

СОГЛАСОВАНО

« » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий
М.А. Дубинина
И.В. Захарова
« » 02 2022г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
№20-ДС-БМ/3590-20/107 от 02 апреля 2021 года

для питания детей с аллергией на молочный белок
в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению,
уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: 3-7 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин.



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



УТВЕРЖДАЮ

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

А.Я. Фольмер

№ 23/Д

« 5 » апреля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 20-ти дневного меню № 20-ДС-БМ/3590-20/107 от 02.04.2021 для питания детей с аллергией на молочный белок в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 115040 от 07.04.2021г. рассмотрено представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ДС-БМ/3590-20/107 от 02.04.2021 для питания детей с аллергией на молочный белок в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин. Возрастная категория детей: с 3-7 лет.
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г.
 - Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть — М.: Хлебпродинформ, 1999г.

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995 г.
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва: 2006г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания— М.: Хлебпродинформ, 2002г.
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ- интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г.
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г.

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

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

Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для возрастной группы детей 3-7 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин. На долю завтрака приходится (в среднем за 20 дней) 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, второго завтрака- 5%, обеда- 35%, полдника-15% и ужина-25%. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 3-7 лет (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.

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

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (3-7 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню в соответствии с пп. 2.6.2., 3.3. МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и

оздоровительных организациях)» исключены молочные продукты (молоко, сметана, кисломолочные продукты, творог, масло сливочное, молоко сгущенное, сыр), провоцирующие у детей аллергическую реакцию и заменены на продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен (молоко безлактозное, молоко растительное, вода питьевая), что соответствует п. 8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ДС-БМ/3590-20/107 от 02.04.2021 для питания детей с аллергией на молочный белок в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков



Д.Г. Шаева



Исполнитель И.Ф. Байбурина
567990, доп.3840

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей** с аллергией на молочный белок, в **детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"** (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».

Возрастная категория детей: 3-7 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

В соответствии с Приложением 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, предусмотрены следующие приемы пищи - **завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин.**

Суточная потребность 1800 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

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

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

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

Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7 - ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)".

В основное меню внесены изменения и дополнения для обеспечения питанием детей с заболеванием сахарный диабет в соответствии с Приложением № 1 МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

Из меню исключены следующие молочные продукты:

- сметана;
- молоко;
- кисломолочные продукты;
- творог;
- масло сливочное;
- молоко сгущенное;
- сыр.

Применять в соответствии с рекомендациями п.3.3.Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов. "МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

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

- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г (**№рец.-1999**).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (**№рец.-2001, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
	400	100	600	250	450
1 день	430	100	625	250	500
2 день	430	100	630	250	490
3 день	440	100	660	250	540
4 день	450	100	660	250	520
5 день	430	100	650	250	450
6 день	410	100	635	250	520
7 день	420	100	640	250	510
8 день	430	100	650	250	460
9 день	440	100	630	250	470
10 день	450	100	655	250	480
11 день	430	100	680	250	460
12 день	440	100	625	250	550
13 день	410	100	650	250	450
14 день	490	100	625	270	450
15 день	440	100	640	250	500
16 день	420	100	630	250	510
17 день	430	100	650	250	520
18 день	440	100	620	250	520
19 день	430	100	640	250	450
20 день	510	100	680	250	540

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

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

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

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню 20 - ти дневное меню №20-ДС-БМ/3590-20/107 от 02.04.2021 г. для питания детей с аллергией на молочный белок, с 3 до 7 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11- 12 ч пребывания детей (90-100%), г, мл, в	Фактически получено г, мл, **																				за 20 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	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	50	45	40	50	30	30	50	30	40	30	50	50	40	50	30	40	60	50	60	50	60	890	44,5	99	
2	Хлеб пшеничный ***	80	76	61	72	56	102	134	60	78	99	57	65	73	59	90	27	86	100	100	79	118	35	1551	77,6	102
3	Мука пшеничная ****	29	29	35	30	27	9	50	10	36	7	42	52	0	49	7	21	50	36	4	33	57	37	589	29,4	102
4	Крупы , бобовые	43	43	53	15	25	71	37	24	29	81	127	59	41	33	64	37	25	63	15	63	30	20	912	45,6	105
5	Макаронные изделия	12	12,0	0	0	53	0	38	0	53	0	0	8	0	0	0	53	0	0	0	38	0	0	243	12,2	101
6	Картофель	140	140	138	228	186	100	181	58	166	150	78	54	288	59	212	85	158	191	191	36	130	259	2948	147,4	105
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (на более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень,	220	209	140	260	193	228	152	429	173	141	128	333	188	306	161	229	156	138	171	154	246	230	4157	207,8	99
8	Фрукты свежие	100	100	132	112	24	205	35	124	105	135	3	149	100	180	5	32	127	135	100	224	10	130	2066	103,3	103
9	Сухофрукты	11	10,45	0	15	18	18	0	0	15	18	18	0	15	0	18	28	0	15	0	4	15	15	212	10,6	101
10	Сок фруктовые и овощные	100	95	100	100	180	0	100	100	100	200	100	100	0	100	100	100	100	100	0	100	100	1880	94,0	99	
11	Витаминизированные напитки	50	50	200	0	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	0	200	0	0	0	200	0	0	1000	50,0	100
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	30	30	21	29	45	18	33	25	27	26	40	23	31	34	25	29	29	38	33	33	32	43	612	30,6	102
13	Кондитерские изделия	20	20	20	55	20	0	30	20	7	30	40	0	50	20	0	20	20	0	0	20	30	30	412	20,6	103
14	Какао - порошок	0,6	0,57	2,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	11	0,6	96
15	Кофейный напиток	1,2	1,2	0,0	3,6	0,5	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	3,6	0,0	3,6	0,0	24	1,2	98
16	Чай	0,6	0,6	0,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,0	1,0	0,5	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	1,0	12	0,6	96
17	Мясо 1 категории	55	58	109	64	134	56	16	108	43	63	66	0	51	113	16	50	53	144	0	53	53	0	1192	59,6	103
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	24	26,4	39	0	0	0	58	39	0	0	0	145	54	39	0	39	0	0	39	0	29	58	539	27,0	102
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	16,25	0	0	0	59	0	0	0	0	88	0	0	0	60	0	0	0	59	0	59	325	16,3	100	
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	37,0	0	95	0	40	69	0	85	54	0	0	62	0	95	0	62	0	85	0	69	63	779	39,0	105
21	Молоко растительное (рисовое, или овсяное, или соевое) или безлактозное	450	247,5	200	300	190	200	300	295	200	300	250	200	100	250	200	340	250	200	440	50	300	250	4815	240,8	97
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
23	Сметана	11	10,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
24	Сыр	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
25	Масло сливочное	21	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
26	Масло растительное	11	30	31	28	28	28	32	27	29	30	32	21	37	32	41	25	32	34	23	34	32	40	614	30,7	102
27	Яйцо, шт.	40	40	13	106	22	86	11	140	25	5	25	46	42	16	46	54	30	1	116	13	14	8	820	41,0	102
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,33	0,7	0,7	1,4	0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,3	0,0	0,8	6	0,3	99	
29	Крахмал	3	2,9	0	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	6	0	0	6	0	0	0	30	1,5	53
30	Соль пищевая поваренная иодированная	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100	5,0	100

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Мучное, кондитерское изделие промышленного производства безмолочное в 1,4,5,6,7,8,10,11,13,16,17, 19 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

**** Мучное изделие промышленного производства безмолочное в 5,10,15 дни посчитано к норме муки пшеничной, кондитерское изделие в 19 день посчитано к норме муки пшеничной

продукты исключаемые из рациона питания детей с аллергией на молочный белок

***** Проведена замена масла сливочного на масло растительное (19 г), с целью приготовления блюд, в которых исключено масло сливочное по причине невозможности его использования из рациона питания детей с аллергией на молочный белок

***** Увеличена норма потребления мяса и птицы с целью выполнения требований по соблюдению содержания белков в рационе питания

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 20-ДС-БМ/3590-20/107
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Ужин, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20 % от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		25% от суточного рациона		95 - 100% от суточного рациона	
	360		90		630		270		450		1710/1800	
1 день	347	19	91	5	641	36	261	15	443	25	1783	99
2 день	367	20	91	5	625	35	282	16	431	24	1796	100
3 день	343	19	88	5	614	34	261	15	469	26	1775	99
4 день	365	20	89	5	615	34	272	15	468	26	1810	101
5 день	378	21	91	5	665	37	275	15	440	24	1848	103
ИТОГО в среднем за неделю	360	20	90	5	632	35	270	15	450	25	1802	100
6 день	374	21	91	5	606	34	272	15	471	26	1814	101
7 день	344	19	91	5	611	34	273	15	473	26	1792	100
8 день	379	21	88	5	649	36	275	15	430	24	1820	101
9 день	344	19	91	5	656	36	270	15	459	26	1819	101
10 день	365	20	91	5	626	35	268	15	438	24	1788	99
ИТОГО в среднем за неделю	361	20	90	5	630	35	272	15	454	25	1807	100
11 день	342	19	89	5	642	36	268	15	443	25	1784	99
12 день	347	19	91	5	610	34	261	15	431	24	1740	97
13 день	359	20	91	5	568	32	276	15	466	26	1761	98
14 день	376	21	91	5	615	34	264	15	473	26	1819	101
15 день	375	21	91	5	682	38	281	16	453	25	1881	105
ИТОГО в среднем за неделю	360	20	91	5	623	35	270	15	453	25	1797	100
16 день	356	20	91	5	620	34	282	16	431	24	1780	99
17 день	367	20	91	5	639	35	264	15	430	24	1791	99
18 день	357	20	89	5	626	35	269	15	473	26	1814	101
19 день	352	20	91	5	657	36	263	15	443	25	1805	100
20 день	368	20	91	5	625	35	273	15	471	26	1828	102
ИТОГО в среднем за неделю	360	20	91	5	633	35	270	15	450	25	1803	100
ИТОГО в среднем за день	360	20	90	5	630	35	270	15	452	25	1802	100

*Приложение 10, Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Адрес: Омское учреждение государственного санитарно-эпидемиологического контроля, Томская область

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД для питания детей с аллергией на молочный белок

завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (11-12 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 20-ДС-БМ/3590-20/107 от 02 апреля 2021 г

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	9,3	10,8	53,1	347	
Каша манная жидкая <u>на воде</u> с вареньем			200	2,7	5,1	18,1	129	№6.2.-1995, Екатеринбург
крупа манная	20	20						
вода питьевая	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	2,2	3,5	12,0	88	

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 20-ДС-БМ/3590-20/107
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Напиток овсяный с какао пастеризованный			200	4,4	2,2	23,0	129	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка	2	2						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			625	20,2	24,6	84,8	641	
Свекла отварная с маслом растительным			50	0,8	4,0	3,6	54	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	61	49						
с 01.01 - 25%	65	49						
масса отварной свеклы		46						
масло растительное	4	4						
Рассольник "Домашний" с курицей БЕЗ СМЕТАНЫ			180/15	4,6	4,9	8,7	97	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
капуста белокочанная свежая	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						

	01.01-29.02 - 35%	85	55						
	01.03 - 40%	92	55						
	морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
	с 01.01 - 25%	8	6						
	лук репчатый	8	7						
	огурцы соленые без уксуса	18	10						
	<u>масло растительное</u>	4	4						
	зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлеты, биточки из говядины				70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
	говядина 1 категории	72	53						
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						
	хлеб пшеничный	12	12						
	<u>вода питьевая</u>	6	6						
	лук репчатый	7,1	6						
	яйцо куриное	6	6						
	сухари пшеничные	7	7						
	<u>масло растительное для смазки листа</u>	2	2						
Каша гречневая вязкая отварная с <u>маслом растительным</u>				130	3,9	6,1	21,7	157	№510-2004
	крупа гречневая	33	33						

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

вода питьевая	104	104						
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>						
Компот из свежих плодов			180	0,4	0,1	18,0	75	№507-2013, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32						
или вишня	33,9	32						
или слива	35,5	32						
или абрикосы	37,4	32						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
<i>Полдник</i>			250	7,9	8,7	37,8	261	
Булочка ванильная <u>(на воде и масле растительном)</u>			50	2,4	3,7	25,8	146	№767-2004
мука пшеничная	35	35						
сахар	6	6						
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						
яйцо куриное	2	2						
яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						

соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
ванилин	0,03	0,03						
<u>вода питьевая</u>	15	15						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	0,2	0,2						
ИЛИ								
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	2,4	3,7	25,8	146	
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь
Ужин			500	12,5	13,0	69,0	443	
Салат картофельный с кукурузой и морковью			130	2,2	5,2	7,4	85	№73-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	110	83						
01.11.-31.12. - 30%	119	83						
01.01-29.02 - 35%	128	83						
01.03 - 40%	139	83						
масса отварного картофеля		80						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	42	25						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		20						

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

масло растительное	5	5							
Кнели из говядины			70	9,4	7,5	9,3	142	№379-2013, Пермь	
говядина 1 категории	76	56							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	66	56							
хлеб пшеничный	12	12							
<u>вода питьевая</u>	22	22							
яйцо куриное	4	4							
масло растительное для смазки емкости	2	2							
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	27,0	110	№518-2013, Пермь	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,2	21,5	88	№458-2006, Москва	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)									
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17		
ИТОГО:				50	57	267	1783		

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	16,8	18,9	32,3	367	
Омлет натуральный на воде			130	11,1	12,1	0,0	153	№340-2004
яйцо куриное	100	100						

вода питьевая	38	38								
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5								
ИЛИ										
Яичная кашка натуральная на воде			130	11,2	12,7	0,0	159	№279-1996		
яйцо куриное	101	101								
вода питьевая	49	49								
масло растительное	4	4								
Овощи на поджаривку										
Кукуруза консервированная (после термической обработки)			117	70	70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	1,5	4,1	12,0	90,9			
Кофейный напиток на молоке специализированном			200	3,1	2,5	15,9	99	№501-2013, Пермь		
кофейный напиток	3,6	3,6								
сахар	10	10								
молоко безлактозное или молоко растительное	100	100								
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91			
Сок в ассортименте			100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			630	17,8	21,4	90,4	625			
Салат из моркови и яблок			50	0,7	4,1	5,7	63	№9-2013, Пермь		
морковь до 01.01 - 20%	50	40								

Административное управление Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203066147
ИНН 7203206134

с 01.01 - 25%	53	40						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
масло растительное на полив при подаче	4	4						
Суп гороховый на мясном бульоне с гренками			180/20	4,2	3,7	22,9	142	№139-2004
горох	15	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40						
01.11.-31.12. -30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масло растительное	4	4						
гренки из пшеничного хлеба		20						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			200	11,3	12,9	22,7	252	№436-2004
говядина 1 категории	87	64						

говядина 1 категории	87	64						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	70	64						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	64	64						
масса отварного мяса		40						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
лук репчатый	12	10						
<u>масло растительное</u>	<u>6</u>	<u>6</u>						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	7,2	8,3	44,5	282	
Ватрушка с джемом (на воде)			50	1,7	3,3	32,5	167	№541-2013, Пермь
Тесто дрожжевое		38						

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

мука пшеничная	25	25							
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7							
<u>вода питьевая</u>	9	9							
сахар	1,4	1,4							
<u>масло растительное</u>	2	2							
яйцо куриное	4	4							
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7							
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18							
соль йодированная	0,4	0,4							
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3	25							
яйцо куриное для смазки изделия	2	2							
<u>масло растительное для смазки листа</u>	0,2	0,2							
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115		№515-2013, Пермь
Ужин			490	18,7	12,0	62,1	431		
Винегрет овощной			130	2,1	5,2	13,5	109		№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	44	33							
01.11.-31.12. -30%	47	33							
01.01-29.02 - 35%	51	33							

01.03 - 40%	66	33							
масса отварного картофеля		30							
свекла до 01.01 -20%	40	32							
с 01.01 - 25%	43	32							
масса отварной свеклы		30							
морковь до 01.01 - 20%	34	27							
с 01.01 - 25%	36	27							
масса отварной моркови		25							
огурцы соленые без уксуса	36	20							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15							
лук репчатый (бланшированный)	7,1	6							
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую									
или лук зеленый	7,5	6							
масло растительное	5	5							
Рыба запечённая			80	15,7	6,3	3,9	135	№377-200	
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи без костей)	143	95							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	173	95							

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203035147
ИНН 7203208134

мука пшеничная	4	4						
масло растительное	5	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,2	21,5	88	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				61	61	251	1796	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	6,8	7,3	62,6	343	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая <u>на воде</u>			200	3,5	5,5	19,9	143	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
<u>вода питьевая</u>	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						

	сахар	3	3						
	соль йодированная	1	1						
	масло растительное	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом				20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
	батон	20	20						
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай на молоке специализированном				200	1,5	1,6	18,3	94	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,5	0,5						
	<i>молоко безлактозное или молоко растительное</i>	50	50						
	сахар	15	15						
Второй завтрак					0,2	0,0	21,7	88	
Отвар шиповника				100	0,2	0,0	21,7	88	№705-2004
	шиповник	18	18						
	сахар	5	5						
Обед				660	16,9	24,6	81,4	614	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком				50	1,8	4,9	5,7	74	№74-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	32	24						
	01.11.-31.12. -30%	34	24						
	01.01-29.02 - 35%	37	24						

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

01.03 - 40%	40	24						
масса отварного картофеля		23						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8						
яйцо куриное	8	8						
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						
Щи из свежей капусты с картофелем БЕЗ СМЕТАНЫ			180	1,3	3,9	5,6	63	№142-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	45	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22						
01.11.-31.12. -30%	31	22						
01.01-29.02 - 35%	34	22						

01.01-29.02 - 35%	34	22						
01.03 - 40%	37	22						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
<u>масло растительное</u>	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом <u>томатным</u>			70/30	9,5	10,5	7,2	161	№427-1996
говядина 1 категории	110	81						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	96	81						
вода питьевая	7	7						
чеснок	0,4	0,3						
яйцо куриное	4	4						
сухари пшеничные	7	7						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	2	2						
Соус <u>томатный</u>		30						№453-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,5	1,5						

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

масло растительное	1,5	1,5						
вода питьевая	25	25						
сахар	0,5	0,5						
Макаронны изделия отварные, с маслом растительным			150	3,3	4,7	36,8	203	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло растительное	4	4						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
или клюква свежемороженая	25,2	24						
или смородина черная свежемороженая	24,5	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			250	3,8	3,4	53,8	261	
Шанежка с картофелем (на воде и масле растительном)			70	3,1	3,1	21,8	128	№296-2004, Пермь
Масса дрожжевого теста:			37					
мука пшеничная	25	25						

мука пшеничная	25	25					
сахар	1,2	1,2					
масло растительное	1,1	1,1					
яйцо куриное	1,2	1,2					
соль йодированная	0,3	0,3					
дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4					
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35					
<u>вода питьевая</u>	10	10					
Масса картофельного фарша:		51					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40					
01.11.-31.12. -30%	57	40					
01.01-29.02 - 35%	62	40					
01.03 - 40%	67	40					
<u>вода питьевая</u>	7	7					
яйцо куриное	2,3	2,3					
<u>масло растительное</u>	1,2	1,2					
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8					
<u>масло растительное для смазки листа</u>	0,2	0,2					
Сок в ассортименте	180	180	180	0,7	0,3		

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического «Пермеля»
 №518-2013,
 ОГРН 1077203063147
 ИНН 7203208134

Ужин			540	18,0	17,7	59,4	469	
Шницель из говядины			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
говядина 1 категории	72	53						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						
хлеб пшеничный	12	12						
<u>вода питьевая</u>	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>2</u>	<u>2</u>						
Овощи припущенные, с маслом растительные			150	2,1	3,2	14,7	96	№422-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	125	100						
с 01.01 - 25%	133	100						
лук репчатый	12	10						
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						

Наименование блюда	3	3						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,0	43	№300-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Десерт соевый с йогуртовой закваской в ассортименте	140	140	140	6,3	5,6	22,0	164	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				46	53	279	1775	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			450	10,4	13,7	50,2	365	
Каша кукурузная жидкая <u>на воде</u>			200	2,8	5,5	23,0	153	№311-2004
крупa кукурузная	25	25						
<u>вода питьевая</u>	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
<u>масло растительное</u>	5	5						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	

Автономное учреждение Томской области
 «Центр технологического Пермяктроля»
 ОГРН 1077203055147
 ИНН 7203208134

Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	2,2	3,5	12,0	88	
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			660	20,4	21,2	85,6	615	
Свекла отварная с маслом растительным			50	0,8	4,0	3,6	54	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	61	49						
с 01.01 - 25%	65	49						
масса отварной свеклы		46						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			180/40	5,5	4,5	15,1	123	№142-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100						
01.11.-31.12. -30%	143	100						
01.01-29.02 - 35%	154	100						
01.03 - 40%	167	100						

01.03 - 40%	107	100						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7	120	170	175	200	200	
<u>масло растительное</u>	4	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<u>фрикадельки:</u>								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3	3						
Печень, тушенная в соусе (БЕЗ СМЕТАНЫ)			80	9,9	6,8	7,7	132	№401-2013, Пермь
печень говяжья	71	59						
мука пшеничная	3	3						
<u>масло растительное</u>	4	4						

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
 «Центр технического регулирования»
 ОГРН 1077203055147
 ИНН 7203208134

масса тушеной печени		40							
соус томатный		40							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5							
мука пшеничная	2	2							
вода питьевая	40	40							
Рис припущенный, с маслом растительным			130	2,6	5,3	22,0	146		№512-2004
крупa рисовая	46	46							
вода питьевая	95	95							
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>							
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70		№638-2004
курага	18	18							
сахар	5	5							
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51		
Полдник			250	13,9	11,2	29,0	272		
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	8,4	6,2	17,0	157		
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115		№515-2013, Пермь

Молоко безлактозное или молоко растительное		200	200	200	200	200	200		
Ужин				820	20,3	18,7	84,7	488	
Кнели из говядины				70	9,4	7,5	9,3	142	№379-2013, Пермь
	говядина 1 категории	76	56						
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	66	56						
	хлеб пшеничный	12	12						
	<u>вода питьевая</u>	22	22						
	яйцо куриное	4	4						
	<u>масло растительное для смазки емкости</u>	2	2						
Капуста отварная, запеченная с яйцом				150	6,2	8,7	12,3	152	№10.40-1995, Екатеринбург
	капуста цветная замороженная	151	144						
	или капуста свежая белокочанная	166	133						
	масса отварной капусты		120						
	мука пшеничная	4	4						
	яйцо куриное	40	40						
	<u>масло растительное</u>	4	4						
Напиток овсяный с какао пастеризованный				200	4,4	2,2	23,0	129	№517-2013, Пермь
	какао - порошок в составе напитка	2	2						
Фрукт в ассортименте				100	0,1	0,2			

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического образования»
 №458-2006, т.п. Москва
 ОГРН 1077203055147
 ИНН 7203208134

Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)						
Хлеб пшеничный	10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:		65	65	241	1810	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	8,2	12,3	58,7	378	
Каша 5 злаков жидкая <u>на воде</u>			200	3,2	5,5	22,0	150	№311-2004
крупы (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30						
<u>вода питьевая</u>	183	183						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	1,5	4,1	12,0	90,9	
<u>Кофейный напиток на молоке специализированном</u>			200	3,1	2,5	15,9	99	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						

молоко безлактозное или молоко растительное	100	100						
Второй завтрак								
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			650	17,9	24,4	93,3	665	
Салат картофельный с огурцами			50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59	44						
01.11.-31.12. -30%	63	44						
01.01-29.02 - 35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						
Борщ "Сибирский" с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ			180/10	4,3	4,5	8,6	92	№111-2004
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						
свекла до 01.01 -20%	38	30						

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

с 01.01 - 25%	40	30						
капуста белокочанная свежая	19	15						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	9	7						
01.11.-31.12. -30%	10	7						
01.01-29.02 - 35%	11	7						
01.03 - 40%	12	7						
фасоль	7	7						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло растительное	4	4						
сахар	0,3	0,3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный			80	8,5	5,3	8,1	114	№391-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						
пук растительный	20	17						
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	9	9						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>2</u>	<u>2</u>						
Картофель толченый, по-деревенски			150	2,5	9,5	19,1	172	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130						
01.11.-31.12. -30%	186	130						
01.01-29.02 - 35%	200	130						
01.03 - 40%	217	130						
отвар картофельный	25	25						
<u>масло растительное</u>	<u>10</u>	<u>10</u>						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
Полдник			250	9,9	13,2	29,1	275	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	4,4	8,2	17,1	160	

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203035147
 ИНН 7203208134

Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь
Ужин			450	13,3	13,2	67,1	440	
Биточки рубленые из птицы припущенные			70	8,7	8,4	5,9	134	№498-2004
филе куриное промышленного производства	61	58						
или филе грудки индейки	61	58						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	6	6						
<u>вода питьевая</u>	10	10						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>3</u>	<u>3</u>						
Макаронны отварные с овощами			150	2,2	3,5	28,0	152	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	38	38						
масса отварных макарон		100						
морковь до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
пюре из овощей консервированный (готовый к употреблению)	23	18						
масса готовых овощей		50						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Кондитерское изделие промышленного производства, без содержания молочных продуктов (вафли с фруктовой начинкой)			50	2,1	1,2	18,2	92,0	
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:				50	63	270	1848	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				54	60	261	1446	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):				51	57	248	1710	При 12 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				54	60	261	1800	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	16,4	13,9	45,7	374	
Омлет натуральный <u>на воде</u>			130	11,1	12,1	0,0	153	№340-2004
яйцо куриное	100	100						
<u>вода питьевая</u>	38	38						

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

<u>масло растительное для смазки листа</u>	1,5	1,5							
ИЛИ									
Яичная кашка натуральная <u>на воде</u>			130	11,2	12,7	0,0	159	№279-1996	
яйцо куриное	101	101							
<u>вода питьевая</u>	49	49							
<u>масло растительное</u>	4	4							
Овощи на поджаривание									
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	62	40	40	2,0	0,0	3,0	20	№101-2004	
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004	
батон	20	20							
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20							
Чай на молоке специализированном			200	1,5	1,6	18,3	94	№495-2013, Пермь	
чай - заварка	0,5	0,5							
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	50	50							
сахар	15	15							
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91		
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь	

Обед			838	18,7	28,0	78,8	808	
Салат из моркови с кукурузой			60	1,1	4,0	8,8	62	№11-2001, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	49	39						
с 01.01 - 25%	52	39						
масса припущенной моркови		37						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20						
<u>масло растительное</u>	4	4						
Суп пюре из крупы перловой с курицей			180/15	3,8	4,2	15,5	115	№160-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
крупка перловая	15	15						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	7	6						
мука пшеничная	4	4						
<u>масло растительное</u>	4	4						
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	45	45						

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203268134

бульон куриный	126	126							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Говядина, тушенная с капустой			200	10,2	16,9	16,3	258	№440-2004	
говядина 1 категории	86	63							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63							
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63							
масса отварного мяса		40							
лук репчатый	12	10							
масло растительное	8	8							
капуста белокочанная свежая	250	200							
морковь до 01.01 - 20%	33	26							
с 01.01 - 25%	35	26							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2							
мука пшеничная	1,7	1,7							
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь	
брусника свежемороженая	26,6	24							
или клюква свежемороженая	25,2	24							
или смородина черная свежемороженая	24,5	24							

или смородина черная свежемороженая	24,5	24						
сахар	10	10						
крахмал	0	0						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,0	77	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			250	13,9	11,2	29,0	272	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	8,4	6,2	17,0	157	
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь
Ужин			520	13,1	18,4	63,3	471	
Салат овощной			150	5,8	9,4	8,4	141	№69-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	77	58						
01.11.-31.12. - 30%	83	58						
01.01.-29.02 - 35%	89	58						
01.03 - 40%	97	58						
масса отварного картофеля		55						
морковь до 01.01 - 20%	27,5	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
масса отварной моркови		20						
огурцы соленые без уксуса	27	15						

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203081147
 ИНН 7203208134

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	5	5						
"Ежики" из мяса с рисом			70	6,4	8,5	7,7	133	№390-2013, Пермь
говядина 1 категории	61	45						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	53	45						
крупа рисовая	9	9						
вода питьевая	17	17						
масса готового рассыпчатого риса		24						
лук репчатый	26	22						
масло растительное	3	3						
масса прогретого с маслом лука		11						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	27,0	110	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Итого:				61	70	236	1814	

ИТОГО:

61

70

236

1814

7 ДАТЬ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			420	7,8	11,3	52,8	344	
Каша "Дружба" на воде			200	2,9	5,4	19,5	138	№260-2013, Пермь
	крупа рисовая	17	17					
	крупа пшено	12	12					
	<u>вода питьевая</u>	182	182					
	сахар	3	3					
	соль йодированная	1,2	1,2					
	<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>					
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			40	4,4	5,7	14,0	125	
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
	чай - заварка	0,5	0,5					
	сахар	10	10					
	лимон	6	5					
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте			100	100	100	21,8	91	

Муниципальное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203000518-2013,
ИНН 720320813 Пермь

Обед			640	16,6	21,0	87,4	611	
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте			50	0,0	0,0	2,7	11	№101-2004
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)	53	50						
ИЛИ								
Нарезка из свеклы отварной			50	0,8	0,0	3,6	18	№.50 - 2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	66	53						
с 01.01 - 25%	70	53						
Суп из овощей БЕЗ СМЕТАНЫ			180	1,3	4,1	9,0	78	№135-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	8	7						
горошек зелёный консервированный	9	6						
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	23	22						
или капуста свежая белокочанная	28	22						

или капуста свежая белокочанная	28	22							
или капуста свежая белокочанная	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Тефтели, запеченные в соусе белом			80	10,8	11,7	7,9	180		№180-2013, Пермь
свинина мясная	50	43							
или говядина 1 категории	58	43							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	51	43							
хлеб пшеничный	8	8							
яйцо куриное	3	3							
<u>вода питьевая</u>	11	11							
<u>масло растительное</u>	2,3	2,3							
лук репчатый	27	23							
масса прогретого с маслом лука		10							
мука пшеничная	5	5							
масса готовых тефтелей		65							
<u>Соус белый для запекания</u>		40							№451-2013, Пермь
вода питьевая	44	44							
мука пшеничная	2	2							
<u>масло растительное</u>	2	2							

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

масло растительное для смазки листа	2	2						
Макаронны изделия отварные, с маслом растительным			150	3,3	4,7	36,8	203	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло растительное	4	4						
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			250	7,3	10,5	37,2	273	
Булочка "Пермская" (на воде и масле растительном)			50	1,8	5,5	25,2	158	№554-2013, Пермь
мука пшеничная	25	25						
масло растительное	5	5						
яйцо куриное	6	6						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						

или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25							
вода питьевая	11	11							
дрожжи или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7	7							
сахарная пудра	1,5	1,5							
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115		№515-2013, Пермь
Ужин			510	16,8	19,2	58,4	473		
Котлета рыбная натуральная, запеченная			80	10,2	12,2	6,1	175		№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85							
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85							
лук репчатый	6	5							
яйцо куриное	16	16							
мука пшеничная	4	4							
масло растительное	3	3							
Картофель тушеный			150	2,2	4,5	17,0	117		№216-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130							
01.11.-31.12. -30%	186	130							
01.01-29.02 - 35%	200	130							

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

01.03 - 40%	217	130						
морковь до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
лук репчатый	21	18						
масло растительное	5	5						
Напиток овсяный с какао пастеризованный			180	4,0	2,0	19,0	110	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка	1,5	1,5						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				49	62	258	1792	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	9,4	11,6	59,3	379	
Каша пшеничная			200	4,8	5,0	31,4	190	№302-2004
крупа пшеничная	40	40						
вода питьевая	168	168						

	вода питьевая	168	168						
	<u>масло растительное</u>	8	8						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				30	1,8	4,1	12,0	90,9	
Кофейный напиток на молоке специализированном				200	3,1	2,5	15,9	99	№501-2013, Пермь
	кофейный напиток	3,6	3,6						
	сахар	10	10						
	<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	100	100						
Второй завтрак						0,2	0,0	21,7	88
Отвар шиповника				100	0,2	0,0	21,7	88	№705-2004
	шиповник	18	18						
	сахар	5	5						
Обед				650	20,5	25,4	84,7	649	
Салат из свежих помидоров				50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	49	48						
	или помидоры свежие грунтовые	57	48						
	<u>масло растительное</u>	4	4						
ИЛИ									
Салат из соленых огурцов с луком				50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
	огурцы соленые без уксуса	80	44						

Автономное учреждение государственной администрации Пермской области
«Центр технического и биологического контроля»
ОГРН 167720308134
ИНН 7203208134

лук репчатый	4,8	4							
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)									
или лук зеленый	5	4							
масло растительное	4	4							
Суп крестьянский с крупой с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ			180/10	3,8	4,4	11,2	100	№154-2013, Пермь	
говядина 1 категории	22	16							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16							
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16							
капуста белокочанная свежая	28	22							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20							
01.11.-31.12. -30%	29	20							
01.01-29.02 - 35%	31	20							
01.03 - 40%	33	20							
крупя перловая	7	7							
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7							
с 01.01 - 25%	9,3	7							
лук репчатый	8	7							
масло растительное	4	4							

масло растительное	4	4							
вода питьевая	8,1	8,1							
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом томатным			80	12,2	6,7	12,2	158		№107-2001, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	98	54							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	73	54							
хлеб пшеничный	9	9							
<u>вода питьевая</u>	15	15							
яйцо куриное	5	5							
мука пшеничная	5	5							
масса готовых фрикаделек		65							
Соус томатный		40							№453-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5							
мука пшеничная	2	2							
<u>масло растительное</u>	<u>2</u>	<u>2</u>							
вода питьевая	35	35							
сахар	0,6	0,6							
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>2</u>	<u>2</u>							
Картофель толченый, по-деревенски			150	2,5	9,5	19,1	172		№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130							

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203208134
ИНН 7203208134

01.11.-31.12. -30%	186	130							
01.01-29.02 - 35%	200	130							
01.03 - 40%	217	130							
отвар картофельный	25	25							
<u>масло растительное</u>	<u>10</u>	<u>10</u>							
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004	
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35							
сахар	10	10							
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58		
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34		
Полдник			250	9,9	13,2	29,1	275		
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	4,4	8,2	17,1	160		
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь	
Ужин			460	8,4	7,3	82,6	430		
Плов из говядины			160	7,1	6,4	27,0	194	№443-2004	
мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	55	47							
или говядина 1 категории	64	47							
<u>масло растительное</u>	<u>3</u>	<u>3</u>							

масло растительное	3	3						
масса тушеного мяса		30						
крупа рисовая	34	34						
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
лук репчатый	14	12						
Сок в ассортименте	200	200	200	0,7	0,3	31,0	130	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				48	57	277	1820	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	6,2	7,0	64,0	344	
Каша манная жидкая <u>на воде</u>			200	2,7	5,1	16,9	124	№311-2004
крупа манная	20	20						
<u>вода питьевая</u>	190	190						

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203208134
 ИНН 7203208134

сахар	3	3							
соль йодированная	1,2	1,2							
масло растительное	5	5							
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004	
батон	20	20							
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20							
Чай на молоке специализированном			200	1,5	1,6	18,3	94	№495-2013, Пермь	
чай - заварка	0,5	0,5							
молоко безлактозное или молоко растительное	50	50							
сахар	15	15							
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19		
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте			100	100	100	0,5	0,2	21,8	91
Обед				630	20,4	24,5	88,4	656	
Салат из капусты белокочанной с морковью			50	0,8	4,0	4,8	58	№4-2013, Пермь	
капуста белокочанная свежая	50	40							
лимон (для сока)	6	2,5							
сахар	0,6	0,6							

сахар	0,6	0,6						
морковь до 01.01 - 20%	7,8	8						
с 01.01 - 25%	8	8						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с мясом с мелкошинкованными овощами БЕЗ СМЕТАНЫ			180/10	3,9	4,5	14,3	113	№.1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	104	78						
01.11.-31.12. -30%	112	78						
01.01-29.02 - 35%	117	78						
01.03 - 40%	130	78						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6,0	5						
масло растительное	4	4						
помидоры свежие парниковые	8,2	8						
или помидоры свежие грунтовые	9	8						

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

	зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени				80	9,8	9,1	2,2	130	№35/8-2011, Екатеринбург
	печень говяжья	106	88						
	масса отварной печени		60						
	яйцо куриное	16	16						
	соль йодированная	0,2	0,2						
	Соус белый		24						
	<u>вода питьевая</u>	24	24						
	мука пшеничная	2	2						
	<u>масло растительное</u>	<u>2</u>	<u>2</u>						
	<u>масло растительное для смазки емкости</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						
Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным				130	3,9	6,1	21,7	157	№510-2004
	крупа гречневая	33	33						
	вода питьевая	104	104						
	<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>						
Компот из кураги				180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
	курага	18	18						
	сахар	5	5						

	сахар	5	5						
Хлеб пшеничный				40	0,8	0,3	13,1	60	
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	60	
Полдник				250	8,1	8,8	39,5	270	
Булочка с сахаром (на воде и масле растительном)				50	2,6	3,8	27,5	155	№772-2004
	мука пшеничная	40	40						
	сахар	2,5	2,5						
	<u>масло растительное</u>	<u>1,2</u>	<u>1,2</u>						
	дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15						
	соль йодированная	0,6	0,6						
	сахар для отделки	0,5	0,5						
	<u>вода питьевая</u>	18	18						
	<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>0,2</u>	<u>0,2</u>						
Молоко безлактозное или молоко растительное		200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь
Ужин				470	16,4	15,8	62,8	459	
Салат из моркови				50	0,5	0,0	4,4	20	№7-2013, Пермь
	морковь до 01.01 - 20%	63	50						
	с 01.01 - 25%	67	50						

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

масса отварной моркови		48						
сахар	3	3						
Котлеты по - хлыновски			70	7,7	8,8	9,8	149	№454-2004
говядина 1 категории	68	50						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	59	50						
или фарш промышленного производства	50	50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
01.11.-31.12. -30%	21	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15						
01.03 - 40%	25	15						
лук репчатый	11	9						
яйцо куриное	9	9						
сухари пшеничные	7	7						
<u>масло растительное</u>	<u>3</u>	<u>3</u>						
Пюре из гороха с маслом растительным			150	6,1	4,2	25,0	162	№417,418-2013, Пермь
горох	74	74						
вода питьевая	152	152						
масса пюре из гороха		146						

	масса пюре из гороха		146						
	масло растительное	А	А						
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6	43	№886-2004
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	10	10						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				20	1,7	2,7	9,2	67,9	
Хлеб ржаной				10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:					52	56	277	1819	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			450	12,5	14,3	46,5	365	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая <u>на воде</u>			200	3,5	5,5	19,9	143	№311-2004
	хлопья овсяные "Геркулес"	25	25					
	<u>вода питьевая</u>	182	182					
	сахар	3	3					
	соль йодированная	1	1					
	<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>					
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	3,5	4,1			

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203086147
 ИНН 7203208134

Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь	
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004	
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	10	10						
	лимон	6	5						
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17		
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				655	20,4	22,3	86,0	626	
Кукуруза консервированная (после термической обработки)		100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей			180/15	4,2	6,4	15,2	135	№140-2004	
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	39						
или филе куриное промышленного производства		25	24						
или филе грудки индейки		25	24						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		72	54						
01.11.-31.12. -30%		77	54						
01.01-29.02 - 35%		83	54						
01.03 - 40%		90	54						

01.03 - 40%	8	8						
макаронные изделия	8	8						
морковь до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	9,5	8						
масло растительное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки рубленные из птицы припущенные			70	8,7	8,4	5,9	134	№498-2004
филе куриное промышленного производства	61	58						
или филе грудки индейки	61	58						
хлеб пшеничный	15	15						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	6	6						
<u>вода питьевая</u>	10	10						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	3	3						
Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						

Администрация Республики Пермский край
«Центр токсикологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3							
лук репчатый	11,9	10							
масло растительное	6	6							
мука пшеничная	1,8	1,8							
сахар	0,3	0,3							
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59		№505-2013, Перь
брусника свежемороженая	26,6	24							
или клюква свежемороженая	25,2	24							
или смородина черная свежемороженая	24,5	24							
сахар	10	10							
крахмал	6	6							
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77		
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69		
Полдник			250	15,0	9,8	30	268		
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	9,5	4,8	18,0	153		
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115		№515-2013, Перь
Ужин			480	12,6	9,5	75,4	438		
Плов из птицы			160	7,7	6,9	27,0	201		№406-2013, Перь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	90	78							

курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	90	78						
или филе куриное промышленного производства	81	48						
или грудка куриная (разделка мякоть без кожи)	66	64						
или филе грудки индейки	51	48						
масса тушеной птицы		30						
крупя рисовая	34	34						
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
лук репчатый	14	12						
<u>масло растительное</u>	<u>3</u>	<u>3</u>						
Напиток овсяный с какао пастеризованный			200	4,4	2,2	23,0	129	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка	2	2						
Фрукт в ассортименте			120	0,3	0,3	21,0	88	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:				61	56	260	1788	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				54	60	261	1807	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):				51	57	248	1710	При 12 часовом пребытии детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				54	60	261	1800	

Акк. 261.06е учрежде 1800 Московской области
и Центр технологического контроля

СГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	7,4	12,1	50,9	342	
Каша кукурузная жидкая <u>на воде</u>			200	2,8	5,5	23,0	153	№311-2004
крупа кукурузная	25	25						
<u>вода питьевая</u>	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	1,5	4,1	12,0	91	
<u>Кофейный напиток на молоке специализированном</u>			200	3,1	2,5	15,9	99	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	100	100						
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва

0000			000	20,0	30,0	00,0	000	000
Салат из свеклы с огурцами			50	0,6	4,0	3,3	52	№03-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	53	42						
с 01.01 - 25%	56	42						
масса отварной свеклы		40						
огурцы соленые без уксуса	18	10						
или огурцы свежие парниковые	10,2	10						
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10						
масло растительное	4	4						
Уха с крупой			180/50	11,5	8,3	10,1	161	№152-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						

крупа рисовая или крупа пшено	6	6							
лук репчатый	8	7							
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Фрикадельки из кур припущенные			70	11,0	7,8	6,8	141	№410-2013, Пермь	
филе куриное промышленного производства	57	54							
или филе грудки индейки	57	54							
хлеб пшеничный	12	12							
яйцо куриное	7	7							
<u>вода питьевая</u>	<u>14</u>	<u>14</u>							
Картофель толченый, по-деревенски			150	2,5	9,5	19,1	172	№208-2013, Пермь	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130							
01.11.-31.12. -30%	186	130							
01.01-29.02 - 35%	200	130							
01.03 - 40%	217	130							
отвар картофельный	25	25							
<u>масло растительное</u>	<u>10</u>	<u>10</u>							
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь	
сухофрукты	15	15							
сахар	8	8							

	сухофрукты	15	15						
	сахар	8	8						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник				250	9,3	7,7	40,4	268	
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				50	8,8	7,7	15,5	166,5	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	24,9	102	№518-2013, Пермь
Ужин				460	20,7	17,5	50,6	443	
Запеканка овощная БЕЗ СМЕТАНЫ				200	9,9	10,4	28,5	247	№234-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		137	103						
01.11.-31.12. -30%		147	103						
01.01-29.02 - 35%		159	103						
01.03 - 40%		172	103						
капуста белокочанная свежая		55	44						
морковь до 01.01 - 20%		81	65						
с 01.01 - 25%		86	65						
лук репчатый		24	20						
масло растительное		10	10						
крупа манная		10	10						

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

яйцо куриное	13	13							
сухари пшеничные	10	10							
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>2</u>	<u>2</u>							
Зразы рубленые из говядины, паровые			80	10,1	6,9	3,9	118	№457-2004	
говядина 1 категории	69	51							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	60	51							
хлеб пшеничный	11	11							
<u>вода питьевая</u>	16	16							
котлетная масса		75							
яйцо куриное отварное для фарша	22	22							
<u>масло растительное для смазки емкости</u>	<u>2</u>	<u>2</u>							
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004	
чай - заварка	0,5	0,5							
сахар	10	10							
Хлеб ржаной			20	0,6	0,2	7,6	35		
ИТОГО:				64	68	230	1784		

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Пищевой состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	7,0	7,3	63,2	347	
Каша пшеничная жидкая на воде			200	3,7	5,5	20,5	146	№311-2004
	крупa пшeно	25	25					
	<u>вода питьевая</u>	185	185					
	сахар	3	3					
	соль йодированная	1,2	1,2					
	<u>масло растительное</u>	5	5					
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№.2-2004
	батон	20	20					
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					
Чай на молоке специализированном			200	1,5	1,6	18,3	94	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,5	0,5					
	<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	50	50					
	сахар	15	15					
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь

Автолюбое учреждение 91
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Обед			625	23,1	26,0	71,0	610	
Салат из отварных овощей с маслом растительным			50	1,2	4,1	6,3	67	№29/1-2011, Екатеринбург
свекла до 01.01 -20%	41	33						
с 01.01 - 25%	44	33						
масса отварной свеклы		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	31	23						
01.11.-31.12. -30%	33	23						
01.01-29.02 - 35%	35	23						
01.03 - 40%	38	23						
масса отварного картофеля		20						
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						
Суп картофельный с клецками с курицей			180/15	5,4	5,3	9,2	106	№155-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
мука пшеничная	8	8						
масло сливочное	0,7	0,7						
яйцо куриное	2	2						

вода питьевая	10	10							
соль йодированная	0,1	0,1							
масса готовых клецек:		20							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	48	36							
01.11.-31.12. - 30%	51	36							
01.01-29.02 - 35%	55	36							
01.03 - 40%	60	36							
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7							
с 01.01 - 25%	9,3	7							
лук репчатый	8	7							
масло растительное	4	4							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Голубцы ленивые, запеченные с соусом томатным			200	15,1	15,9	17,2	272		№372-2013, Пермь
говядина 1 категории	82	60							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	71	60							
крупа рисовая	8	8							
масса отварного риса		21							
лук репчатый	7	6							

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077202065147
ИНН 7203208134

масло растительное	5	5							
яйцо куриное	5	5							
капуста белокочанная свежая	113	90							
масса отварной капусты		84							
масло растительное для смазки листа	2	2							
выход готовых голубцов 150г	2шт/75г								
Соус томатный		50							№453-2013, Пермь
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7							
мука пшеничная	2,5	2,5							
масло растительное	2,5	2,5							
вода питьевая	41	41							
сахар	0,7	0,7							
Компот из свежих ягод			180	0,1	0,0	14,4	58		№634-2004
клюква свежемороженая	30,2	30							
или брусника свежемороженая	33,3	30							
или смородина черная свежемороженая	30,6	30							
сахар	10	10							
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной			30	0,8	0,8	18,1	88	
Полдник			250	7,9	8,7	37,8	261	
Булочка ванильная (на воде и масле растительном)			50	2,4	3,7	25,8	146	№767-2004
мука пшеничная	35	35						
сахар	6	6						
<u>масло растительное</u>	4	4						
яйцо куриное	2	2						
яйцо куриное для смазки изделия	1	1						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18						
ванилин	0,03	0,03						
<u>вода питьевая</u>	15	15						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	0,2	0,2						
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь
Ужин			550	13,9	14,4	61,3	431	
Котлеты, биточки из говядины			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
говядина 1 категории	72	53						

Автономное учреждение государственной власти
«Центр технологического контроля»
С/Р № 1077203005147
ИНН 7203208134

или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53							
хлеб пшеничный	12	12							
<u>вода питьевая</u>	6	6							
лук репчатый	7,1	6							
яйцо куриное	6	6							
сухари пшеничные	7	7							
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>2</u>	<u>2</u>							
Морковь с зеленым горошком, припущенные с маслом растительным			150	4,0	5,2	11,1	107	№432-2013, Пермь	
морковь до 01.01 - 20%	150	120							
с 01.01 - 25%	160	120							
горошек зелёный консервированный	46	30							
масса припущенных овощей		145							
масло растительное	5	5							
мука пшеничная	3	3							
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004	
чай - заварка	0,5	0,5							
сахар	10	10							
Фрукт в ассортименте			150	0,4	0,3	27,5	114	№458-2006, Москва	

Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
ИТОГО:			52	57	255	1740		
13 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	8,5	11,3	55,9	359	
Каша гречневая вязкая отварная с <u>маслом растительным</u>			200	6,2	7,8	33,4	229	№510-2004
	крупa гречневая	50	50					
	вода питьевая	160	160					
	<u>масло растительное</u>	6	6					
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	2,2	3,5	12,0	88	
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
	чай - заварка	0,5	0,5					
	сахар	10	10					
	лимон	6	5					
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте			100	100	100	0,5	0,2	

автономное учреждение Томской области
 «Центрально-экономическое государственное учреждение
 №518-2013, Пермь
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Обед			650	23,9	20,6	71,9	568	
Салат из свежих помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из свеклы с зеленым горошком			50	0,9	4,0	3,7	54	№58-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	41	33						
с 01.01 - 25%	44	33						
масса отварной свеклы		30						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	28	18						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с крупой с мясом			180/10	4,2	4,5	15,2	118	№138-2004
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						
крупы: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	4	4						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55						

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	73	55							
01.11.-31.12. - 30%	70	60							
01.01-29.02 - 35%	85	55							
01.03 - 40%	92	55							
лук репчатый	8	7							
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8	6							
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Рыба запечённая			80	15,7	6,3	3,9	135		№377-200
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи без костей)	143	95							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	173	95							
мука пшеничная	4	4							
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>							
Овощи припущенные с маслом растительным			150	2,0	5,3	20,3	137		№524-2004
морковь до 01.01 - 20%	81	65							
с 01.01 - 25%	86	65							
или морковь свежемороженая	74	65							

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203063147
 ИНН 7203208134

или кабачки	112	75							
лук репчатый	18	15							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82							
01.11.-31.12. -30%	117	82							
01.01-29.02 - 35%	126	82							
01.03 - 40%	137	82							
мука пшеничная	3	3							
масло растительное	5	5							
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70		№638-2004
курага	18	18							
сахар	5	5							
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19		
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34		
Полдник			250	15,7	10,4	30,0	276		
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	10,2	5,4	18,0	161		
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115		№515-2013, Пермь
Ужин			450	17,9	22,4	48,3	466		
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63		№300-2013, Пермь

Яйца вареные

Заготовка из печени с рисом			80	9,9	9,2	19,9	171	№208-2013, Пермь
печень говяжья	72	60						
крупа рисовая	10	10						
вода питьевая	21	21						
масса рассыпчатого риса		28						
лук репчатый	24	20						
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>						
масса прогретого с маслом лука		10						
яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки изделия	2	2						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>2</u>	<u>2</u>						
Картофель толченый, по-деревенски			150	2,5	9,5	19,1	172	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130						
01.11.-31.12. -30%	186	130						
01.01-29.02 - 35%	200	130						
01.03 - 40%	217	130						
отвар картофельный	25	25						
<u>масло растительное</u>	<u>10</u>	<u>10</u>						

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203035147
ИНН 7203208134

Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
		чай - заварка	0,5	0,5					
		сахар	10	10					
Хлеб ржаной				10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:					67	65	228	1761	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			490	8,3	9,4	64,6	376			
Макаронные изделия отварные, с маслом растительным			150	3,3	4,7	36,8	203	№516-2004		
		макаронные изделия	53	53						
		масло растительное	4	4						
Десерт соевый с йогуртовой закваской в ассортименте			140	140	140	4,9	4,7	15,2	123	
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004		
		чай - заварка	0,5	0,5						
		сахар	12	12						
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91		
Сок в ассортименте			100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь

Сок в ассортименте

Общая			628	19,2	24,2	80,1	818	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи с маслом растительным			50	0,4	3,9	2,5	47	№679-2002
капуста цветная	98	47						
или капуста цветная свежемороженая	55	52						
или капуста брокколи свежемороженая	55	52						
<u>вода питьевая</u>	8	8						
<u>масло растительное</u>	4	4						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
<u>масло растительное</u>	4	4						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей БЕЗ СМЕТАНЫ			180/15	4,1	4,7	8,8	94	№.1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
свекла до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203095147
ИЧН 7203208134

капуста белокочанная свежая	21	17							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17							
01.11.-31.12. -30%	24	17							
01.01-29.02 - 35%	26	17							
01.03 - 40%	28	17							
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	8	7							
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлеты по - хлыновски			70	7,7	8,8	9,8	149	№454-2004	
говядина 1 категории	68	50							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	59	50							
или фарш промышленного производства	50	50							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15							
01.11.-31.12. -30%	21	15							
01.01-29.02 - 35%	23	15							

капуста белокочанная свежая	21	17							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17							
01.11.-31.12. -30%	24	17							
01.01-29.02 - 35%	26	17							
01.03 - 40%	28	17							
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	8	7							
масло растительное	4	4							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлеты по - хлыновски			70	7,7	8,8	9,8	149	№454-2004	
говядина 1 категории	68	50							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	59	50							
или фарш промышленного производства	50	50							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15							
01.11.-31.12. -30%	21	15							
01.01-29.02 - 35%	23	15							

	01.03 - 40%	28	18							
	лук репчатый	11	9							
	яйцо куриное	9	9							
	сухари пшеничные	7	7							
	масло растительное	3	3							
Овощи запеченные с яйцом				130	5,3	5,9	17,1	143	№7.55.-1995, Екатеринбург	
	морковь до 01.01 - 20%	65	52							
	с 01.01 - 25%	69	52							
	масса отварной моркови		50							
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	70	53							
	01.11.-31.12. -30%	76	53							
	01.01-29.02 - 35%	82	53							
	01.03 - 40%	89	53							
	масса отварного картофеля		50							
	<u>вода питьевая</u>	20	20							
	яйцо куриное	40	40							
	<u>масло растительное</u>	3	3							
Компот из свежих плодов				180	0,4	0,1	18,0	75	№507-2013, Пермь	
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32							

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203208134
 ИНН 7203208134

	или вишня	33,9	32							
	или слива	35,5	32							
	или абрикосы	37,4	32							
	сахар	12	12							
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39		
Хлеб ржаной				40	0,9	0,6	15,1	69		
Полдник				270	6,7	8,1	41,0	264		
Блинчики с джемом или повидлом				50/20	1,2	3,1	29,0	149	№531-2013, Пермь	
	мука пшеничная	21	21							
	<u>вода питьевая</u>	52	52							
	яйцо куриное	5	5							
	сахар	1,5	1,5							
	соль йодированная	0,4	0,4							
	масса теста:		75							
	<u>масло растительное</u>	<u>2</u>	<u>2</u>							
	масса запеченных блинчиков		50							
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20							

ИЛИ

Мушное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			70	1,2	3,1	28,0	148	№511-2013, Пермь
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№615-2013, Пермь
Ужин			450	3,9	5,6	101,8	473	
Плов вегетарианский с сухофруктами			150	3,3	5,2	51,4	266	№271-2013, Пермь
крупя рисовая	37	37						
вода питьевая	222	222						
масса вареного риса		100						
изюм	15	14						
масса вареного изюма		22						
курага	14,5	14						
масса вареной кураги		25						
сахар	3	3						
масло растительное	5	5						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				39	47			

Административное управление Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	7,3	7,5	69,8	375	
Каша пшеничная жидкая <u>на воде</u>			200	3,7	5,5	20,5	146	№311-2004
	крупка пшено	25	25					
	<u>вода питьевая</u>	185	185					
	сахар	3	3					
	соль йодированная	1,2	1,2					
	<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>					
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
	батон	20	20					
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					
Чай на молоке специализированном			200	1,5	1,6	18,3	94	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,5	0,5					
	<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	50	50					
	сахар	15	15					
Хлеб пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29	

<i>Второй завтрак</i>			<i>0,8</i>	<i>0,2</i>	<i>21,8</i>	<i>91</i>		
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№618-2013, Пермь
Обед			640	16,8	25,7	95,8	682	
Салат из капусты белокочанной			50	0,8	4,0	4,2	56	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)	77	39						
морковь до 01.01 - 20%	6	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый (бланшированный)	6	5						
лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат								
или лук зеленый	6,3	5						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из квашеной капусты с луком			50	0,8	4,0	2,5	49	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	59	42						
лук репчатый	6	5						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								

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

или лук зеленый	6,3	5						
сахар	0,6	0,6						
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами БЕЗ СМЕТАНЫ			180	1,8	4,3	14,4	104	№1.72-1995, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	120	80						
01.03 - 40%	134	80						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						
помидоры свежие парниковые	10,2	10						
или помидоры свежие грунтовые	11,8	10						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Зразы рыбные рубленые, запеченные			80	9,7	6,7	11,9	147	№344-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62						

или гороуша (кетя) переработанная (кетя)

наименование сырья (сорт, вид, сорт, сорт)	04	02						
хлеб пшеничный	7	7						
яйцо куриное	4	4						
вода питьевая	6	6						
лук репчатый	4,8	4						
рыбная котлетная масса		80						
масса фарша		16						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5						
морковь до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
масса отварной натертой на мелкой терке моркови		16						
сухари пшеничные	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофель толченый, по-деревенски			150	2,5	9,5	19,1	172	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130						
01.11.-31.12. -30%	186	130						
01.01-29.02 - 35%	200	130						
01.03 - 40%	217	130						

Административное управление Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203006147
ИНН 7203200134

отвар картофельный	25	25							
масло растительное	10	10							
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь	
брусника свежемороженая	26,6	24							
или клюква свежемороженая	25,2	24							
или смородина черная свежемороженая	24,5	24							
сахар	10	10							
крахмал	6	6							
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58		
Хлеб ржаной			50	1,1	0,7	18,9	86		
Полдник			250	9,0	9,4	40,0	281		
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	3,5	4,4	28,0	166		
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь	
Ужин			500	16,7	18,9	54,0	453		
Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом растительным			150	3,1	7,6	10,4	122	№32/1-2011, Екатеринбург	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	104	78							
01.11.-31.12. -30%	112	78							
01.01-29.02 - 35%	120	78							

01.03 - 40%	130	78							
масса отварного картофеля		75							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	39	25							
огурцы соленые без уксуса	46	25							
яйцо куриное	20	20							
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>							
Котлеты, биточки из говядины			70	9,2	8,8	8,3	149		№451-2004
говядина 1 категории	72	53							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53							
хлеб пшеничный	12	12							
<u>вода питьевая</u>	<u>6</u>	<u>6</u>							
лук репчатый	7,1	6							
яйцо куриное	6	6							
сухари пшеничные	7	7							
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>2</u>	<u>2</u>							
Напиток овсяный с какао пастеризованный			180	4,0	2,0	19,0	110		№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка	1,5	1,5							
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4				

Автономное управление по контролю за соблюдением
 «12,5» технологического контроля
 №458-2006, Москва
 ОГРН 1077202015147
 ИНН 7203208134

01.03 - 40%	130	78							
масса отварного картофеля		75							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	39	25							
огурцы соленые без уксуса	46	25							
яйцо куриное	20	20							
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>							
Котлеты, биточки из говядины			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004	
говядина 1 категории	72	53							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53							
хлеб пшеничный	12	12							
<u>вода питьевая</u>	6	6							
лук репчатый	7,1	6							
яйцо куриное	6	6							
сухари пшеничные	7	7							
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>2</u>	<u>2</u>							
Напиток овсяный с какао пастеризованный			180	4,0	2,0	19,0	110	№517-2013, Пермь	
какао - порошок в составе напитка	1,5	1,5							
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4				

Автономное учреждение по контролю качества продукции
 «Центр технологического контроля»
 №458-2006, Москва
 ОГРН 1077203015147
 ИНН 7203208134

Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)						
Хлеб ржаной	10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:		50	62	281	1881	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		54	60	261	1797	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):		51	57	248	1710	При 12 часовом пребытии детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:		54	60	261	1800	

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			420	8,1	11,4	55,3	356	
Каша 5 злаков жидкая <u>на воде</u>			200	3,2	5,5	22,0	150	№311-2004
крупы (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30						
<u>вода питьевая</u>	183	183						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			40	4,4	5,7	14,0	125	

Чай с лимоном			100	0,1	0,0	10,0	42	10000 2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			630	21,4	24,4	78,6	620	
Винегрет овощной			60	1,2	4,0	5,7	64	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
масса отварного картофеля		12						
свекла до 01.01 -20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной свеклы		16						
морковь до 01.01 - 20%	18	14						

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203066147
ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						
огурцы соленые без уксуса	20	11						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую								
или лук зеленый	2,5	2						
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ			180/10	4,3	4,2	5,6	77	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	19	16						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						
капуста белокочанная свежая	45	36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22						
01.11.-31.12. -30%	31	22						
01.01-29.02 - 35%	34	22						
01.03 - 40%	37	22						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						

с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	8	7							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2							
масло растительное	4	4							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Гуляш			70	10,2	9,3	2,1	133	№437-2004	
говядина 1 категории	87	64							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	76	64							
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	64	64							
масса отварного мяса		40							
масло растительное	4	4							
лук репчатый	10	8							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
мука пшеничная	1,5	1,5							
Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным			130	3,9	6,1	21,7	157	№510-2004	
крупа гречневая	33	33							
вода питьевая	104	104							
масло растительное	5	5							

Автономное учреждение Тверской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077200066147
 ИНН 7203200154

Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	8,0	10,1	39,8	282	
Булочка домашняя (на воде и масле растительном)			50	2,5	5,1	27,8	167	№564-2013, Пермь
мука пшеничная	34	34						
сахар	5,5	5,5						
сахар для отделки	1,6	1,6						
<u>масло растительное</u>	<u>5,5</u>	<u>5,5</u>						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,9	0,9						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,23	0,23						
<u>вода питьевая</u>	14	14						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>0,2</u>	<u>0,2</u>						
Молоко безлактозное или молоко растительное			200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь

Молоко безлактозное или молоко растительное

Ужин			810	12,3	13,5	68,2	431	
Жаркое по - домашнему			200	11,3	12,9	22,7	252	№436-2004
говядина 1 категории	87	64						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	76	64						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	64	64						
масса отварного мяса		40						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	206	155						
01.11.-31.12. - 30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
морковь до 01.01 - 20%	28	22						
с 01.01 - 25%	29	22						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	6	6						
Фрукт в ассортименте			130	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						

Автономное учреждение Московской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203005147
 ИНН 7203208134

	сахар	10	10						
Хлеб ржаной				10	0,3	0,1	3,8	17	
Хлеб пшеничный				10	0,3	0,2	6,6	29	
ИТОГО:				50	60	261	1780		

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	16,8	18,9	32,3	367	
Омлет натуральный <u>на воде</u>			130	11,1	12,1	0,0	153	№340-2004
	яйцо куриное	100	100					
	<u>вода питьевая</u>	38	38					
	<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>1,5</u>	<u>1,5</u>					
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная <u>на воде</u>			130	11,2	12,7	0,0	159	№279-1996
	яйцо куриное	101	101					
	<u>вода питьевая</u>	49	49					
	<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>					
Овощи на поджаривание								

Овощи на поджаривание

Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	1,5	4,1	12,0	90,9	
Кофейный напиток на молоке специализированном			200	3,1	2,5	15,9	99	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6						
сахар	10	10						
молоко безлактозное или молоко растительное	100	100						
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед			650	20,1	27,2	78,3	639	
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	48	47						
или огурцы свежие грунтовые	49	47						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Салат из соленых огурцов с луком			50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004
огурцы соленые без уксуса	80	44						
лук репчатый	4,8	4						
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)								

Автономное учреждение государственной администрации
 «Центр государственного контроля»
 ОГРН 1077200015147
 ИНН 7203406134

или лук зеленый	5	4						
масло растительное	4	4						
Суп картофельный с фасолью с курицей			180/15	5,7	5,1	14,5	127	№145-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	48	36						
01.11.-31.12. - 30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
фасоль	15	15						
или фасоль консервированная натуральная	53	32						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Котлета рыбная натуральная, запеченная			80	10,2	12,2	6,1	175	№9/7-2011, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						

или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	16	16						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное	3	3						
Картофель отварной с маслом растительным			150	2,5	5,1	17,9	128	№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	206	155						
01.11.-31.12. - 30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
масло растительное	5	5						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	

Адрес: Малое Арехдовое, Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203035147
 ИНН 7203208104

Полдник			250	15,0	9,8	29,0	264	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	9,5	4,8	17,0	149	
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь
Ужин			520	11,9	11,7	69,3	430	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" <u>на воде</u> с бананом			200	4,8	5,7	25,4	172	№6.23-1995, Екатеринбург
хлопья овсяные "Геркулес"	15	15						
<u>вода питьевая</u>	121	121						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,7	0,7						
банан очищенный	109	65						
<u>масло растительное</u>	5	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5						
сахар	10	10						
Десерт соевый с йогуртовой закваской в ассортименте	140	140	140	6,3	5,6	22,0	164	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
ИТОГО:				64	68	231	1791	

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	7,2	7,3	65,5	357	
Каша рисовая жидкая на воде			200	3,9	5,5	22,8	156	№311-2004
крупа рисовая	30	30						
<u>вода питьевая</u>	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
<u>масло растительное</u>	5	5						
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
Чай на молоке специализированном			200	1,5	1,6	18,3	94	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	50	50						
сахар	15	15						
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
Обед			620	17,8	20,3	93,1	626	«Центр технологиче...» ОГРН 5077202000147 ИНН 7200200104

Салат из свежих помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	49	48						
или помидоры свежие грунтовые	57	48						
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						
ИЛИ								
Салат из моркови и яблок			50	0,7	4,1	5,7	63	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	17,2	12						
<u>масло растительное на полив при подаче</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						
Суп из овощей БЕЗ СМЕТАНЫ			180	1,3	4,1	9,0	78	№135-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 - 35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						

лук репчатый	8	7							
горошек зелёный консервированный	9	6							
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	23	22							
или капуста свежая белокочанная	28	22							
масло растительное	4	4							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Печень, тушеная в соусе (БЕЗ СМЕТАНЫ)			80	9,9	6,8	7,7	132		№401-2013, Пермь
печень говяжья	71	59							
мука пшеничная	3	3							
масло растительное	4	4							
масса тушеной печени		40							
соус томатный		40							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5							
мука пшеничная	2	2							
вода питьевая	40	40							
Каша пшеничная			130	3,7	4,2	26,2	157		№302-2004
крупа пшеничная	33	33							
вода питьевая	104	104							

Акт государственного управления Пермской областью
«Центр технического контроля»
ОГРН: 077203208147
ИНН 7203208134

масло растительное	4	4						
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24						
или клюква свежемороженая	25,2	24						
или смородина черная свежемороженая	24,5	24						
сахар	10	10						
крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	2,0	7,2	49,0	269	
Булочка с изюмом (на воде и масле растительном)			50	1,5	7,2	22,0	159	№11/12-2011, Екатеринбург
мука пшеничная	28	28						
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5						
сахар	5	5						
масло растительное	7	7						
вода питьевая	7	7						
яйцо куриное	4	4						
яйцо куриное для смазки изделия	3	3						

яйцо куриное для смазки изделий

изюм	4,4	4						
дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33						
соль йодированная	0,2	0,2						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>0,2</u>	<u>0,2</u>						
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	27,0	110	№518-2013, Пермь
Ужин			520	16,2	14,8	68,8	473	
Биточки из говядины			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
говядина 1 категории	72	53						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						
хлеб пшеничный	12	12						
вода питьевая	6	6						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>2</u>	<u>2</u>						
Макароны отварные с овощами			150	2,2	3,5	28,0	152	№294-2013, Пермь
макаронные изделия	38	38						
масса отварных макарон		100						

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического образования»
 ОГРН 1077203000147
 ИНН 7203208134

морковь до 01.01 - 20%	38	30							
с 01.01 - 25%	40	30							
<u>масло растительное</u>	4	4							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15							
масса готовых овощей		50							
Напиток овсяный с какао пастеризованный			200	4,4	2,2	23,0	129		№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка	2	2							
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17		
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,2	5,7	25		№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)									
ИТОГО:				43	50	298	1814		

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	8,0	12,1	52,7	352	
Каша молочная ассорти <u>на воде</u> (пшенично - кукурузная)			200	3,1	5,4	21,0	145	№19/4-2011, Екатеринбург
крупка пшеничная	15	15						
крупка кукурузная	15	15						

<u>вода питьевая</u>	172	172							
соль йодированная	1,2	1,2							
сахар	3	3							
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>							
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	1,5	4,1	12,0	90,9		
<u>Кофейный напиток на молоке специализированном</u>			200	3,1	2,5	15,9	99		№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,6	3,6							
сахар	10	10							
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	100	100							
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17		
<i>Второй завтрак</i>				0,5	0,2	21,8	91		
Сок в ассортименте		100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
<i>Обед</i>			640	19,3	25,0	88,7	657		
Салат Витаминный			50	0,6	4,0	4,6	57		№21(II)-2006, Москва
капуста белокочанная свежая	31	25							
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	14	10							
морковь до 01.01 - 20%	15,0	12							
с 01.01 - 25%	16,0	12							

Автономное учреждение
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077200016147
 ИНН 7203208134

	сахар	0,7	0,7						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)									
	<u>масло растительное</u>	4	4						
Суп-пюре из птицы				180	4,1	5,3	15,2	125	№173-2004
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	54	47						
	грудка куриная филе	30	29						
	или филе грудки индейки	30	29						
	масса отварной мякоти птицы		18						
	морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
	с 01.01 - 25%	8	6						
	лук репчатый	7	6						
	мука пшеничная	7	7						
	яйцо куриное	3	3						
	<u>масло растительное</u>	4	4						
	зелень сушеная	0,1	0,1						
Шницель рыбный натуральный				80	8,5	5,3	8,1	114	№391-2004
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						

или гороуша (клету) пер...									
или мантай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69							
лук репчатый	20	17							
яйцо куриное	5	5							
сухари пшеничные	9	9							
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>2</u>	<u>2</u>							
Картофель толченый, по-деревенски			150	2,5	9,5	19,1	172		№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	173	130							
01.11.-31.12. -30%	186	130							
01.01-29.02 - 35%	200	130							
01.03 - 40%	217	130							
отвар картофельный	25	25							
<u>масло растительное</u>	<u>10</u>	<u>10</u>							
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62		№508-2013, Пермь
сухофрукты	15	15							
сахар	8	8							
Хлеб пшеничный			30	2,4	0,3	11,4	58		
Хлеб ржаной			40	0,9	0,6	15,1	69		
Полдник			250	9,9	8,8	36,0	263		

36,0
 ОГРН 1077200000147
 ИНН 7203208134

Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	4,4	3,8	24,0	148	
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь
Ужин			450	20,9	16,5	52,7	443	
Котлеты из говядины			70	9,2	8,8	8,3	149	№451-2004
говядина 1 категории	72	53						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						
хлеб пшеничный	12	12						
<u>вода питьевая</u>	<u>6</u>	<u>6</u>						
лук репчатый	7,1	6						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>2</u>	<u>2</u>						
Капуста отварная с маслом растительным			150	2,5	5,3	14,9	117	№178-2013, Пермь
капуста цветная замороженная	183	174						
или капуста свежая белокочанная	200	160						
масса отварной капусты		145						
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	8,9	2,3	14,5	114,3	

Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5					
	сахар	10	10					
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:				59	63	252	1805	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			510	9,9	7,4	65,4	368	
Каша ячневая жидкая <u>на воде</u>			200	3,8	5,7	23,0	159	№311-2004
	крупa ячневая	20	20					
	<u>вода питьевая</u>	190	190					
	сахар	3	3					
	соль йодированная	1	1					
	<u>масло растительное</u>	5	5					
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	4,4	0,0	20,3	98,8	
Чай на молоке специализированном			200	1,5	1,6	18,3	94	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,5	0,5					
	<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	50	50					

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203200134

	сахар	15	15						
Хлеб ржаной				10	0,2	0,1	3,8	17	
Второй завтрак					0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте		100	100	100	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
Обед				680	21,2	26,0	76,6	625	
Салат картофельный с огурцами				50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		59	44						
01.11.-31.12. -30%		63	44						
01.01-29.02 - 35%		68	44						
01.03 - 40%		73	44						
огурцы соленые без уксуса		15	8						
или огурцы свежие парниковые		8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые		8,4	8						
масло растительное		4	4						
Уха рыбацкая				180/50	5,7	6,7	15,1	144	№30/2-2011г., Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)		86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)		103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		84	62						

или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	113	85							
01.11.-31.12. -30%	122	85							
01.01-29.02 - 35%	131	85							
01.03 - 40%	142	85							
лук репчатый	14	12							
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>							
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							
Биточки рубленые из птицы припущенные			70	8,7	8,4	5,9	134		№498-2004
филе куриное промышленного производства	61	58							
или филе грудки индейки	61	58							
хлеб пшеничный	15	15							
лук репчатый	12	10							
яйцо куриное	6	6							
<u>вода питьевая</u>	10	10							
<u>масло растительное для смазки листа</u>	<u>2</u>	<u>2</u>							
Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14,0	130		№423-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	198	158							
морковь до 01.01 - 20%	30	24							

Администрация города Пермь
«Центр государственного контроля и надзора в сфере пищевой безопасности»
ОГРН 167720008147
ИНН 7203208134

с 01.01 - 25%	32	24						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
лук репчатый	11,9	10						
<u>масло растительное</u>	<u>6</u>	<u>6</u>						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сахар	0,3	0,3						
Компот из изюма			180	0,3	0,0	14,1	58	№638-2004
изюм	15	15						
сахар	5	5						
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
<i>Полдник</i>			250	7,6	11,1	35,7	273	
Булочка "Российская (на воде и масле растительном)			50	2,1	6,1	23,7	158	№778-2004
мука пшеничная	30	30						
мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8						
сахар	8	8						
сахар для отделки	1,5	1,5						
<u>масло растительное</u>	<u>4</u>	<u>4</u>						

вода питьевая	40	40							
Картофель толченый, по-деревенски			150	2,5	9,5	19,1	172		№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130							
01.11.-31.12. -30%	186	130							
01.01-29.02 - 35%	200	130							
01.03 - 40%	217	130							
отвар картофельный	25	25							
масло растительное	10	10							
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43		№685-2004
чай - заварка	0,5	0,5							
сахар	10	10							
Фрукт в ассортименте			130	0,3	0,3	21,5	90		№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)									
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34		
ИТОГО:				52	62	266	1828		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				54	60	261	1803		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (95%):				51	57	248	1710		При 12 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				54	60	261	1800		