

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.



УТВЕРЖДАЮ



\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## 12 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №12-ЛДП/3590-20/105 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 12 лет и старше.**

**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](mailto:tocgsen@fguz-tyumen.ru); <http://www.fguz-tyumen.ru>  
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001

УТВЕРЖДАЮ

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

А.Я. Фольмер



« 21 » апреля 2021 г.

№ 21/Д

г. Тюмень

#### Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 12-ти дневного меню № 12-ЛДПУ/3590-20/105 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-ЛДПУ/3590-20/105 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 12 лет и старше.

Меню разработано на основании:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г.
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва.: 2006 г.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.
- 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.
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995г.
- 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 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 12 лет и старше, 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, 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 12 и старше 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 (12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 3 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (12 лет и старше) 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/3590-20/105 от 30.03.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 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

*Шаев*

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 12 лет и старше.

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

**Суточная потребность 2720 ккал** в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная). В соответствии с п.8.1.2.4.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 потребность в пищевых веществах, энергии увеличены на 10%, соответственно составила 2992 ккал, при трехразовом питании 2244 ккал.

Соблюдено требование п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 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 рецептур:

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

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

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

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии 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 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**.

**ИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 12-ЛДП/3590-20/105 от 30 марта 2021г для питания детей в лагере дневного пребывания с 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник)**

Продукты	Норма питания в г, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед, полдник (+10%)	Фактически получено г, мл, **												за 12 дней, г, мг	Факт в день, г, мл	% выполнения
			Дни														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
5 ржаной	120	78	80	80	60	80	60	60	80	60	100	80	100	100	950	79	101
5 пшеничный ***	200	190	204	180	140	196	290	132	178	240	141	150	300	2303	192	101	
3 пшеничная	20	15	0	56	20	50	0	2	12	16	7	15	2	0	181	100	
ы, бобовые	50	42,5	83	21	0	79	45	25	37	10	45	62	41	90	538	105	
зронные изделия	20	17	0	0	85	0	0	12	85	0	20	0	0	0	202	99	
офель	187	130,9	75	290	138	35	218	75	50	199	112	76	246	43	1557	99	
и (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и ные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-поре, зелень	320	224	163	270	149	164	169	481	192	225	155	375	137	228	2708	226	
ты свежие	185	157,25	150	180	130	155	150	150	135	200	155	150	130	190	1875	156	
фрукты	20	15	0	25	25	28	0	25	25	0	25	0	25	0	178	15	
плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. интные***	200	169	200	200	200	0	200	200	200	200	0	200	200	200	2000	167	
р (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой ци промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть ена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой ци)	35	29,75	16	38	30	31	15	29	34	32	24	45	29	35	357	30	
итерские изделия	15	12,75	0	0	0	0	50	0	50	0	0	0	50	0	150	13	
о	1,2	0,84	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	1	
ый напиток	2	1,7	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	20	2	
1 категории	2	1,5	2,0	0,0	2,0	2,0	0,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	18	2	
а (цыплетга-бройлеры потрошенные-1 кат.)	78	66,3	92	121	116	24	24	97	92	24	24	102	0	119	835	70	
родукты (печень, язык, сердце)	53	39,75	40	0	0	0	149	0	40	0	0	40	182	0	451	38	
з (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	40	12	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0	0	142	12	
око	77	42,4	0	0	100	0	143	0	0	0	0	126	0	43	513	43	
омолочная пищевая продукция	350	297,5	349	182	130	395	372	338	296	162	275	358	366	334	3557	296	
ог (5%-9% м.д.ж.)	180	108	125	0	200	125	200	0	125	125	125	0	200	0	1225	102	
ана	60	51	0	0	220	0	0	0	0	192	0	184	0	0	596	50	
о сливочное	10	8,5	5	0	33	5	5	0	5	13	18	14	0	5	102	9	
о растительное	15	12,8	0,0	30,0	20,0	20	20,0	0,0	0,0	20,0	25,0	0,0	20,0	0,0	155	13	
и, шт.	35	28	33	29	17	28	38	11	40	19	22	32	28	38	335	28	
ки хлебопекарные***	18	12,6	9	18	14	13	13	17	12	13	10	16	5	10	151	13	
мал	40	28	11	154	29	2	20	0	45	16	0	20	40	0	336	28	
ици	0,3	0,2	0,0	1,3	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3	0	
ици	4	2,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ици	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	2	
ици	5	4,25	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	51	4	

Итого 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.  
 2) потребленных продуктов округлено до целого числа.  
 иное, булочное, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 1,3, 5,6,8,9,12 дни посчитано к норме хлеба (пшеничного хлебопекарного и ржаного) контроля»

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ  
 МЕНЮ № 12-ЛДП/3590-20/105

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения		Обед, ккал		% выполнения		Полдник, ккал		% выполнения		Итого, ккал		% выполнения
	25 % от суточного рациона	748	25	35	35% от суточного рациона	1047	25	35	15% от суточного рациона	449	15	15	75% от суточного рациона	2244	
8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ЕЛИЧЕНИЕ НА 10 % (2992 ккал)															
1 день	758	748	25	35	1055	1047	25	35	452	449	15	15	2264	2244	76
2 день	721	748	24	34	1009	1047	24	34	427	449	14	14	2157	2244	72
3 день	735	748	25	37	1097	1047	25	37	435	449	15	15	2268	2244	76
4 день	775	748	26	34	1024	1047	26	34	467	449	16	16	2266	2244	76
5 день	767	748	26	36	1080	1047	26	36	473	449	16	16	2320	2244	78
6 день	762	748	25	34	1015	1047	25	34	437	449	15	15	2214	2244	74
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>753</b>	<b>748</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>1047</b>	<b>1047</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>449</b>	<b>449</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>2248</b>	<b>2244</b>	<b>75</b>
7 день	738	748	25	36	1064	1047	25	36	432	449	14	14	2234	2244	75
8 день	752	748	25	35	1050	1047	25	35	450	449	15	15	2252	2244	75
9 день	731	748	24	34	1030	1047	24	34	453	449	15	15	2214	2244	74
10 день	762	748	25	35	1041	1047	25	35	452	449	15	15	2256	2244	75
11 день	774	748	26	35	1058	1047	26	35	437	449	15	15	2269	2244	76
12 день	756	748	25	36	1066	1047	25	36	467	449	16	16	2289	2244	77
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>752</b>	<b>748</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>1052</b>	<b>1047</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>449</b>	<b>449</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>2252</b>	<b>2244</b>	<b>75</b>
<b>ИТОГО в среднем за день</b>	<b>753</b>	<b>748</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>1049</b>	<b>1047</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>449</b>	<b>449</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>2250</b>	<b>2244</b>	<b>75</b>



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

Приложение №9, таблица 3 с СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
		550	800
1 день	645	870	385
2 день	570	885	460
3 день	730	1010	410
4 день	620	850	420
5 день	560	900	430
6 день	650	865	350
7 день	660	920	380
8 день	675	930	385
9 день	665	900	430
10 день	645	855	430
11 день	700	985	380
12 день	645	870	350

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

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

Блюда	Наименование специ	
	Соль, г	Лавров лист,
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) <sup>1</sup>	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
<b>гречневая каша:</b>		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
<b>пшенная каша:</b>		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
<b>рисовая каша:</b>		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
<b>перловая каша:</b>		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
<b>овсяная каша вязкая</b>	40	—
<b>манная каша вязкая</b>	45	—
<b>кукурузная каша:</b>		
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

<sup>1</sup> Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.

ур блюд и  
ий, 1996 г.  
ица № 28  
злечение

Приложение N 11к  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

**12 - ти дневное меню № 12-ЛДП/3590-20/105 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
<b>Завтрак</b>								
рисовая жидкая			<b>645</b>	<b>17,4</b>	<b>25,5</b>	<b>114,9</b>	<b>758</b>	
			250	9,8	11,2	34,0	276	№311-2004
крупа рисовая	38	38						
молоко питьевое	238	238						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ  
 Меню № 12-ЛДП/3590-20/105  
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

продукт с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004	
	батон	30							30
	масло сливочное	15	15						
продукт с молоком			200	3,8	3,5	25,0	147	№496-2013, Пермь	
	какао - порошок	5							5
	сахар	20							20
	молоко питьевое	100	100						
продукт в ассортименте			150	0,4	0,4	25,0	105	№458-2006, Москва	
5 ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34		
5 пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
<b>Обед</b>									
продукт из свежих помидоров			870	32,9	37,1	147,6	1055	№22-2013, Пермь	
	помидоры свежие парниковые	99							97
	или помидоры свежие грунтовые	114							97
	масло растительное	5	5						
<b>продукт: "Домашний" с курицей со сметаной</b>									
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	40						
или филе куриное промышленного производства		25	24						
			250/15/5	5,3	5,8	12,2	122	№131-2004	

или филе грудки индейки	25	24							
капуста свежая белокочанная	28	22							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75							
01.11.-31.12. - 30%	107	75							
01.01-29.02 - 35%	116	75							
01.03 - 40%	125	75							
морковь до 01.01 - 20%	11,3	9							
с 01.01 - 25%	12	9							
лук репчатый	12	10							
огурцы соленые без уксуса	25	14							
масло сливочное	6	6							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
<b>гы, биточки из мяса</b>		120	18,5	18,7	19,0	318			№451-2004
говядина 1 категории	125	92							
или говядина полуфабрикат	109	92							
или фарш промышленного производства	92	92							
хлеб пшеничный	22	22							

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

молоко питьевое	11	11								
лук репчатый	13,1	11								
яйцо куриное	11	11								
сахари пшеничные	12	12								
масло растительное для смазки листа	4	4								
<b>а гречневая вязкая отварная</b>			<b>180</b>	<b>4,8</b>	<b>6,1</b>	<b>29,2</b>	<b>191</b>			<b>№510-2004</b>
крупа гречневая	45	45								
вода питьевая	144	144								
масло сливочное	7	7								
<b>в ассортименте</b>			<b>200</b>	<b>0,5</b>	<b>0,0</b>	<b>34,0</b>	<b>138</b>			<b>№518-2013, Пермь</b>
<b>б пшеничный</b>			<b>60</b>	<b>1,2</b>	<b>0,6</b>	<b>26,4</b>	<b>116</b>			
<b>б ржаной</b>			<b>60</b>	<b>1,4</b>	<b>0,8</b>	<b>22,7</b>	<b>103</b>			
<b>Полдник</b>			<b>385</b>	<b>19,8</b>	<b>17,9</b>	<b>52,8</b>	<b>452</b>			
питерское изделие промышленного производства в ассортименте	60	60								
арт промышленного производства в ассортименте	125	125								<b>№698-2004</b>
<b>с сахаром</b>			<b>200</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,6</b>	<b>51</b>			<b>№685-2004</b>
чай - заварка	2	2								
сахар	12	12								
<b>ИТОГО:</b>				<b>70</b>	<b>80</b>	<b>315</b>	<b>2264</b>			



ИТОГО:

70

80

315

2264

## 2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
ит натуральный			570	39,7	36,8	57,8	721	
			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						
масло растительное для смазки листа	3	3						
и на подгарнировку								
юза консервированная (после термической обработки)	167	100	100	1,5	0,3	6,8	36	№101-2004
брод с маслом с сыром			70	11,2	12,7	11,9	207	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	10	10						
сыр	31	30						
иный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203265124

б ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
б пшеничный				30	0,6	0,3	13,2	58	
<b>Обед</b>				<b>885</b>	<b>33,7</b>	<b>35,1</b>	<b>139,8</b>	<b>1009</b>	
езка из свежих овощей с маслом растительным				100	0,9	5,0	3,1	61,0	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50							
или помидоры свежие грунтовые	59	50							
огурцы свежие парниковые	46	45							
или огурцы свежие грунтовые	47	45							
масло растительное на полив при подаче	5	5							
<b>гороховый с мясом с гренками</b>				<b>250/15/20</b>	<b>9,9</b>	<b>6,7</b>	<b>31,8</b>	<b>227</b>	№139-2004
говядина 1 категории	33	24							
или говядина полуфабрикат	28	24							
горох	21	21							
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							
морковь до 01.01 - 20%	17,5	14							

		17,5	14															
морковь до 01.01 - 20%																		
с 01.01 - 25%		18,6	14															
лук репчатый		14	12															
масло сливочное		6	6															
<b>гренки из пшеничного хлеба</b>			<b>20</b>												№170-2013, Пермь			
хлеб пшеничный		38	32															
зелень сушеная		0,1	0,1															
<b>ое по - домашнему</b>			<b>300</b>											<b>19,9</b>	<b>22,0</b>	<b>37,0</b>	<b>426</b>	<b>№436-2004</b>
говядина 1 категории		132	97															
или говядина полуфабрикат		114	97															
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства		97	97															
масса отварного мяса			60															
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		313	235															
01.11.-31.12. -30%		336	235															
01.01-29.02 - 35%		362	235															
01.03 - 40%		392	235															
морковь до 01.01 - 20%		43	34															
с 01.01 - 25%		45	34															
лук репчатый		18	15															

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203266134



молоко питьевое

22

22

масло растительное для смазки листа	0,3	0,3											
<b>улучка промышленного производства</b>			80	3,0	6,2	32,8	199						
<b>г в ассортименте</b>			180	0,7	0,7	25,2	110					№458-2006, Москва	
<b>з ассортименте</b>	200	200	200	0,5	0,0	29,0	118					№518-2013, Пермь	
<b>ИТОГО:</b>				78	79	285	2157						

### 3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			730	37,8	23,3	93,6	735,3	
<b>е творожное с молоком стуженным</b>			250/30	22,7	9,7	49,8	377	№365-2004
творог	222	220						
сметана	20	20						
яйцо куриное	18	18						
сахар	10	10						
мука пшеничная	18	18						
или крупа манная	17	17						
масло сливочное для смазки листа	7	7						
масса готового суфле		250						

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



01.03 - 40%	230	138							
морковь до 01.01 - 20%	19	15							
с 01.01 - 25%	20	15							
лук репчатый	12	10							
масло растительное	6	6							
гное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
зелень сушеная	0,1	0,1							
фрикадельки:									
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	143	100							
и горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	172	100							
и минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	135	100							
лук репчатый	24	20							
яйцо куриное	5	5							
вода питьевая	7,5	7,5							
<b>эта полтавская из мяса запеченная с соусом сметанным с томатом</b>	<b>100/30</b>	<b>13,9</b>	<b>14,7</b>	<b>9,6</b>	<b>226</b>	<b>№427-1996</b>			
говядина 1 категории	158	116							
или говядина полуфабрикат	137	116							
или фарш промышленного производства	116	116							

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7208208134





очное изделие промышленного производства в ассортименте

80

12,2

10,5

42,0

311

№458-2006, Москва

г в ассортименте

130

0,4

0,4

14,4

63

№458-2006, Москва

ГОК из плодов шиповника

200

0,2

0,0

15,1

61,4

№705-2004

ШИПОВНИК

25

25

сахар

5

5

**ИТОГО:**

89

70

321

2268

**4 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
юлочный с крупой			620	18,9	28,5	111,0	775	№164-2013, Пермь
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						
масло сливочное	3	3						

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203085147

ИНН 7203208134

Обед с маслом	батон	30	30	30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
	масло сливочное	15	15						
Обед	ассортимент промышленного производства в ассортименте	125	125	200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
	с лимоном								
Обед	чай - заварка	2	2	20	0,6	0,2	7,6	35	
	сахар	15	15						
	лимон	6	5						
Обед				30	0,6	0,3	13,2	57	
Обед				850	38,0	37,4	134,0	1024	
Обед	свекла - до 01.01 -20%	99	79	100	7,3	8,2	10,2	144	№55-2013, Пермь
	с 01.01 - 25%	105	79						
	масса отварной свеклы		75						
	сыр	21	20						
Обед	масло растительное	5	5						

1 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					
<b>или грудка куриные запеченные "Домашние"</b>	<b>100</b>	<b>17,2</b>	<b>16,0</b>	<b>0,7</b>	<b>216</b>	<b>№494-2004</b>	
курица потрошенная 1 категории	167	149					Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»
или грудка куриная на кости	157	149					ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134





соль йодированная	1,3	1,3							
масло сливочное	5	5							
<b>аэроб с маслом с сыром</b>			<b>60</b>	<b>6,5</b>	<b>10,7</b>	<b>11,9</b>	<b>170</b>	<b>№1,3-2004</b>	
батон	30	30							
масло сливочное	10	10							
сыр	21	20							
<b>дитерское изделие промышленного производства в ассортименте</b>			<b>50</b>	<b>10,2</b>	<b>7,7</b>	<b>25,8</b>	<b>213</b>		
<b>ейный напиток</b>			<b>200</b>	<b>3,2</b>	<b>2,7</b>	<b>15,9</b>	<b>101</b>	<b>№501-2013, Пермь</b>	
кофейный напиток	5	5							
сахар	10	10							
молоко питьевое	100	100							
<b>пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>38</b>		
<b>Обед</b>			<b>900</b>	<b>41,4</b>	<b>41,7</b>	<b>135,1</b>	<b>1080</b>		
<b>ит овощной с яйцом и маслом растительным</b>			<b>100</b>	<b>4,4</b>	<b>6,5</b>	<b>7,4</b>	<b>106</b>	<b>№161-2011, Екатеринбург</b>	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	43	32							
01.11.-31.12. -30%	46	32							
01.01-29.02 - 35%	49	32							
01.03 - 40%	53	32							

01.01-29.02 - 35%	49	32							
01.03 - 40%	53	32							

масса отварного картофеля		30								
морковь до 01.01.-20%	59	47								
с 01.01 - 25%	63	47								
масса отварной моркови		45								
яйцо куриное	20	20								
масло растительное	5	5								
<b>"Сибирский" с мясом со сметаной</b>					250/15/5	7,9	5,7	12,1	131	№111-2004
говядина 1 категории	33	24								
или говядина полуфабрикат	28	24								
свекла - до 01.01 -20%	56	45								
с 01.01 - 25%	60	45								
капуста свежая белокочанная	28	22								
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								
фасоль	15	15								
морковь до 01.01 - 20%	19	15								

Администрация учреждения Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077 03065147  
ИНН 7203208134





01.01-29.02 - 35%	263	171																		
01.03 - 40%	286	171																		
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	32	32																		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7	7																		№518-2013, Пермь
в ассортименте	200	200						0,5	0,0	34,0										
пшеничный	60							1,2	0,6	26,4										
ржаной	60							1,4	0,8	22,7										
<b>Полдник</b>	<b>430</b>							<b>12,1</b>	<b>12,1</b>	<b>79,0</b>										
все изделия промышленного производства	80							6,4	5,2	49,0										
молочный продукт в ассортименте	207	200						5,2	6,4	9,0										№698-2004
в ассортименте	150							0,5	0,5	21,0										№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>																				
<b>6 день</b>																				
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							№ рецептуры										
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал													
<b>Завтрак</b>			<b>650</b>	<b>19,5</b>	<b>18,4</b>	<b>130,4</b>	<b>762,0</b>													
манная жидкая			<b>250</b>	<b>7,3</b>	<b>9,8</b>	<b>35,0</b>	<b>257</b>													
крупа манная	25	25																		
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	238	238																		
Автомобильное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 10772030665147 ИНН 7203208134																				



масса припущенной моркови					60																			
кукуруза консервированная (после термической обработки)	50				36																			
масло растительное	5				5																			
<b>артофельный с макаронными изделиями с курицей</b>										<b>250/15</b>				<b>4,9</b>		<b>6,3</b>		<b>21,2</b>		<b>161</b>			№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																			
01.11.-31.12. -30%	107				75																			
01.01-29.02 - 35%	8				5																			
01.03 - 40%	125				75																			
макаронные изделия	12				12																			
морковь до 01.01 - 20%	15				12																			
с 01.01 - 25%	16				12																			
лук репчатый	14				12																			
масло сливочное	6				6																			
зелень сушеная	0,1				0,1																			
<b>тушеное с капустой</b>										<b>300</b>				<b>15,4</b>		<b>23,9</b>		<b>25,7</b>		<b>379</b>			<b>№440-2004</b>	
говядина 1 категории	132				97																			

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



ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	------	-----	------------------

**ИТОГО:**

	55	66	352	2214
<b>ПО ПОТРЕБЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:</b>	74	76	316	2248
<b>НА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:</b>	90	92	383	2720
<b>НА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:</b>	99	101	421	2992
<b>НА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):</b>	74	76	316	2244

При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)

**7 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
крупа рисовая	22	22	660	23,3	32,1	89,0	738	№260-2013, Пермь
крупа пшено	15	15						
молоко питьевое	228	228	250	6,9	8,4	28,7	218	
сахар	4	4						
соль йодированная	1,5	1,5						
масло сливочное	5	5						
<b>Зод с маслом</b>			30/15	2,5				№1-2004
батон	30	30						

Ав. 9,9 минсе. 14,5  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203055147  
 ИНН 7203208134



01.11.-31.12. -30%	72	50												
01.01-29.02 - 35%	77	50												
01.03 - 40%	84	50												
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10												
с 01.01 - 25%	13,3	10												
лук репчатый	12	10												
горошек зелёный консервированный	15	10												
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	32	30												
или капуста свежая белокочанная	38	30												
масло сливочное	6	6												
сметана	5	5												
зелень сушеная	0,1	0,1												
<b>зели, запеченные в молочном соусе</b>									120	16,8	17,7	12,6	277	№388-2013, Пермь
свинина мясная	80	68												
или говядина 1 категории	92	68												
или говядина полуфабрикат	80	68												
или фарш промышленного производства	68	68												
хлеб пшеничный	12	12												Автономное учреждение Томской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134





пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	
ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	
<b>Полдник</b>	<b>380</b>	<b>12,1</b>	<b>8,6</b>	<b>76,5</b>	<b>432</b>	
тверское изделие промышленного производства	50	10,7	7,9	17,0	182	№518-2013, Пермь
ассортименте	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
г в ассортименте	130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>		<b>70</b>	<b>79</b>	<b>312</b>	<b>2234</b>	

**8 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>			<b>675</b>	<b>33,1</b>	<b>25,6</b>	<b>97,3</b>	<b>752,0</b>
анка из творога с молоком сгущенным	200/30	21,5	17,5	29,0	360	№313-2013, Пермь	
творог	193	192					
мука пшеничная	16	16					
или крупа манная	15	15					
вода питьевая для каши	48	48					
яйцо куриное	16	16					
сахар	8	8					

Адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавтов, д. 10  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134



пomidоры свежие парниковые	99	97																		
или помидоры свежие грунтовые	114	97																		
масло растительное	6	5																		
<b>рестьянский с крупой с мясом и сметаной</b>			250/15/5	7,9	5,8	15,5	146	№154-2013, Пермь												
говядина 1 категории	33	24																		
или говядина полуфабрикат	28	24																		
капуста свежая белокочанная	40	32																		
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	37	28																		
01.11.-31.12. -30%	40	28																		
01.01-29.02 - 35%	43	28																		
01.03 - 40%	47	28																		
крупа перловая	10	10																		
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10																		
с 01.01 - 25%	13,3	10																		
лук репчатый	12	10																		
масло сливочное	6	6																		
сметана	5	5																		
зелень сушеная	0,1	0,1																		
<b>, тушеная в томате с овощами</b>			120/100	18,3	15,1	11,4	255	№374-2004												
рубша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	206	144																		

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



пшеничный	80	1,6	0,8	35,2	154
-----------	----	-----	-----	------	-----

ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	
<b>Полдник</b>						
ое изделие промышленного производства в тенте (пряники, печенье)	60	17,6	16,9	56,8	450	№698-2004
т промышленного производства в ассортименте	125	9,8	8,2	35,0	253	№698-2004
сахаром	125	7,7	8,7	9,2	146	№685-2004
	200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	2					
сахар	12					
<b>ИТОГО:</b>						
		<b>87</b>	<b>76</b>	<b>305</b>	<b>2252</b>	

**9 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
<b>Молочный с макаронными изделиями</b>							
молоко питьевое	175	175					
вода питьевая	75	75					
макаронные изделия	20	20					
соль йодированная	0,6	0,6					
сахар	2	2					
			<b>665</b>	<b>30,4</b>	<b>29,9</b>	<b>85,2</b>	<b>731,1</b>
			<b>250</b>	<b>7,5</b>	<b>7,4</b>	<b>23,8</b>	<b>191</b>

Адрес: м.п. учреждение Томской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

масло сливочное	2,5	2,5	90	11,6	10,9	14,7	203	№10-2004
<b>рброд горячий с сыром</b>								
батон	40	40						
масло сливочное	5	5						
помидоры свежие парниковые	20,4	20						
или помидоры свежие грунтовые	24	20						
сыр	26	25						
<b>рт промышленного промзводства в ассортименте</b>	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
<b>с молоком</b>			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	2	2						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
<b>пшеничный</b>			40	0,8	0,4	17,6	77	
<b>Обед</b>			900	30,8	31,2	156,5	1030	
<b>ит из капусты белокочанной с морковью</b>			100	1,6	5,0	9,7	90	№4-2013, Пермь
капуста белокочанная	106	85						
лимон (для сока)	12	5						
сахар	1	1						

сахар	1	1																	
морковь до 01.01 - 20%	15	12																	
с 01.01 - 25%	16	12																	
масло растительное	5	5																	

ИЛИ

г из моркови и яблок	100	1,3	5,1	11,3	96	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	94	75				
с 01.01 - 25%	100	75				
овощ в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в любом или морковь нового урожая						
овощи свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	31,5	22				
масло растительное на полив при подаче	5	5				
картофельный с овощами с мясом со сметаной	250/15/5	7,2	5,9	19,9	162	№.1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	33	24				
или говядина полуфабрикат	28	24				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	149	112				
01.11.-31.12. -30%	160	112				
01.01-29.02 - 35%	168	112				

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







## 10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
<b>из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая</b>								
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32						
молоко питьевое	228	228						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						
<b>рброд с маслом</b>								
батон	30	30						
масло сливочное	15	15						
<b>т в ассортименте</b>								
<b>о с молоком</b>								
какао - порошок	5	5						
сахар	20	20						
молоко питьевое	100	100						
			<b>645</b>	<b>17,3</b>	<b>24,1</b>	<b>119,1</b>	<b>762</b>	
			<b>250</b>	<b>9,4</b>	<b>9,6</b>	<b>32,5</b>	<b>254</b>	№311-2004
			<b>30/15</b>	<b>2,5</b>	<b>9,9</b>	<b>14,5</b>	<b>157</b>	№1-2004
			<b>150</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>27,0</b>	<b>115</b>	№458-2006, Москва
			<b>200</b>	<b>3,8</b>	<b>3,5</b>	<b>25,0</b>	<b>147</b>	№496-2013, Пермь

ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
<b>Обед</b>			<b>855</b>	<b>33,6</b>	<b>38,4</b>	<b>140,5</b>	<b>1041</b>	
г из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	98						
	или огурцы свежие грунтовые	101						
	масло растительное	5						
<b>ольник ленинградский с курицей со сметаной</b>			<b>250/15/5</b>	<b>6,8</b>	<b>6,5</b>	<b>15,4</b>	<b>147</b>	№131-2004
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45						
	или филе куриное промышленного производства	25						
	или филе грудки индейки	25						
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	69						
	01.11.-31.12. -30%	74						
	01.01-29.02 - 35%	80						
	01.03 - 40%	87						
	крупа перловая	5						
	огурцы соленые без уксуса	27						
	морковь до 01.01 - 20%	12,5						
		10						

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического образования»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



Наименование продукции	Количество		180	5,5	7,4	16,8	156	№423-2013, Пермь
	шт	кг						
капуста белокочанная свежая	238	190						
морковь до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
ное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
лук репчатый	14,3	12						
масло растительное	7	7						
мука пшеничная	2	2						
сахар	0,4	0,4						
ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
<b>Полдник</b>			<b>430</b>	<b>19,6</b>	<b>17,7</b>	<b>53,6</b>	<b>452</b>	
ики из творога запечённые с молоком сгущенным			200/30	19,5	17,7	41,0	401	№321-2013, Пермь
творог	185	184						
крупа манная	25	25						
яйцо куриное	9	9						
сахар	9	9						

Автономное учреждение Пермской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077200066547  
ИНН 7203200134

ванилин	0,01	0,01	0,01											
мука пшеничная	13	13	13											
сметана	9	9	9											
масло сливочное для смазки листа	6	6	6											
масса готовых сырников (4 шт. по 50 г)		200												
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30												
<b>: сахаром</b>						200	0,1	0,0	12,6	51				№685-2004
чай - заварка	2	2												
сахар	12	12												
<b>ИТОГО:</b>														
							70	80	313	2256				

### 11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
1 кукурузная жидкая			700	25,7	30,9	98,5	774	
			250	9,5	10,4	36,5	278	№311-2004
крупа кукурузная	32	32						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	234	234						



и свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
	105	100						
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						
<b>крупой</b>			<b>250/100</b>	<b>18,1</b>	<b>10,1</b>	<b>14,0</b>	<b>219</b>	№152-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	172	120						
и горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	206	120						
и 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						
крупа рисовая или крупа пшено	9	9						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>ца, в соусе с томатом</b>			<b>120</b>	<b>16,9</b>	<b>18,7</b>	<b>1,8</b>	<b>243</b>	№405-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	204	182						



или грудка куриная охлажденная	102	98								
или филе куриное или индейки	95	90								
масло растительное	5	5								
масса тушеной мякоти птицы		70								
лук репчатый	9,5	8								
ное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10	10								
мука пшеничная	2	2								
чеснок свежий	1,2	0,9								
морковь до 01.01 - 20%	10	8								
с 01.01 - 25%	11	8								
вода питьевая	50	50								
<b>картофельное</b>	<b>200</b>	<b>5,1</b>	<b>6,1</b>	<b>28,1</b>	<b>188</b>	<b>№520-2004</b>				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171								
01.11.-31.12. -30%	245	171								
01.01-29.02 - 35%	263	171								
01.03 - 40%	286	171								
молоко питьевое	32	32								
масло сливочное	7	7								

Федеральное учреждение Тюменской области  
«Центр технического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

ИТ из смеси сухофруктов		200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
сухофрукты	25	25					
сахар	15	15					
пшеничный		80	1,6	0,8	35,2	154	
ржаной		60	1,4	0,8	22,7	103	
<b>Полдник</b>		<b>380</b>	<b>11,6</b>	<b>5,6</b>	<b>85,0</b>	<b>437</b>	
итерское изделие промышленного производства	50	50	10,2	4,9	25,5	187	№518-2013, Пермь
з ассортименте	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
т в ассортименте		130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>		<b>87</b>	<b>78</b>	<b>306</b>	<b>2269</b>		

### 12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>			<b>645</b>	<b>16,9</b>	<b>24,3</b>	<b>117,6</b>	<b>756</b>	
яичневая жидкая			250	9,8	10,7	31,0	260	№311-2004
крупя яичневая	32	32						
молоко питьевое	234	234						
сахар	4	4						

соль йодированная	1,4	1,4																	
масло сливочное	5	5																	
<b>брод с маслом</b>				30/15		2,5	9,9	14,5	157										№1-2004
батон	30	30																	
масло сливочное	15	15																	
<b>молоком</b>					200	2,8	2,5	19,9	113										№495-2013, Пермь
чай - заварка	2	2																	
молоко питьевое	100	100																	
сахар	15	15																	
<b>г в ассортименте</b>					150	0,5	0,5	27,0	115										№458-2006, Москва
ржаной					20	0,5	0,3	7,6	34										
пшеничный					40	0,8	0,4	17,6	77										
<b>Обед</b>					870	30,5	37,6	151,3	1066										
<b>ыка из свежих овощей с маслом растительным</b>					100	0,9	5,0	3,1	61,0										№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51	50																	
или помидоры свежие грунтовые	59	50																	
огурцы свежие парниковые	46	45																	
или огурцы свежие грунтовые	47	45																	

Исполнительное управление Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

масло растительное на полив при подаче	5	5	250/15/5	7,7	6,3	21,0	172	№34-2004, Пермь
<b>ОЛЬНИК С МЯСОМ, СО СМЕТАНОЙ (34-2004, Пермь)</b>								
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
свекла до 01.01 -20%	80	64						
с 01.01 - 25%	85	64						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43						
01.11.-31.12. -30%	61	43						
01.01-29.02 - 35%	66	43						
01.03 - 40%	72	43						
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	13	11						
тное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3						
масло сливочное	6	6						
сахар	1	1						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

а по-купечески с мясом		300	18,4	24,5	41,2	459	№4/8-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории	129	95					
или говядина полуфабрикат	112	95					
или свинина мясная	104	89					
масло растительное	5	5					
масса тушеного мяса		60					
или фарш промышленного производства	98	98					
масло растительное	5	5					
масса тушеного фарша		60					
крупа гречневая	58	58					
вода питьевая	180	180					
масло сливочное	12	12					
лук репчатый	18	15					
морковь до 01.01 - 20%	38	30					
с 01.01 - 25%	40	30					
<b>шеничный</b>		<b>80</b>	<b>1,6</b>	<b>0,8</b>	<b>35,2</b>	<b>154</b>	
<b>жаной</b>		<b>80</b>	<b>1,8</b>	<b>1,0</b>	<b>30,2</b>	<b>137</b>	

«Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

от из свежих плодов		200	0,2	0,0	20,6	83	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40					
или груши свежие	44	40					
или апельсины свежие	60	40					
сахар	15	15					
<b>Полдник</b>		<b>350</b>	<b>10,9</b>	<b>9,4</b>	<b>84,9</b>	<b>467</b>	
ое изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)		150	10,4	9,4	50,9	329	
в ассортименте	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
<b>ИТОГО:</b>							
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:</b>							
<b>ЭМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:</b>							
<b>ЭМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (+10%)*:</b>							
<b>ЭМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):</b>							
		58	71	76	354	2289	
		74	92	76	316	2252	
		99	101	92	383	2720	
		74	76	101	421	2992	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
		74	76	76	316	2244	