№698-2004			
Йогурт промышленного производства в ассортименте		125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004			
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004			
чай - заварка		2	2									
сахар		12	12									
ИТОГО:					75	82	295	2214				

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

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:					
	74	76	316	2247	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:	99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,
*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)" СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".					