

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.



УТВЕРЖДАЮ



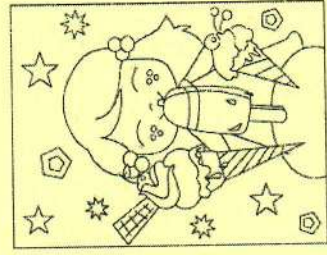
« 14 » _____ 20 ____ г.

12 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№12-ЛДП/3590-20/106 от 30.03.2021 г.

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

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.
Приемы пищи: завтрак, обед, полдник.



г. Тюмень, 2022г.



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

№ 20/20

«20» апреля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 12-ти дневного меню № 12-ЛДП/3590-20/106 от 30.03.2021 для организации питания детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля». Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля». Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 114801 от 02.04.2021г. рассмотрено представленное примерное 12-ти дневное меню № 12-ЛДП/3590-20/106 от 30.03.2021 для организации питания детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления. Приемы пищи: завтрак, обед, полдник. Возрастная категория детей: с 7-11 лет.
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г.
 - Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва.: 2006 г.
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.

- 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.

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995г.

- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации - Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.

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

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

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 12 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

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

Меню включает завтрак, обед, полдник. На долю завтрака в среднем за 12 дней приходится 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда - 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю полдника - 15% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 7-11 лет (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2.3., 8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. 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 12-ти дневное меню № 12-ЛДП/3590-20/106 от 30.03.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.

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

Суточная потребность 2350 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная). В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 потребность в пищевых веществах, энергии увеличены на 10%, соответственно составила 2585 ккал, при трехразовом питании 1551 ккал.

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

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

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

Нормы питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)". В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

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

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).

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

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

- Картоотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картоотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).

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

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

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

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

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

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»

г. Тюмень ул. Рижская 47а

электронный адрес: tehkontrol2014@vandex.ru

ПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 12-ПДП/3590-20/106 от 30 марта 2021 г для питания детей в лагере дневного пребывания с 7 до 11 лет (завтрак, обед, полдник)

Продукты	Норма питания в г, мл, netto на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г, мл, netto, прием пищи - завтрак, обед, полдник (+10%)	Фактически получено г, мл, **												за 12 дней, г, мл	Факт в День, г, мл, выполнения	% выполнения	
			Дни															
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
каной	80	64	50	70	40	70	50	70	60	60	70	80	70	80	70	780	65,0	102
леничный ***	150	143	158	142	139	120	154	220	100	137	190	100	200	1759	146,6	103		
леничная	15	14	0	56	17	50	0	2	10	14	5	12	2	0	168	14,0	104	
бобовые	45	38	75	21	0	68	39	20	29	10	38	49	34	73	456	38,0	99	
нные изделия	15	13	0	0	64	0	0	12	64	0	20	0	0	0	160	13,3	105	
ель	187	122	75	250	138	35	201	75	50	182	112	72	229	43	1462	121,8	100	
(свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре,	280	210	161	261	148	163	169	422	185	183	150	333	97	220	2492	207,7	99	
свежие	185	148	150	130	130	135	150	150	135	200	105	150	130	190	1755	146,3	99	
укты	15	13,5	0	25	25	23	0	25	25	0	20	0	25	0	168	14,0	103	
здовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	200	169	200	200	200	0	200	200	200	200	0	200	200	200	2000	166,7	99	
т.ч. для приготовления блидов и напитков, в случае использования пищевой продукции чного выпуска, содержащих сахар, выдана должна быть уменьшена в зависимости от его в используемой готовой пищевой продукции)	30	30	35	38	27	31	14	28	33	30	24	42	28	34	363	30,3	101	
зрские изделия	10	9	0	0	0	0	0	50	0	30	0	0	30	0	110	9,2	102	
	1	0,9	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	10	0,8	98	
	2	1,7	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	20	1,7	98	
	1	0,8	1,0	0,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	9	0,8	100	
категории	70	60	76	105	104	24	24	81	78	24	24	85	0	103	728	60,7	102	
цыплатя-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	28	40	0	0	134	0	40	0	0	0	40	70	0	324	27,0	96	
дукты (печень, язык, сердце)	30	11	0	0	0	0	0	0	0	0	134	0	0	0	134	11,2	98	
иле), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	41	0	0	100	0	119	0	0	123	0	0	126	0	468	39,0	96	
	300	255	299	182	120	395	321	290	246	149	275	302	316	287	3182	265,2	104	
олочная пищевая продукция	150	105	125	0	200	125	200	0	125	125	125	0	200	0	1225	102,1	97	
5%-9% м.д.ж.)	50	43	0	0	184	0	0	0	0	172	0	139	0	0	495	41,3	97	
а	10	8	5	0	28	5	5	0	5	12	18	12	0	5	94	7,8	98	
	10	10	0	15	15	20	15	15	0	15	15	0	15	0	125	10,4	104	
либочное	30	26	28	29	14	22	38	11	33	18	21	26	28	31	299	24,9	98	
астительное	15	11,3	7	16	14	13	11	15	11	10	9	13	4	9	132	11,0	98	
т.	40	28	9	154	25	2	20	0	44	14	0	16	40	0	323	26,9	96	
хлебопекарные***	0,2	0,15	0,0	0,3	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2	0,2	101	
т	3	2,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	
	2	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	20	1,7	100	
шчевая поваренная йодированная	3	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	30	2,5	100	

итания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2. В соответствии с п.8.1.2.4. 3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10 %

ство потребленных продуктов округлено до целого числа

е,булочное, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 1,3,5,6,8,9,12 дни посчитано к норме хлеба промышленного

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 12-ПДП/3590-20/106
 АЗБУКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения		Обед, ккал		% выполнения		Полдник, ккал		% выполнения		Итого, ккал		% выполнения
	25 % от суточного рациона				35% от суточного рациона				15% от суточного рациона				75% от суточного рациона		
8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ЕЛИЧЕНИЕ НА 10% (2585 ккал)	646				905				388				1939		
1 день	634		25		892		35		373		14		1899		73
2 день	661		26		867		34		400		15		1928		75
3 день	675		26		949		37		370		14		1994		77
4 день	618		24		879		34		407		16		1903		74
5 день	668		26		954		37		407		16		2029		78
6 день	630		24		896		35		380		15		1905		74
ИТОГО в среднем за неделю	648		25		906		35		389		15		1943		75
7 день	655		25		906		35		395		15		1955		76
8 день	676		26		945		37		381		15		2002		77
9 день	645		25		893		35		406		16		1944		75
10 день	648		25		892		35		391		15		1932		75
11 день	635		25		928		36		381		15		1944		75
12 день	618		24		875		34		380		15		1873		72
ИТОГО в среднем за неделю	646		25		906		35		389		15		1942		75
ИТОГО в среднем за день	647		25		906		35		389		15		1942		75

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

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

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

Приложение №9, таблица 3 с СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	1 день	500	700
2 день	580	850	365
3 день	555	835	410
4 день	645	950	390
5 день	605	810	400
6 день	505	860	410
7 день	595	815	300
8 день	595	850	360
9 день	645	900	365
10 день	630	860	380
11 день	580	820	370
12 день	655	930	360
	595	820	300

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	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 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.

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

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

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

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

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

12 - ти дневное меню № 12-ЛДП/3590-20/106 от 30 марта 2021 г

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
исовая жидкая			580	13,3	18,7	103,3	634	
крупа рисовая	30	30						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3		6,4	7,2		198	№311-2004
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
род с маслом								
батон	20	20	20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 12-ЛДП/3590-20/106
ЛУ ТО «Центр технологического контроля»

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
г натуральный			555	32,8	33,8	56,6	661	
			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004
яйцо куриное	152	152						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	60	60						
масло растительное для смазки листа	3	3						
и на подгарнировку								
уза консервированная (после термической обработки)	167	100	100	1,5	0,3	6,8	36	№101-2004
брод с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	16	15						
йный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						

Исполнительное учреждение: Тюменская область
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

пета полтавская из мяса запеченная с соусом сметанным с томатом		90/30	12,5	13,2	8,6	203	№427-1996
говядина 1 категории	141	104					
или говядина полуфабрикат	123	104					
или фарш промышленного производства	104	104					
вода питьевая	9	9					
чеснок	0,5	0,4					
яйцо куриное	5	5					
сухари пшеничные	9	9					
масло растительное для смазки листа	3	3					
Соус сметанный с томатом		30					№601-2004
сметана	12,5	12,5					
мука пшеничная	2,3	2,3					
вода питьевая	17,5	17,5					
тное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3					
роны изделия отварные			180	4,2	5,9	44,2	247
макаронные изделия	64	64					№516-2004
масло сливочное	8	8					
ассортименте	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь
пшеничный			0,8	0,4	17,6	77	

пшеничный	40	0,8	0,4	17,6	77
-----------	----	-----	-----	------	----

ржаной	40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник	390	11,0	8,9	61,5	370	
ное изделие промышленного производства в ассортименте	60	10,4	8,5	32,0	246	
ок из плодов шиповника	200	0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004
ШИПОВНИК	25					
сахар	5					
в ассортименте	130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва
ИТОГО:		79	62	280	1994	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			605	16,7	25,2	81,2	618
злочный с крупой			250	5,9	8,9	25,8	207
молоко питьевое	175	175					
вода питьевая	75	75					
крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15					
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20	20					
сахар	5	5					
соль йодированная	1	1					

Адрес: Томское управление
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

масло растительное	5	5																	
--------------------	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

I свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной		250/15/5	6,1	7,2	7,8	120	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	33	24					
или говядина полуфабрикат	28	24					
капуста свежая белокочанная	63	50					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35					
01.11.-31.12.- 30%	50	35					
01.01-29.02 - 35%	54	35					
01.03 - 40%	58	35					
морковь до 01.01 - 20%	19	15					
с 01.01 - 25%	20	15					
лук репчатый	12	10					
ное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4					
масло растительное	6	6					
сметана	5	5					
зелень сушеная	0,1	0,1					
или грудка куриные запеченные "Домашние"	90	14,6	12,0	0,6	169	№494-2004	
курица потрошенная 1 категории	150	134					
или грудка куриная на кости	141	134					
или бедро куриное	141	134					

Автомомное учреждение Юменский области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

пшеничный

40

0,8

0,4

17,6

77

ржаной	50	1,1	0,6	18,9	86
Полдник	410	10,6	10,8	66,8	407
е изделие промышленного производства в ассортименте	60	4,9	3,9	36,8	202
в ассортименте	150	0,5	0,5	21,0	90
молочный продукт в ассортименте	200	5,2	6,4	9,0	114
ИТОГО:	72	74	269	2029	

№458-2006, Москва

№698-2004

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			595	15,9	14,9	108,3	630,0	
манная жидкая			200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004
крупа манная	20	20						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
Брод с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
батон	30	30						
сыр	16	15						

Автономное учреждение Тюменской области

Центр технологического контроля

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

МОЛОКОМ		200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1					
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100					
сахар	15	15					
т в ассортименте		150	0,5	0,5	21,0	90	№456-2006, Москва
пшеничный		30	0,6	0,3	13,2	57	
ржаной		30	0,7	0,4	11,3	51	
Обед		815	23,2	32,7	127,3	895,7	
т из моркови с кукурузой		100	2,2	5,1	9,2	91	№11-2001, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	79	63					
с 01.01 - 25%	84	63					
масса припущенной моркови		60					
кукуруза консервированная (после термической обработки)	58	35					
масло растительное	5	5					
картофельный с макаронными изделиями с курицей		250/15	4,9	6,3	21,2	161	№140-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75					

МА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):

г. Киев, Украина
політнік

1939

276

65

64

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
"Дружба"			595	21,3	27,7	80,2	655	
			200	5,5	6,7	24,5	180	№260-2013, Пермь
крупа рисовая	17	17						
крупа пшено	12	12						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
брод с маслом								
			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
ПИМОНОМ								
чай - заварка	1	1						
сахар	15	15						
ЛИМОН	6	5						
			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004

Автономное учреждение
«Центр технологического сотрудничества»
Хмельницкой области
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
	125	125						
рт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед								
ит из огурцов с маслом			850	29,2	32,7	123,7	906	
			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96						
или огурцы свежие грунтовые	101	96						
масло растительное	5	5						
из овощей с мясом со сметаной			250/15/5	7,7	6,3	12,5	138	№135-2004
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	67	50						
01.11.-31.12. -30%	72	50						
01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						

Соус молочный для запекания			50															№434-2013, Пермь
молоко питьевое	50		50															
мука пшеничная	4		4															
масло сливочное	4		4															
масло растительное для смазки листа	3		3															
юны изделия отварные						180		4,2		5,9		44,2		247				№516-2004
макаронные изделия	64		64															
масло сливочное	8		8															
ЭТ из смеси сухофруктов						200		0,5		0,0		18,8		77				№508-2013, Пермь
сухофрукты	25		25															
сахар	15		15															
пшеничный						40		0,8		0,4		17,6		77				
ржаной						50		1,1		0,6		18,9		86				
Полдник						360		10,0		6,3		74,5		395				
итерское изделие промышленного производства в ассортименте						30		8,6		5,6		15,0		145				
т в ассортименте						130		0,9		0,7		25,5		112				№458-2006, Москва
в ассортименте	200		200			200		0,5		0,0		34,0		138				№518-2013, Пермь
ИТОГО:								60		67		278		1955				

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
инка из творога с молоком сгущенным			645	28,9	20,3	94,4	676	№313-2013, Пермь
творог	173	172	180/20	18,1	12,8	26,1	292	
мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	13	13						
вода питьевая для каши	43	43						
яйцо куриное	14	14						
сахар	7	7						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	7	7						
сухари пшеничные	7	7						
масло сливочное для смазки листа	5	5						
масса готовой запеканки		180						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
род с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	№3-2004
батон	30	30						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

картофельное	180		3,9	5,9	26,7	176	№520-2004
	205	154					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154					
01.11.-31.12. -30%	220	154					
01.01-29.02 - 35%	237	154					
01.03 - 40%	257	154					
молоко питьевое	29	29					
масло сливочное	7	7					
в ассортименте	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
пшеничный			1,2	0,6	26,4	116	
ржаной			1,4	0,8	22,7	103	
Полдник			14,2	14,2	49,1	381	
ое изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье)	40	40	6,4	5,5	27,3	184	
: сахаром	200	200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	1	1					
сахар	12	12					
рт промышленного производства в ассортименте	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
ИТОГО:			77	64	279	2002	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
олочный с макаронными изделиями								
молоко питьевое	175	175						
вода питьевая	75	75						
макаронные изделия	20	20						
соль йодированная	0,6	0,6						
сахар	2	2						
масло сливочное	2,5	2,5						
брод горячий с сыром и помидорами								
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	16	15						
помидоры свежие парниковые	15,3	15						
или помидоры свежие грунтовые	18	15						
ЛОЛОКОМ								
чай - заварка	1	1						
			55	9,0	8,5	10,9	156	№10-2004
			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь

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

ное изделие промышленного производства в ассортименте (булочка)

80	5,5	6,7	36,0	226	№667-2013, Пермь
----	-----	-----	------	-----	------------------

ко витаминизированное в индивидуальной упаковке

200	200	7,7	6,4	10,7	131
-----	-----	-----	-----	------	-----

г в ассортименте

100	0,3	0,3	11,1	48	№458-2006, Москва
-----	-----	-----	------	----	-------------------

ИТОГО:

	69	69	261	1944	
--	----	----	-----	------	--

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			580	14,5	19,3	104,3	648	
из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
брод с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
с молоком			200	3,8	3,5	25	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок	5	5						

Автономное учреждение Тамбовской области
 Центра технологического контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

а тушенная			150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
	198	158						
капуста белокочанная свежая	198	158						
морковь до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
ое 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						
ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
пшеничный			50	1,0	0,5	22,0	97	
ужаной			50	1,1	0,6	18,9	86	
Полдник			370	17,3	13,3	50,6	391	
пки из творога запечённые с молоком сгущенным			150/20	17,2	13,3	38,0	341	№321-2013, Пермь
творог	140	139						
крупа манная	19	19						
яйцо куриное	7	7						
сахар	7	7						
ванилин	0,01	0,01						

ванилин	0,01	0,01							
---------	------	------	--	--	--	--	--	--	--

мука пшеничная	10	10							
сметана	7	7							
масло сливочное для смазки листа	5	5							
МАССА ГОТОВЫХ сырников (3 шт. по 50 г)		150							
МОЛОКО стущенное с сахаром	20,2	20							
сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51		№685-2004
чай - заварка	1	1							
сахар	12	12							
ИТОГО:			61	66	273	1932			

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			655	19,3	25,3	82,7	635	
курузная жидкая			200	5,5	5,9	27,0	183	№311-2004
крупа кукурузная	25	25						
молоко питьевое	187	187						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						

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

или огурцы свежие парниковые	61	60	250/100	18,1	10,1	14,0	219	№152-2013, Пермь
крупой								
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	172	120						
горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	206	120						
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	167	124						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	217	126						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75						
01.11.-31.12. -30%	107	75						
01.01.-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
крупя рисовая или крупа пшено	9	9						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
и, в соусе с томатом	100	14,1	15,6	1,8	204	№405-2013, Пермь		
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	146	130						
или грудка куриная охлажденная	73	70						
филе куриное или индейки промышленного производства	69	65						
масло растительное	4	4						

Автоматическое учреждение Тюменской области
«Центр технологического центра»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

пшеничный	50	1,0	0,5	22,0	97
-----------	----	-----	-----	------	----

ржаной	50	1,1	0,6	18,9	86
Полдник	360	7,2	3,6	80,0	381
итерское изделие промышленного производства в ассортименте	30	5,8	2,9	20,5	131
в ассортименте	130	0,9	0,7	25,5	112
в ассортименте	200	0,5	0,0	34,0	138
ИТОГО:	71	66	266	1944	

№458-2006, Москва
№518-2013, Пермь

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			595	13,8	18,9	98,3	618
яичневая жидкая			200	7,6	8,2	20,7	187
крупа яичневая	25	25					
молоко питьевое	187	187					
сахар	3	3					
соль йодированная	1,2	1,2					
масло сливочное	5	5					
брод с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111
батон	20	20					

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

свекла - до 01.01 -20%	80	64	64	85	64														
с 01.01 - 25%	85	64	64	85	64														
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43	43	57	43														
01.11.-31.12. -30%	61	43	43	61	43														
01.01-29.02 - 35%	66	43	43	66	43														
01.03 - 40%	72	43	43	72	43														
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10	10	12,5	10														
с 01.01 - 25%	13,3	10	10	13,3	10														
лук репчатый	13	11	11	13	11														
ное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3	3	3	3														
масло сливочное	6	6	6	6	6														
сахар	1	1	1	1	1														
сметана	5	5	5	5	5														
зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1														
И по-купечески с мясом	250	15,3	18,4	37,7	377,6														
говядина 1 категории	107	79	79	107	79														
или говядина полуфабрикат	93	79	79	93	79														
или свинина мясная	87	74	74	87	74														
масло растительное	4	4	4	4	4														
масса тушеного мяса		50	50		50														

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

в ассортименте

	200	200	200	0,5	0,0	34,0	1,00
ИТОГО:				47	56	295	1873
ГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				64	65	276	1942
МА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:				77	79	335	2350
МА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%*):				85	87	369	2585
МА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				64	65	276	1939
							При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)

Автономное учреждение Республики Беларусь
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203066147
ИНН 7203206134