СОГЛАСОВАНО

_____

_____

_____

«____» _____ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

ИП Боровинская Оксана Владимировна

«01» июня 20 г.

15 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
№15-ЛДП/3590-20/136 от 15.01.2025 г.

для питания в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления,
разработано в соответствие 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, 2025г.

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

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»
_____ А.Я. Фольмер

№ 35/Д

«07» марта 2025 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 15-дневного меню (завтрак, обед, полдник) для питания детей в общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, возрастная категория: с 12 лет и старше.

2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля» (ИНН 7203208134 ОГРН 1077203065147), юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д.47А.

3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля» (ИНН 7203208134 ОГРН 1077203065147), юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д.47А.

4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 000167354 от 12.02.2025г. рассмотрено представленное 15-ти дневное меню (завтрак, обед, полдник) для питания детей в общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления № 15-ЛДП/3590-20/136 от 15.01.2025г., возрастная категория детей с 12 лет и старше.

-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 технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений I часть, II часть – Пермь, ООО «Уральский институт питания», 2001г (№ рец. – 2001, Пермь);

-Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»), 2011г (№ рец. – 2011, Екатеринбург);

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006 (№ рец. – 2006, Екатеринбург);

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

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций от 1 -4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека»2021г (№ рец. 2020. 2021, Новосибирск);

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1-4 классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека» 2021г (№ рец. 2020, 2021, Новосибирск);

-Единый сборник нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации лечебно-профилактических учреждений - Пермь: Уральский институт питания, 2001г (№ рец.-2001, Пермь).

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий; суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше (не менее); таблица распределения энергетической ценности (калорийности) обедов для детей школьного возраста с 12 лет и старше.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 15 дней для возрастной группы детей с 12 лет и старше 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.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание витаминно-микроэлементного состава в каждом блюде).

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

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

В каждой технологической карте приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

На долю завтрака в среднем за неделю приходится 24-26% (при нормируемой калорийности 25%); на долю обеда в среднем за неделю приходится 34-36% (при нормируемой калорийности 35%), на долю полдника в среднем за неделю приходится 14-

16% (при нормируемой калорийности 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 п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанной возрастной группы с 12 лет и старше соответствует требованиям п. 8.1.2 (приложение 9, таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанной возрастной группы с 12 лет и старше соответствует п. 8.1.2. (таблица 1, приложение 9) 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, витаминизированные напитки. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленное примерное 15-тидневное меню № 15-ЛДП/3590-20/136 от 15.01.2025г. для питания детей в общеобразовательных организациях (завтрак, обед, полдник) для питания детей в общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, возрастной категории с 12 лет и старше, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене А.Г. Алексанова

Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»
КОПИЯ ВЕРНА
Директор Т.В. Шилкова

Российская Федерация * Автономное учреждение Тюменской области * г. Тюмень * «Центр Технологического Контроля» * ИНН 7203208134 * ОГРН 1077203065147 *

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, разработано в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».**

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

В соответствие с Приложение 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 соответствие с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная). В соответствие 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 +/- 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 соответствие 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 соответствие с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 8 (рекомендуемый образец).

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников 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 технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2001г **(№рец.-2001, Пермь).**
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. **(№рец.-2011, Екатеринбург).**
- Сборник 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г **(№ рец.-2020,2021, Новосибирск).**
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений — Пермь: Уральский региональный центр питания, 2021г **(№рец.-2021, Пермь).**

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, мучных, 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

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

Приложение N 11к
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Сборник рецептур блюд и
кулинарных изделий, 1996 г.
таблица № 28

Извлечение

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)'**	6—10	0,04
3. **Блюда из овощей (варка) на 1 л воды**	10	—
4. **Блюда из круп (на 1 кг крупы)**		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	
5. **Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)**	3—4	—
6. **Блюда из макаронных изделий (варка) на I 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.**

ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ЭНЕРГИИ ПО НЕДЕЛЯМ*

с 1 по 5 день

	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	*73*	*74*	*324*	*2252*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*	*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%):*	*99*	*101*	*421*	*2992*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	*74*	*76*	*316*	*2244*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	*71*	*72*	*300*	*2132*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	*78*	*80*	*332*	*2356*	

с 6 по 10 день

	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	*72*	*74*	*324*	*2253*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*	*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%):*	*99*	*101*	*421*	*2992*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	*74*	*76*	*316*	*2244*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	*71*	*72*	*300*	*2132*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	*78*	*80*	*332*	*2356*	

с 11 по 15 день

	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	*73*	*74*	*324*	*2258*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%):*	*90*	*92*	*383*	*2720*	*При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%):*	*99*	*101*	*421*	*2992*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	*74*	*76*	*316*	*2244*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	*71*	*72*	*300*	*2132*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	*78*	*80*	*332*	*2356*	

*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".

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

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	550	815	400
2 день	555	910	530
3 день	555	895	380
4 день	555	930	400
5 день	580	870	400
6 день	680	865	350
7 день	620	865	400
8 день	655	865	400
9 день	550	845	380
10 день	625	845	400
11 день	630	880	440
12 день	640	870	350
13 день	620	890	405
14 день	560	870	380
15 день	625	885	360

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 15-ЛДП/3590-20/136 от 15 января 2025 г для питания детей с 12 лет и старше

		Норма	Норма в день, г	Фактически получено г, мл. **			

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 15-ЛДП/3590-20/136 от 15 января 2025 г для питания детей с 12 лет и старше

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед, полдник (+10%)	Фактически получено г, мл, **															за 15 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни																	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
1	Хлеб ржаной	120	96	80	100	80	90	80	100	100	100	100	100	80	100	80	60	120	1370	91	95
2	Хлеб пшеничный ***	200	190	120	207	220	118	170	280	200	168	200	165	160	280	130	208	176	2802	187	98
3	Мука пшеничная	20	15	20	16	0	34	2	0	0	53	2	2	0	10	63	0	19	221	15	98
4	Крупы, бобовые	50	45	88	38	38	47	37	25	32	46	45	42	58	50	15	85	32	678	45	100
5	Макаронные изделия	20	18	80	0	85	0	0	12	80	0	0	0	20	0	0	0	0	277	18	103
6	Картофель	187	130,9	100	236	20	75	223	195	75	206	100	75	100	214	320	75	0	2014	134	103
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	176	155	122	191	172	143	214	132	182	250	354	146	203	162	131	120	2678	179	101
8	Фрукты свежие	185	148	105	130	130	150	150	180	155	180	5	172	180	190	135	105	235	2202	147	99
9	Сухофрукты	20	13	0	25	0	25	0	15	25	0	25	0	25	0	25	0	25	190	13	97
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	110	200	0	200	0	200	0	200	200	0	200	0	200	0	200	0	1600	107	97
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)	35	31,5	35	45	17	39	14	46	34	27	22	35	27	35	35	20	33	463	31	98
12	Кондитерские изделия	15	13	30	55	0	30	0	0	0	0	50	20	60	0	0	0	0	185	12	97
13	Какао	1,2	0,66	0,0	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	10	1	101
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	1,5	1,5	1,5	1,5	3,0	0,0	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0,0	1,5	3,0	1,5	1,5	23	2	100
16	Мясо 1 категории	78	39	74	16	16	76	74	74	16	16	0	38	89	0	88	24	0	601	40	103
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные-1 кат.)	53	48	40	0	149	0	40	40	90	0	110	40	0	40	0	149	40	738	49	103
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	142	0	0	0	142	9	95
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	35	0	101	0	96	0	0	0	80	0	0	102	0	0	0	143	522	35	100
20	Молоко	350	263	200	314	150	183	360	368	232	282	160	379	275	352	10	278	366	3909	261	99
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	72	20	0	200	125	200	0	125	125	0	0	125	0	125	0	0	1045	70	97
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	33	0	155	0	0	0	0	0	0	0	130	0	0	0	192	0	477	32	96
23	Сметана	10	6,5	7	20	5	0	5	15	15	5	0	4	0	5		18	0	99	7	102
24	Сыр	15	11	12,0	15,0	0,0	0	20,0	20,0	10,0	20,0	15,0	0,0	15,0	20,0	0	20,0	0,0	167	11	99
25	Масло сливочное	35	19	18	23	25	5	22	7	25	13	7	24	30	16	15	24	27	281	19	97
26	Масло растительное	18	16	21	12	12	15	15	20	15	14	16	23	15	12	36	2	18	245	16	101
27	Яйцо, шт.	40	30	20	19	0	161	0	0	0	16	152	27	0	12	15	16	5	443	30	98
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,14	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	2	0	99
29	Крахмал	4	0	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 2. В соответствие 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 3,5,6,7,9,12,14,15 дни посчитано к норме хлеба пшеничного**

Меню № 15-ЛДП/3590-20/136 от 15.01.2025
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 12 лет и старше*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал		Обед, ккал		Полдник, ккал		Итого, ккал	
	25 % от суточного рациона	% выполнения	35% от суточного рациона	% выполнения	15% от суточного рациона	% выполнения	75% от суточного рациона	% выполнения
п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10 % (2992 ккал)	**748**		**1047**		**449**		**2244**	
1 день	734	25	1068	36	462	15	2263	76
2 день	759	25	1084	36	461	15	2304	77
3 день	778	26	1049	35	429	14	2256	75
4 день	749	25	1045	35	430	14	2224	74
5 день	718	24	1031	34	463	15	2213	74
ИТОГО в среднем за неделю	**748**	**25**	**1055**	**35**	**449**	**15**	**2252**	**75**
6 день	737	25	1058	35	471	16	2265	76
7 день	733	24	1072	36	434	15	2239	75
8 день	767	26	1058	35	455	15	2280	76
9 день	753	25	1034	35	457	15	2244	75
10 день	749	25	1042	35	446	15	2237	75
ИТОГО в среднем за неделю	**748**	**25**	**1053**	**35**	**453**	**15**	**2253**	**75**
11 день	720	24	1058	35	456	15	2234	75
12 день	739	25	1042	35	472	16	2252	75
13 день	750	25	1068	36	429	14	2246	75
14 день	774	26	1070	36	464	16	2307	77
15 день	759	25	1051	35	442	15	2251	75
ИТОГО в среднем за неделю	**748**	**25**	**1057**	**35**	**452**	**15**	**2258**	**75**

*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

*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/3590-20/136 от 15 января 2025 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			***550***	***21,0***	***23,1***	***110,5***	***733,9***	
Макаронные изделия, запеченные с сыром			**220**	**12,2**	**12,1**	**48,9**	**353**	№296-2013, Пермь
макаронные изделия	80	80						
масло сливочное	5	5						
масса отварных макарон		230						
сыр	12,5	12						
масло сливочное для смазки листа	3	3						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 15-ЛДП/3590-20/136 от 15.01.2025г.
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**30**	**6,5**	**10,3**	**14,5**	**177**	
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**15,5**	**62**	№686-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Фрукты в ассортименте			**100**	**1,4**	**0,3**	**14,0**	**64**	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
Обед			***815***	***32,1***	***29,6***	***168,2***	***1067,6***	
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 курицей			**250/15**	**7,7**	**5,5**	**15,5**	**142**	№137 -2004
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
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						

01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						
лук репчатый	12	10						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масло растительное	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Плов из свинины			**250**	**19,3**	**17,2**	**49,2**	**429**	№370-2013, Пермь
свинина мясная	87	74						
масса тушеного мяса		50						
крупа рисовая	68	68						
морковь до 01.01.-20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
лук репчатый	12	10						
чеснок свежий	3,8	3						
масло растительное	10	10						
или								

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

Плов из говядины			**250**	**19,9**	**15,8**	**49,2**	**419**	№370-2013, Пермь
говядина 1 категории (мясо на кости)	107	79						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	93	79						
масса тушеного мяса		50						
крупа рисовая	68	68						
морковь до 01.01.-20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
лук репчатый	12	10						
чеснок свежий	3,8	3						
масло растительное	10	10						
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			**80**	**1,6**	**0,8**	**35,2**	**154**	
Хлеб ржаной			**80**	**1,8**	**1,0**	**30,2**	**137**	
Полдник			***400***	***17,4***	***20,1***	***52,8***	***461,7***	
Манник			**100**	**10,2**	**13,4**	**29,4**	**279,0**	**№550-2021, Пермь**
мука пшеничная	20	20						
крупа манная	20	20						
сахар	20	20						

крупа манная	20	20						
сахар	20	20						
масло сливочное	10	10						
сметана	7	7						
кефир	20	20						
яйцо куриное	20	20						
натрий двууглекислый	1,3	1,3						
масло растительное для смазки листа	1,3	1,3						
ИЛИ								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**100**	**10,2**	**13,4**	**29,4**	**279,0**	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-2001, Пермь**
ИЛИ								
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	**200**	**5,2**	**6,4**	**9,0**	**114**	**№698-2004**
Фрукты в ассортименте			**100**	**1,4**	**0,3**	**14,0**	**64**	**№458-2006, Москва**
ИТОГО:				***71***	***73***	***332***	***2263***	
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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	***При 3-х разовом***

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	***71***	***72***	***300***	***2132***	***разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	***78***	***80***	***332***	***2356***	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***555***	***20,8***	***29,3***	***103,1***	***758,9***	
Бутерброд с маслом с сыром			**55**	**4,3**	**9,7**	**10,7**	**147**	№1,3-2004
батон пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
Суп молочный с крупой "Солнечный"			**300**	**7,9**	**7,9**	**27,2**	**212**	№162-1996
вода питьевая	150	150						
молоко питьевое	170	170						
крупа кукурузная	18	18						
или крупа пшено	24	24						
масло сливочное	2	2						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						

сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
Кофейный напиток			**200**	**4,9**	**3,2**	**15,9**	**112**	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Печенье промышленного производства в ассортименте			**35**	**2,4**	**7,8**	**24,1**	**176**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
Обед			***910***	***40,2***	***28,9***	***165,8***	***1084,1***	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			**100**	**0,9**	**5,0**	**3,1**	**61**	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50						
или помидоры свежие грунтовые	59	50						
огурцы свежие парниковые	46	45						
или огурцы свежие грунтовые	47	45						
масло растительное на полив при подаче	5	5						
Суп картофельный с бобовыми с мясом, с гренками			**250/10/20**	**9,8**	**6,1**	**32,5**	**224**	№144-2013, Пермь
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16						

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

или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	19	16						
горох	21	20						
или горошек консервированный	31	20						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	5	5						
гренки из пшеничного хлеба		**20**						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Вершинки рыбные			**120**	**20,5**	**9,9**	**11,2**	**216**	№9/7-2011, Екатеринбург
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	152	101						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	184	101						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	136	101						

или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	184	101						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	136	101						
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	136	101						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	133	101						
лук репчатый	6	5						
хлеб пшеничный	17	17						
молоко питьевое	12	12						
чеснок свежий	0,4	0,3						
яйцо куриное	7	7						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**200**	**5,1**	**6,1**	**28,1**	**188**	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171						
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						

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

Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**25,5**	**104**	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**80**	**1,6**	**0,8**	**35,2**	**154**	
Хлеб ржаной			**80**	**1,8**	**1,0**	**30,2**	**137**	
Полдник			***530***	***17,5***	***15,5***	***62,9***	***461,1***	
Суфле творожное с джемом или повидлом			**200**	**15,1**	**14,7**	**28,3**	**306**	№365-2004
творог	157	155						
сметана	20	20						
яйцо куриное	12	12						
сахар	5	5						
мука пшеничная	16	16						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готового суфле		180						
джем или повидло промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Фрукты в ассортименте			**130**	**2,3**	**0,8**	**22,0**	**104**	№458-2006, Москва
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	№685-2004

Фрукты в ассортименте								

Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	12	12						
ИТОГО:				***78***	***74***	***332***	***2304***	
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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	***При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				***71***	***72***	***300***	***2132***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***78***	***80***	***332***	***2356***	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***555***	***19,7***	***29,2***	***109,0***	***777,5***	
Каша рисовая жидкая			**250**	**8,1**	**9,4**	**40,5**	**279**	№268-2013, Пермь
крупа рисовая	38	38						
молоко питьевое	150	150						
вода питьевая	75	75						

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

соль йодированная	1	1						
сахар	4	4						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**30/15**	**2,5**	**9,9**	**14,5**	**157**	№1-2004
батон пшеничный	30	30						
масло сливочное	15	15						
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**60**	**8,1**	**9,5**	**25,0**	**218**	
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	№685-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	12	12						
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Обед			***895***	***40,5***	***30,3***	***153,8***	***1049,3***	
Салат из огурцов с маслом			**100**	**0,9**	**5,1**	**1,2**	**54**	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной			**250/10/5**	**6,4**	**6,6**	**16,7**	**152**	№110-2004

масло растительное	5	5						

Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной			250/10/5	6,4	6,6	16,7	152	№110-2004
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	19	16						
свекла до 01.01.-20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
капуста свежая белокочанная	25	20						
или капуста квашеная промышленного производства	21	15						
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%	16	13						
с 01.01 - 25%	17	13						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2,4	2,4						
масло растительное	5	5						

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

сахар	0,5	0,5						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Курица запеченная "Домашняя"			**100**	**24,0**	**13,4**	**0,7**	**219**	№494-2004
курица потрошеная 1 категории	167	149						
или грудка куриная	157	149						
или бедро куриное	157	149						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2						
чеснок свежий	0,6	0,5						
масло растительное	2	2						
Макароны изделия отварные			**230**	**6,1**	**3,8**	**52,1**	**267**	№516-2004
макаронные изделия	85	85						
масло сливочное	5	5						
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			***380***	***13,0***	***12,1***	***67,0***	***428,9***	

Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник			*380*	*13,0*	*12,1*	*67,0*	*428,9*	
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте			50	5,5	4,9	36,0	210	
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Фрукты в ассортименте			130	2,3	0,8	22,0	104	№458-2006, Москва
ИТОГО:				*73*	*72*	*330*	*2256*	
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 (75%):				*74*	*76*	*316*	*2244*	*При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)*
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				*71*	*72*	*300*	*2132*	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				*78*	*80*	*332*	*2356*	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*555*	*33*	*36*	*73*	*749*	
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						

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

масло растительное для смазки листа	2	2						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**30**	**4,5**	**8,3**	**24,0**	**189**	
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	**125**	**1,7**	**4,5**	**10,5**	**89**	№698-2004
Чай с молоком			**200**	**2,8**	**2,5**	**19,9**	**113**	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	15	15						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Обед			***930***	***36,2***	***32,1***	***152,9***	***1044,9***	
Салат из свеклы с зеленым горошком			**100**	**1,7**	**5,0**	**7,3**	**81**	№58-2013, Пермь
свекла до 01.01.-20%	99	79						
с 01.01 - 25%	105	79						
масса отварной свеклы		75						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	34	22						
масло растительное	5	5						

Уха рыбацкая	**250/80**	**12,5**	**6,1**	**12,2**	**154**	№181-1996

масло растительное	5	5						

Уха рыбацкая			**250/80**	**12,5**	**6,1**	**12,2**	**154**	№181-1996
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	134	99						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	144	96						
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	175	96						
или горбуша или кета потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	139	96						
или скумбрия неразделанная (филе с кожей без костей)	189	102						
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	14	12						
масло растительное	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлеты (из говядины и свинины)			**100**	**15,4**	**15,6**	**15,8**	**265**	№451-2004
говядина 1 категории (мясо на кости)	52	38						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	45	38						
свинина мясная	44	38						

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

или фарш промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	76	76						
хлеб пшеничный	18	18						
молоко питьевое	9	9						
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			**200**	**2,8**	**3,8**	**33,3**	**178**	№416-2013, Пермь
крупа рисовая	47	47						
кукуруза консервированная	42	25						
морковь до 01.01.-20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
масло сливочное	5	5						
Компот из кураги			**200**	**0,9**	**0,0**	**27,0**	**112**	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						

или

сахар	6	6						
или								
Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**25,5**	**104**	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**70**	**1,4**	**0,7**	**30,8**	**135**	
Хлеб ржаной			**70**	**1,6**	**0,9**	**26,4**	**120**	
Полдник			***400***	***3,6***	***8,2***	***85,5***	***430,2***	
Булочка домашняя на масле растительном			**50**	**2,8**	**7,5**	**44,0**	**255**	№564-2013, Пермь
мука пшеничная	34	34						
мука пшеничная на подпыл	1,7	1,7						
сахар	6	6						
сахар (для отделки)	1,5	1,5						
масло растительное	8	8						
яйцо куриное	1	1						
дрожжи прессованные	1	1						
или дрожжи сухие	0,25	0,25						
соль йодированная	0,4	0,4						

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

молоко питьевое	14	14						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Фрукты в ассортименте			**150**	**0,7**	**0,7**	**28,9**	**125**	№458-2006, Москва
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	№685-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	12	12						
ИТОГО:				***72***	***77***	***312***	***2224***	
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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	***При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				***71***	***72***	***300***	***2132***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***78***	***80***	***332***	***2356***	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***580***	***24,0***	***27,0***	***95,8***	***718,2***	
Для бутерброда:								
Масло сливочное (порциями)	10	10	**10**	**0,1**	**7,3**	**0,1**	**67**	№96-2004
Сыр (порциями)	21	20	**20**	**5,4**	**5,8**	**0,0**	**74**	№97-2004

Для бутерброда:								
Масло сливочное (порциями)	10	10	**10**	**0,1**	**7,3**	**0,1**	**67**	№96-2004
Сыр (порциями)	21	20	**20**	**5,4**	**5,8**	**0,0**	**74**	№97-2004
Хлеб ржаной			**40**	**1,9**	**0,4**	**17,5**	**81**	
Батон пшеничный	60	60	**60**	**1,4**	**0,6**	**28,7**	**122**	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			**250**	**10,4**	**9,6**	**33,7**	**263**	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32						
молоко питьевое	228	228						
сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			**200**	**4,9**	**3,2**	**15,9**	**112**	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Обед			***870***	***33,4***	***35,0***	***145,6***	***1031,0***	
Салат из свежих помидоров с кукурузой			**100**	**2,1**	**5,1**	**9,8**	**94**	№23-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	61	60						
или помидоры свежие грунтовые	71	60						

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

кукуруза консервированная (после термической обработки)	58	35						
масло растительное	5	5						
Рассольник ленинградский с курицей со сметаной			**250/15/5**	**6,8**	**6,1**	**15,4**	**144**	№132-2004
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
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						
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 растительное	5	5						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						

Гуляш из свинины	100	15,9	16,1	1,7	215	№132-2004, Пермь

зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Гуляш из свинины			**100**	**15,9**	**16,1**	**1,7**	**215**	№152-2004, Пермь
свинина мясная	87	74						
масло растительное	5	5						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3						
мука пшеничная	2	2						
или								
Гуляш из говядины			**100**	**17,1**	**14,8**	**1,7**	**208**	№152-2004, Пермь
говядина 1 категории (мясо на кости)	107	79						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	93	79						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						
масло растительное	5	5						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3						

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

мука пшеничная	2	2						
Пюре картофельное			**200**	**5,1**	**6,1**	**28,1**	**188**	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171						
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			**80**	**1,8**	**1,0**	**30,2**	**137**	
Полдник			***400***	***13,6***	***12,6***	***73,9***	***463***	
Мучное изделие промышленного производства			**50**	**7,7**	**5,5**	**36,0**	**224**	
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	**200**	**5,2**	**6,4**	**9,0**	**114**	№698-2004
Фрукты в ассортименте			**150**	**0,7**	**0,7**	**28,9**	**125**	№458-2006, Москва
ИТОГО:				***71***	***75***	***315***	***2213***	
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 ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	90	92	383	2720	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:	99	101	421	2992	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):	74	76	316	2244	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	71	72	300	2132	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	78	80	332	2356	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	73	74	324	2252	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			*680*	*21,9*	*20,1*	*117,3*	*736,9*	
Каша манная жидкая			**250**	**7,3**	**9,8**	**35,0**	**257**	№311-2004
крупа манная	25	25						
молоко питьевое	238	238						
сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			**30/20**	**7,1**	**4,7**	**14,9**	**130**	№3-2004
батон пшеничный	30	30						

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

сыр	21	20						
Какао с молоком			**200**	**3,9**	**4,2**	**22,2**	**142**	№642-1996
какао - порошок	5	5						
сахар	15	15						
молоко питьевое	130	130						
Фрукты в ассортименте			**180**	**2,7**	**0,9**	**28,8**	**134**	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Обед			***865***	***34,3***	***37,3***	***146,2***	***1057,7***	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			**100**	**0,9**	**5,0**	**3,1**	**61,0**	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50						
или помидоры свежие грунтовые	59	50						
огурцы свежие парниковые	46	45						
или огурцы свежие грунтовые	47	45						
масло растительное на полив при подаче	5	5						
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей			**250/15**	**7,2**	**5,7**	**21,2**	**165**	№140-2004
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						

курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01-29.02 - 35%	8	5						
01.03 - 40%	125	75						
макаронные изделия	12	12						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Свинина, тушеная с картофелем			**300**	**22,5**	**24,8**	**31,0**	**437**	№54-9м-2020, 2021, Новосибирск
свинина мясная	87	74						
масло растительное	10	10						
масса тушеного мяса		50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	160	120						
01.11.-31.12. -30%	172	120						
01.01-29.02 - 35%	185	120						

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

01.03 - 40%	200	120						
морковь до 01.01.-20%	69	55						
с 01.01 - 25%	73	55						
помидоры свежие грунтовые	24	20						
или помидоры свежие парниковые	20,4	20						
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2						
лук репчатый	24	20						
сметана	15	15						
бульон или вода питьевая	55	55						
или								
Говядина, тушеная с картофелем			**300**	**23,7**	**23,9**	**31,0**	**434**	№54-9м-2020, 2021, Новосибирск
говядина 1 категории (мясо на кости)	107	79						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	93	79						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						
масло растительное	10	10						
масса тушеного мяса		50						
картофель - 01.09 -31.10 - 25%	160	120						

масса тушеного 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%	69	55						
с 01.01 - 25%	73	55						
помидоры свежие грунтовые	24	20						
или помидоры свежие парниковые	20,4	20						
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2						
лук репчатый	24	20						
сметана	15	15						
бульон или вода питьевая	55	55						
Компот из изюма			**200**	**0,3**	**0,0**	**25,5**	**103**	№512-2013, Пермь
изюм	15,3	15						
сахар	15	15						
или								

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

Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**25,5**	**104**	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**80**	**1,6**	**0,8**	**35,2**	**154**	
Хлеб ржаной			**80**	**1,8**	**1,0**	**30,2**	**137**	
Полдник			***350***	***14,9***	***15,2***	***68,6***	***470,8***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (рулет)			**150**	**14,8**	**15,2**	**56,0**	**420**	
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	№685-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	12	12						
ИТОГО:				***71***	***73***	***332***	***2265***	
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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	***При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				***71***	***72***	***300***	***2132***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***78***	***80***	***332***	***2356***	

7 день

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***620***	***21,5***	***29,8***	***94,9***	***733,0***	
Каша пшенная жидкая			**250**	**9,9**	**10,5**	**30,5**	**256**	№311-2004
крупа пшено	32	32						
молоко питьевое	232	232						
сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**30/15**	**2,5**	**9,9**	**14,5**	**157**	№1-2004
батон пшеничный	30	30						
масло сливочное	15	15						
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**15,5**	**62**	№686-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	15	15						
лимон	6	5						

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

Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	**125**	**7,7**	**8,7**	**9,2**	**146**	№698-2004
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
Обед			***865***	***36,0***	***33,5***	***156,6***	***1071,9***	
Салат из огурцов с маслом			**100**	**0,9**	**5,1**	**1,2**	**54**	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Суп домашний с мясом со сметаной			**250/10/5**	**6,9**	**5,2**	**11,2**	**119**	№10/2-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	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						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
лук репчатый	18	15						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						

лук репчатый	18	15						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2						
масло растительное	5	5						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Паста "Карбонара" с курицей			**300**	**24,3**	**21,4**	**53,3**	**503**	№54-3гк-2020, 2021, Новосибирск
грудка куриная (разделка на мякоть без кожи)	107	103						
или филе куриное	95	90						
масло растительное	5	5						
масса тушеной мякоти птицы		70						
чеснок свежий	0,6	0,5						
макаронные изделия	80	80						
масло сливочное	5	5						
сметана	10	10						
сыр тертый	11	10						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						

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

Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**25,5**	**104**	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**80**	**1,6**	**0,8**	**35,2**	**154**	
Хлеб ржаной			**80**	**1,8**	**1,0**	**30,2**	**137**	
Полдник			***400***	***13,7***	***8,4***	***76,0***	***434***	
Кондитерское мучное изделие промышленного производства	50	50	**50**	**12,7**	**7,9**	**21,0**	**206**	
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	№518-2013, Пермь
Фрукты в ассортименте			**150**	**0,5**	**0,5**	**21,0**	**91**	№458-2006, Москва
ИТОГО:				***71***	***72***	***327***	***2239***	
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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	***При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				***71***	***72***	***300***	***2132***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***78***	***80***	***332***	***2356***	

8 день

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***655***	***24,1***	***18,8***	***125,3***	***766,7***	
Каша рисовая жидкая			**250**	**8,1**	**9,4**	**40,5**	**279**	№268-2013, Пермь
крупа рисовая	38	38						
молоко питьевое	150	150						
вода питьевая	75	75						
соль йодированная	1	1						
сахар	4	4						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			**30/20**	**7,1**	**4,7**	**14,9**	**130**	№3-2004
батон пшеничный	30	30						
сыр	21	20						
Фрукты в ассортименте			**180**	**2,7**	**0,9**	**28,8**	**134**	№458-2006, Москва
Кофейный напиток			**200**	**4,9**	**3,2**	**15,9**	**112**	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						

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

сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
Обед			***865***	***33,6***	***34,9***	***152,3***	***1058***	
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						
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			**250/10/5**	**6,1**	**6,7**	**7,8**	**116**	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	19	16						
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						

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						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,6	1,6						
масло растительное	5	5						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлета рыбная "Белоснежка", запеченная			**100**	**17,3**	**15,2**	**12,9**	**258**	**№309-2021, Пермь**
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	108	80						
хлеб пшеничный	18	18						
вода питьевая	14	14						
лук репчатый	12	10						
масло растительное внутрь изделия	2	2						
яйцо куриное	6	6						
крупа манная	8	8						
масло растительное для смазки листа	2	2						

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

Пюре картофельное			**200**	**5,1**	**6,1**	**28,1**	**188**	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171						
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			**80**	**1,6**	**0,8**	**35,2**	**154**	
Хлеб ржаной			**80**	**1,8**	**1,0**	**30,2**	**137**	
Полдник			***400***	***14,0***	***20,9***	***52,9***	***455,3***	
Печенье Школьное			**75**	**6,2**	**12,2**	**34,8**	**273**	№54-2в-2020,2021, Новосибирск
мука пшеничная	53	53						
дрожжи сухие	0,2	0,2						
вода питьевая	6,0	6						
сахар	1	1						
соль йодированная	0,4	0,4						
масло растительное	16	16						

соль йодированная	0,4	0,4						
масло растительное	15	15						
яйцо куриное	10	10						
сахар на посыпку	0,8	0,8						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
ИЛИ								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**75**	**6,2**	**12,2**	**34,8**	**273**	
Йогурт сливочный промышленного производства в ассортименте	125	125	**125**	**7,7**	**8,7**	**5,5**	**131**	№698-2004
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	№685-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	12	12						
ИТОГО:				***72***	***75***	***330***	***2280***	
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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	***При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				***71***	***72***	***300***	***2132***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***78***	***80***	***332***	***2356***	

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

9 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***550***	***32,6***	***26,1***	***97,0***	***752,5***	
Омлет натуральный			**200**	**22,7**	**20,5**	**2,4**	**285**	№340-2004
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Овощи на подгарнировку								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	154	100	**100**	**3,1**	**0,2**	**6,5**	**40**	№101-2004
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**2,7**	**2,2**	**43,0**	**203**	
Чай с молоком			**200**	**2,8**	**2,5**	**19,9**	**113**	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1,5	1,5						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**	
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Обед			***845***	***30,5***	***34,5***	***150,4***	***1034,1***	

Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Обед			***845***	***30,5***	***34,5***	***150,4***	***1034,1***	
Салат из капусты белокочанной с морковью			**100**	**1,1**	**4,9**	**3,3**	**62**	№4-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	106	85						
лимон (для сока)	12	5						
сахар	0,5	0,5						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат								
масло растительное	5	5						
ИЛИ								
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			**100**	**0,9**	**5,0**	**3,1**	**61**	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50						
или помидоры свежие грунтовые	59	50						
огурцы свежие парниковые	46	45						
или огурцы свежие грунтовые	47	45						
масло растительное на полив при подаче	5	5						

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

Суп сырный с курицей			**250/15**	**8,2**	**8,1**	**23,7**	**201**	№12/2-2011, Екатеринбург
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
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%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	5	5						
сыр плавленый для супа	16	15						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Курица, в соусе с томатом			**100**	**12,1**	**13,6**	**1,8**	**178**	№405-2013, Пермь
грудка куриная	73	70						
или филе куриное	69	65						
масло растительное	4	4						
масса тушеной мякоти птицы		50						

масса тушеной мякоти птицы		50						
лук репчатый	9,5	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4	4						
мука пшеничная	2	2						
чеснок свежий	1,2	0,9						
морковь до 01.01.-20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
вода питьевая	50	50						
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						
или								

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

Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**25,5**	**104**	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**80**	**1,6**	**0,8**	**35,2**	**154**	
Хлеб ржаной			**80**	**1,8**	**1,0**	**30,2**	**137**	
Полдник			***380***	***10,7***	***13,0***	***74,4***	***457,4***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**80**	**3,5**	**6,3**	**51,0**	**274,7**	
Фрукты в ассортименте			**100**	**1,4**	**0,3**	**14,0**	**64**	№458-2006, Москва
Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	**№260-2001, Пермь**
ИЛИ								
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	**200**	**5,2**	**6,4**	**9,0**	**114**	№698-2004
ИТОГО:				***74***	***74***	***322***	***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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	***При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				***71***	***72***	***300***	***2132***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***78***	***80***	***332***	***2356***	полдник)

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	71	72	300	2132	детей (завтрак, обед, полдник)

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%):	78	80	332	2356	полдник

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***625***	***20,4***	***25,0***	***110,9***	***749***	
Каша пшеничная жидкая			**250**	**10,8**	**9,6**	**35,8**	**273**	№264-2013, Пермь
крупа пшеничная	30	30						
молоко питьевое	240	240						
сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**30/15**	**2,5**	**9,9**	**14,5**	**157**	№1-2004
батон пшеничный	30	30						
масло сливочное	15	15						
Фрукты в ассортименте			**130**	**2,3**	**0,8**	**22,0**	**104**	№458-2006, Москва
Какао с молоком			**200**	**3,9**	**4,2**	**22,2**	**142**	№642-1996
какао - порошок	5	5						

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

сахар	15	15						
молоко питьевое	130	130						
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**	
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Обед			***845***	***33,6***	***35,2***	***147,7***	***1042,1***	
Салат из огурцов с маслом			**100**	**0,9**	**5,1**	**1,2**	**54**	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с крупой рисовой с курицей			**250/15**	**7,9**	**5,8**	**14,5**	**142**	№114-2021, Пермь
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
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%	13	10						

морковь до 01.01.-20%	13	10						
с 01.01 - 25%	13	10						
лук репчатый	6	5						
крупа рисовая	5	5						
масло растительное	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Суп картофельный с бобовыми с мясом, с гренками			**250/10/20**	**9,8**	**6,1**	**32,5**	**224**	№144-2013, Пермь
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	19	16						
горох	21	20						
или горошек консервированный	31	20						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	12	10						

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

масло растительное	5	5						
гренки из пшеничного хлеба		**20**						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлеты (из говядины и свинины)			**100**	**15,4**	**15,6**	**15,8**	**265**	№451-2004
говядина 1 категории (мясо на кости)	52	38						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	45	38						
свинина мясная	44	38						
или фарш промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	76	76						
хлеб пшеничный	18	18						
молоко питьевое	9	9						
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						

Капуста тушеная	180	6,8	6,8	16,8	151	№173-2013,

Капуста тушеная			**180**	**5,5**	**6,9**	**16,8**	**151**	№423-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	238	190						
морковь до 01.01.-20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,6	1,6						
лук репчатый	14	12						
масло растительное	7	7						
мука пшеничная	2	2						
сахар	0,4	0,4						
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			**80**	**1,6**	**0,8**	**35,2**	**154**	
Хлеб ржаной			**80**	**1,8**	**1,0**	**30,2**	**137**	
Полдник			***400***	***19,2***	***18,3***	***51,1***	***445,9***	
Запеканка из творога с яблоками с джемом или повидлом			**200**	**19,1**	**18,3**	**38,5**	**395**	№54-4т-2020, 2021, Новосибирск
творог	133	130						
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	60	42						

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

яйцо куриное	18	18						
сахар	4	4						
сметана	4	4						
масло сливочное	4	4						
крупа манная	7	7						
ванилин	0,01	0,01						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		180						
джем или повидло промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	№685-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	12	12						
ИТОГО:				***73***	***78***	***310***	***2237***	
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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	*При 3-х разовом*

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	***71***	***72***	***300***	***2132***	***разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	***78***	***80***	***332***	***2356***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	***72***	***74***	***324***	***2253***	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***630***	***26,0***	***31,3***	***83,6***	***720,1***	
Вермишель в молоке			**250**	**8,1**	**9,2**	**25,8**	**218**	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	175	175						
вода питьевая	75	75						
масло сливочное	5	5						
сахар	2	2						
макаронные изделия (вермишель)	20	20						
соль йодированная	0,6	0,6						
Бутерброд с маслом с сыром			**55**	**4,3**	**9,7**	**10,7**	**147**	№1,3-2004
батон пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						

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

сыр	16	15						
Кофейный напиток			**200**	**4,9**	**3,2**	**15,9**	**112**	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	**125**	**7,7**	**8,7**	**9,2**	**146**	№698-2004
Хлеб пшеничный			**50**	**1,0**	**0,5**	**22,0**	**97**	
Обед			***880***	***34,9***	***34,3***	***152,3***	***1057,5***	
Салат из свежих огурцов с зеленым горошком			**100**	**1,2**	**5,1**	**4,5**	**69**	№18-2013, Пермь
огурцы свежие парниковые	79	77						
или огурцы свежие грунтовые	81	77						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	31	20						
масло растительное	5	5						
Суп картофельный с рыбой			**250/80**	**12,9**	**6,2**	**12,9**	**159**	№150-2013, Пермь
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	134	99						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	144	96						
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	175	96						

или горбуша или кета потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	139	96						
или скумбрия неразделанная (филе с кожей без костей)	189	102						
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%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Орзотто со свининой			**250**	**16,9**	**21,2**	**44,0**	**434**	№54-11м-2020, 2021, Новосибирск
свинина мясная	104	89						
чеснок свежий	1,2	0,9						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	5	5						
масса припущенного на масле мяса с луком и чесноком		60						

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

крупа перловая	58	58						
масло сливочное	10	10						
вода питьевая	140	140						
масса готовой крупы перловой		170						
морковь до 01.01.-20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
масло сливочное	5	5						
масса нарезанной кубиком моркови, припущенной с маслом		20						
или								
Орзотто с говядиной			**250**	**18,1**	**19,9**	**44,0**	**428**	№54-11м-2020, 2021, Новосибирск
говядина 1 категории (мясо на кости)	129	95						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	112	95						
чеснок свежий	1,2	0,9						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	5	5						
масса припущенного на масле мяса с луком и чесноком		60						
крупа перловая	58	58						

масло сливочное	10	10						
вода питьевая	140	140						
масса готовой крупы перловой		170						
морковь до 01.01.-20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
масло сливочное	5	5						
масса нарезанной кубиком моркови, припущенной с маслом		20						
Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**25,5**	**104**	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**80**	**1,6**	**0,8**	**35,2**	**154**	
Хлеб ржаной			**80**	**1,8**	**1,0**	**30,2**	**137**	
Полдник			***440***	***12,1***	***7,7***	***84,6***	***456,1***	
Кондитерское мучное изделие промышленного производства	60	60	**60**	**9,3**	**6,8**	**43,2**	**271**	№518-2013, Пермь
Фрукты в ассортименте			**180**	**2,7**	**0,9**	**28,8**	**134**	№458-2006, Москва
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	№685-2004
чай - заварка	1,5	1,5						

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

сахар	12	12						
ИТОГО:				***73***	***73***	***321***	***2234***	
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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	***При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				***71***	***72***	***300***	***2132***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***78***	***80***	***332***	***2356***	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***640***	***22,0***	***20,7***	***116,2***	***738,6***	
Каша гречневая жидкая			**250**	**10,8**	**12,5**	**38,0**	**308**	№311-2004
крупа гречневая	50	50						
молоко питьевое	220	220						
сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						

Бутерброд с сыром			**30/20**	**7,1**	**4,7**	**14,9**	**130**	№3-2004
батон пшеничный	30	30						
сыр	21	20						
Чай с молоком			**200**	**2,8**	**2,5**	**19,9**	**113**	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1,5	1,5						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Фрукты в ассортименте			**150**	**0,5**	**0,5**	**27,0**	**115**	№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***	***42,8***	***34,8***	***139,3***	***1041,6***	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			**100**	**0,9**	**5,0**	**3,1**	**61**	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50						
или помидоры свежие грунтовые	59	50						
огурцы свежие парниковые	46	45						
или огурцы свежие грунтовые	47	45						
масло растительное на полив при подаче	5	5						

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

Свекольник с курицей, со сметаной			**250/15/5**	**7,8**	**6,7**	**21,0**	**176**	№34-2004, Пермь
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
свекла до 01.01.-20%	80	64						
с 01.01 - 25%	85	64						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43						
01.11.-31.12. -30%	61	43						
01.01-29.02 - 35%	66	43						
01.03 - 40%	72	43						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	13	11						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,2	1,3						
масло растительное	5	5						
сахар	1	1						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						

Биточки печеночные			**100**	**25,4**	**15,2**	**5,1**	**259**	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	172	142						
масса отварной, протертой печени		95						
яйцо куриное	12	12						
лук репчатый	24	20						
масло сливочное	4	4						
масса прогретого с маслом лука		12						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное	2	2						
или								
Биточки (из говядины и свинины)			**100**	**15,4**	**15,6**	**15,8**	**265**	№451-2004
говядина 1 категории (мясо на кости)	52	38						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	45	38						
свинина мясная	44	38						
или фарш промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	76	76						
хлеб пшеничный	18	18						

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

молоко питьевое	9	9						
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Пюре картофельное			**200**	**5,1**	**6,1**	**28,1**	**188**	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171						
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						
Компот из свежих яблок			**200**	**0,2**	**0,0**	**16,6**	**67**	№507-2013, Пермь
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40						
кислота лимонная	0,2	0,2						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**80**	**1,6**	**0,8**	**35,2**	**154**	

Хлеб ржаной			80	1,8	1,0	30,2	137	
Полдник			***350***	***6,6***	***16,2***	***75,0***	***472***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)			150	6,1	16,2	41,0	334	
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				***71***	***72***	***330***	***2252***	
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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	***При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				***71***	***72***	***300***	***2132***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***78***	***80***	***332***	***2356***	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***620***	***21,5***	***30,6***	***97,1***	***749,8***	
Каша 3 злака жидкая			250	9,9	11,3	34,0	277	№311-2004
крупа (кукурузная, пшеничная, ячневая)	30	30						
молоко питьевое	240	240						

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

сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			**30/15**	**2,5**	**9,9**	**14,5**	**157**	№1-2004
батон пшеничный	30	30						
масло сливочное	15	15						
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	**125**	**7,7**	**8,7**	**9,2**	**146**	№698-2004
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**15,5**	**62**	№686-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Обед			***890***	***40,8***	***33,7***	***150,6***	***1068,1***	
Салат из свежих помидоров с кукурузой			**100**	**2,1**	**5,1**	**9,8**	**94**	№23-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	61	60						
или помидоры свежие грунтовые	71	60						

кукуруза консервированная (после термической обработки)	58	35						
масло растительное	5	5						
Суп из овощей с фасолью с мясом			**250/10**	**8,7**	**5,5**	**15,5**	**146**	№143-2013, Пермь
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	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						
капуста свежая белокочанная	48	38						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	7	6						
фасоль консервированная натуральная	33	20						
масло растительное	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлета из свинины "Богатырская"			**100**	**17,9**	**13,4**	**14,0**	**248**	№55-24м-2020, 2021, Новосибирск
свинина мясная	84	72						

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

молоко питьевое	10	10						
хлопья овсяные "Геркулес"	15	15						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
или								
Котлета из говядины "Богатырская"			**100**	**18,5**	**11,1**	**14,0**	**229**	№55-24м-2020, 2021, Новосибирск
говядина 1 категории (мясо на кости)	98	72						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	85	72						
или фарш промышленного производства (только немеханической обвалки изготовленный из охлажденного мяса продуктивных животных)	72	72						
молоко питьевое	10	10						
хлопья овсяные "Геркулес"	15	15						
лук репчатый	15	13						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	10	10						

масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофель тушеный			**230**	**8,2**	**8,1**	**26,4**	**211**	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	326	245						
01.11.-31.12. -30%	350	245						
01.01-29.02 - 35%	377	245						
01.03 - 40%	409	245						
чеснок свежий	6,4	5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4	4						
масло растительное	8	8						
Компот из кураги			**200**	**0,9**	**0,0**	**27,0**	**112**	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						
ИЛИ								
Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**25,5**	**104**	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						

Автономное учреждение Тюменской о
«Центр технологического контр
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный			**80**	**1,6**	**0,8**	**35,2**	**154**	
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**	
Полдник			***405***	***8,6***	***13,0***	***69,4***	***428,6***	
Печенье Школьное			**75**	**6,2**	**12,2**	**34,8**	**273**	№54-2в-2020,2021, Новосибирск
мука пшеничная	53	53						
дрожжи сухие	0,2	0,2						
вода питьевая	6,0	6						
сахар	1	1						
соль йодированная	0,4	0,4						
масло растительное	15	15						
яйцо куриное	10	10						
сахар на посыпку	0,8	0,8						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
или								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			**75**	**6,2**	**12,2**	**34,8**	**273**	
Фрукты в ассортименте			**130**	**2,3**	**0,8**	**22,0**	**104**	№458-2006, Москва

Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	№685-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	12	12						
ИТОГО:				***71***	***77***	***317***	***2246***	
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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	***При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				***71***	***72***	***300***	***2132***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***78***	***80***	***332***	***2356***	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***560***	***30,3***	***29,6***	***97,3***	***773,5***	
Для бутерброда:								
Масло сливочное (порциями)	10	10	**10**	**0,1**	**7,3**	**0,1**	**67**	№96-2004
Сыр (порциями)	21	20	**20**	**5,4**	**5,8**	**0,0**	**74**	№97-2004
Хлеб ржаной			**40**	**1,9**	**0,4**	**17,5**	**81**	
Батон пшеничный	60	60	**60**	**1,4**	**0,6**	**28,7**	**122**	

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

Запеканка из творога с молоком сгущенным			**200/30**	**21,5**	**15,5**	**38,5**	**380**	№313-2013, Пермь
творог	193	192						
крупа манная	15	15						
молоко питьевое для каши	48	48						
яйцо куриное	16	16						
сахар	8	8						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готовой запеканки		200						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	№685-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	12	12						
Обед			***870***	***38,9***	***32,0***	***156,7***	***1069,6***	
Салат из огурцов с маслом			**100**	**0,9**	**5,1**	**1,2**	**54**	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						

или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
Солянка из мяса со сметаной			**250/15/5**	**4,2**	**5,3**	**17,5**	**135**	№157-1996
говядина 1 категории (мясо на кости)	33	24						
или говядина полуфабрикат (мясо без кости)	28	24						
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						
масло растительное	5	5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,2	1,2						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						

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

85

Курица запеченная			**100**	**24,2**	**14,4**	**0,7**	**229**	№450-1996
курица потрошеная 1 категории	167	149						
или грудка куриная	157	149						
или бедро куриное	157	149						
сметана	5	5						
чеснок свежий	0,6	0,5						
масло растительное	2	2						
Рис припущенный			**200**	**6,5**	**5,8**	**54,2**	**295**	№415-2013, Пермь
крупа рисовая	70	70						
вода питьевая	145	145						
масло сливочное	8	8						
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			***380***	***9,3***	***13,0***	***77,4***	***463,8***	
Булочка промышленного производства в ассортименте			**80**	**2,1**	**6,3**	**54,0**	**281**	
Фрукты в ассортименте			**100**	**1,4**	**0,3**	**14,0**	**64**	№458-2006, Москва

Молоко питьевое кипяченое	210	200	**200**	**5,8**	**6,4**	**9,4**	**118**	№260-2001, Пермь
ИЛИ								
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	**200**	**5,2**	**6,4**	**9,0**	**114**	№698-2004
ИТОГО:				***78***	***75***	***331***	***2307***	
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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	***При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				***71***	***72***	***300***	***2132***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***78***	***80***	***332***	***2356***	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			***625***	***20,5***	***25,1***	***112,8***	***759,1***	
Каша кукурузная жидкая			**250**	**9,5**	**10,5**	**36,5**	**279**	№311-2004
крупа кукурузная	32	32						
молоко питьевое	234	234						
сахар	4	4						

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

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 пшеничный	30	30						
масло сливочное	15	15						
Кофейный напиток			**200**	**4,9**	**3,2**	**15,9**	**112**	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Фрукты в ассортименте			**130**	**2,3**	**0,8**	**22,0**	**104**	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**	
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	
Обед			***885***	***37,9***	***37,4***	***140,6***	***1051***	
Салат из капусты белокочанной			**100**	**1,2**	**4,9**	**3,2**	**62**	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая (стертая с солью)	158	80						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						

в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат								
лук репчатый (бланшированный)	12	10						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
или лук зелёный	12,5	10						
лимон (для сока)	12	5						
сахар	1	1						
масло растительное	5	5						
ИЛИ								
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			**100**	**0,9**	**5,0**	**3,1**	**61**	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50						
или помидоры свежие грунтовые	59	50						
огурцы свежие парниковые	46	45						
или огурцы свежие грунтовые	47	45						
масло растительное на полив при подаче	5	5						
Суп лапша домашняя, с курицей			**250/15**	**6,7**	**8,5**	**12,5**	**153**	№128-2021, Пермь
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						

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

с 01.01 - 25%	13	10						
лук репчатый	12	10						
лапша домашняя		*20*						№534-2021, Пермь
мука пшеничная	18	18						
мука пшеничная (на подпыл)	1,2	1,2						
яйцо куриное	5	5						
вода питьевая	3,5	3,5						
соль йодированная	0,5	0,5						
или лапша промышленного производства	20	20						
масло растительное	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Рыба запечённая			**120**	**20,6**	**16,1**	**4,4**	**245**	№310-1996
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	204	143						
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	246	143						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	184	136						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное	8	8						

Пюре картофельное			**200**	**5,1**	**6,1**	**28,1**	**188**	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171						
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						
Компот из кураги			**200**	**0,9**	**0,0**	**27,0**	**112**	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						
или								
Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**25,5**	**104**	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			**80**	**1,6**	**0,8**	**35,2**	**154**	
Хлеб ржаной			**80**	**1,8**	**1,0**	**30,2**	**137**	

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

Полдник			***360***	***12,7***	***12,5***	***69,6***	***441,7***	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (вафли, печенье)	60	60	**60**	**11,2**	**12,2**	**43,0**	**327**	
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	№685-2004
чай - заварка	1,5	1,5						
сахар	12	12						
Фрукты в ассортименте			**100**	**1,4**	**0,3**	**14,0**	**64**	№458-2006, Москва
ИТОГО:				***71***	***75***	***323***	***2251***	
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 (75%):				***74***	***76***	***316***	***2244***	***При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				***71***	***72***	***300***	***2132***	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				***78***	***80***	***332***	***2356***	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***73***	***74***	***324***	***2258***	

*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".