

СОГЛАСОВАНО

« ____ » ____ 20 г.

10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИ №10-ДС/3590-20/130 от 1

для питания детей в детских дошкольных учреждениях,
уходу и присмотру за детьми, разработан
СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические

Возрастная категория
Часы пребывания
Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак,

г. Тюмень,



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

№ 50/Д

« 22 » декабря 2022 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/130 от 27 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и уплотненный полдник.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 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); МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (далее МР 2.3.6.0233-21).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 138062 от 05.12.2022г. рассмотрено представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/130 от 27 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и уплотненный полдник.
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, 1996 г.;
 - Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, III часть – М.: Хлебпродинформ, 1999 г.;

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1, 2 – Москва.: 2006г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.;
- Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;

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 замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий; таблица суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 3 до 7 лет (не менее).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 3-7 лет 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».

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.

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

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

Меню включает завтрак, 2 завтрак, обед и «уплотненный» полдник. На долю завтрака в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 20 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю 2 завтрака в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 5 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю обеда в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 35 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На долю «уплотненного» полдника в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 30 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах $\pm 5\%$, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Содержание пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) на долю завтрака, 2 завтрака, обеда и «уплотненного» полдника составляет 90% (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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.

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

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН

2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/130 от 27 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми (приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и уплотненный полдник), разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. Заведующий отделением гигиены детей и подростков

Е.А. Невидимова



Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания детей 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, уплотненный полдник.

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)".

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**).

- Сборник рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).

- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изданий для школ, интернатов, детских домов, детских учреждений, учреждений для профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» БОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№ печ.-2013, Пермь).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изданий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001 г. (№ печ.-2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФУ3 «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г. (№ печ.-2011, Екатеринбург).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изданий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г. (№ печ.-2020,2021, Новосибирск).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изданий для организации питания потребителей и благополучия человека», 2021 г. (№ печ.-2020,2021, Новосибирск).

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

Для общей приняты нормы отходов соответствия с **Приложением №24**, Сборника рецептур блюд и кулинарных изданий 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 изданий 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 микроэлементами используются: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микроэлементами рекомендуется использовать меню специализированные продукты питания, обогащенные микроэлементами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики недодефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая** при приготовлении блюд и кулинарных изданий. 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**.

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
		Мясо говядина	83
Творог с массовой долей жира 9%	100	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 консервированные	200
		Соки фруктовые	133
Фрукты свежие	100	Соки фруктовые – ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

**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.

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	Уплотненный Полдник, грамм
	400	100	600	500
1 день	420	200	660	550
2 день	435	200	660	500
3 день	540	180	665	500
4 день	440	180	690	510
5 день	435	200	665	500
6 день	415	200	685	500
7 день	430	180	665	530
8 день	440	180	680	510
9 день	400	200	650	520
10 день	410	150	690	525

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

1-5 день

Норма пищевых веществ и энергии за неделю (100%)*:	54	60	261	1800
	49	54	235	1620
Норма пищевых веществ и энергии за неделю (90%):	49	54	235	1621
Итого потребление пищевых веществ за 1 неделю:	49	54	235	1621
При 11-12 часовом пребывании детей				

6-10 день

Норма пищевых веществ и энергии за неделю (100%):	54	60	261	1800
	49	54	235	1620
Норма пищевых веществ и энергии за неделю (90%):	49	54	235	1620
Итого потребление пищевых веществ за 2 неделю:	49	54	235	1620
При 11-12 часовом пребывании детей				

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" п.8.1.2.3.



11-12
овом
лении
тей11-12
овом
лении
тей

ННОГО

ВЕДОМОСТЬ контроля за рационом питания к меню № 10-ДС/3590-20/130 от 27.10.2022 г для питания детей 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 день, нетто	Фактически получено г, мл, **										за 10 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Хлеб ржаной	50	43	30	60	30	40	40	50	20	50	40	410	41	96	
2	Хлеб пшеничный	80	72	58	97	40	77	91	63	40	127	44	686	69	95	
3	Мука пшеничная	29	26	52	5	17	13	36	21	40	7	40	19	25	96	
4	Крупы , бобовые	43	43	58	45	30	35	40	77	63	67	0	25	440	102	
5	Макаронные изделия	12	12	0	0	53	16	0	0	0	0	15	38	122	102	
6	Картофель	140	140	128	213	54	105	218	95	144	183	225	85	1450	104	
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	198	182	156	82	250	306	65	199	196	367	132	1934	98	
8	Фрукты свежие	100	100	100	165	100	105	22	140	100	40	13	211	996	100	
9	Сухофрукты	11	11	15	0	30	15	0	0	15	15	18	0	108	98	
10	Сок фруктовые и овощные	100	100	200	200	0	0	200	200	0	0	200	0	1000	100	
11	Витаминизированные напитки	50	50	180	0	0	180	0	0	180	0	0	0	540	107	
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	22	36	25	21	43	40	39	28	31	33	318	105	
13	Кондитерские изделия	20	19	0	50	35	0	12	15	30	20	0	30	192	101	
14	Какао - порошок	0,6	0,6	3,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	6	1	100
15	Кофейный напиток	1,2	1,1	0,0	4,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	12	1	105
16	Чай	0,6	0,6	0,0	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	1,0	0,5	6	0,6	96
17	Мясо 1 категории	55	50	68	64	16	53	64	69	16	16	150	0	516	52	104
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	24	24	56	0	0	70	0	0	0	70	14	47	257	26	105
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	19	0	0	75	0	0	0	112	0	0	0	187	19	100
20	Рыба (филе) , в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	37	0	68	0	60	80	0	74	54	0	60	395	40	105
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	405	363	305	655	241	325	517	435	362	156	529	3888	389	96
22	Творог (5%-9% м. Д.ж.)	40	38	0	0	122	0	0	120	0	0	0	145	387	39	102
23	Сметана	11	11	5	0	15	0	35	8	5	5	15	20	108	11	98
24	Сыр	6	6	0,0	15,0	0,0	6	15,0	0	0,0	0,0	21,0	0,0	57	6	95
25	Масло сливочное	21	21	21	14	9	18	23	28	32	10	32	21	206	21	98
26	Масло растительное	11	11	14	16	11	12	10	6	8	14	12	6	106	11	97
27	Яйцо, шт.	40	30	30	4	10	66	3	28	39	10	97	20	307	31	102
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,3	0,8	0,0	0,0	0	1,1	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	3	0	103
29	Крахмал	3	1,2	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	12	1	100
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	5	100

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

***Муочное изделие промышленного производства в 4,8 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

Приложение 1
ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛМеню № 10-ДС/3590-20/130
АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанГин 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения	2 завтрак, ккал		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	Уплотненный Полдник, ккал		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	20% от суточного рациона			5% от суточного рациона			35% от суточного рациона			30% от суточного рациона			90% от суточного рациона		
1 день	360			90			630			540			1620		
2 день	354	20		91	5		622	35		543	30		1611	90	
3 день	362	20		91	5		641	36		537	30		1632	91	
4 день	349	19		91	5		629	35		568	32		1636	91	
5 день	366	20		87	5		611	34		548	30		1612	90	
ИТОГО в среднем за 1 неделю	369	20		90	5		646	36		511	28		1617	90	
	360	20		90	5		630	35		541	30		1621	90	
6 день	351	20		89	5		659	37		514	29		1613	90	
7 день	376	21		89	5		621	35		526	29		1612	90	
8 день	365	20		91	5		629	35		564	31		1648	92	
9 день	355	20		92	5		600	33		556	31		1604	89	
10 день	353	20		89	5		639	36		540	30		1621	90	
ИТОГО в среднем за 2 неделю	360	20		90	5		630	35		540	30		1620	90	

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

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

завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник

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

10-ти дневное меню №10-ДС/3590-20/130 от 27 октября 2022 года

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

1 день

Меню № 10-88/3590-20/130
АУ ТО «Центр технического контроля»

[illegible]

Зразы рубленые из мяса (говядина и свинина), запеченные				80	11,8	9,4	5,1	152,2	№457-2004
	свинина мясная	30	26						
	говядина 1 категории	35	26						
	или говядина полуфабрикат	31	26						
	или фарш промышленного производства	52	52						
	хлеб пшеничный	11	11						
	молоко питьевое	16	16						
	котлетная масса		75						
	яйцо куриное отварное для фарша	22	22						
	мука пшеничная	6	6						
	масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Каша гречневая вязкая				150	4,2	5,1	29,0	178	№510-2004
	крупа гречневая	38	38						
	вода питьевая	120	120						
	масло сливочное	4,5	4,5						
Компот из изюма				180	0,3	0,0	14,1	58	№638-2004
	изюм	15	15						

сахар		б	б	ИЛИ									
Компот из свежих плодов				180	0,2	0,0	15,5	62,7	№686-1996				
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)				45,6	40								
или груши свежие				44	40								
или апельсины свежие				60	40								
лимонная кислота				0,18	0,18								
сахар				10	10								
Хлеб пшеничный													
Хлеб ржаной													
Уплотненный полдник													
Шницель из курицы													
филе куриное промышленного производства				59	56								
или филе индейки				59	56								
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)				82	56								
хлеб пшеничный				12	12								
молоко питьевое				10	10								
яйцо куриное				4	4								

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

[illegible]

[illegible]

247 1701
Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

2 день

2 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			435	14,3	12,8	47,5	362		
Каша молочная ассорти (пшенично - ячневая)			200	6,5	6,5	21,1	168,9	№18/4-2011, Екатеринбург	
	крупа пшеничная	15	15						
	крупа ячневая	15	15						
	молоко питьевое	200	200						
	сахар	3	3						
	масло сливочное	5	5						
Бутерброд с сыром			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	№3-2004	
	батон или хлеб пшеничный	20	20						
	сыр	16	15						
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	91	№501-2013, Пермь	
	кофейный напиток	4	4						
	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						

Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак									
Сок в ассортименте		200	200	200	0,2	0,0	22,6	91	№518-2013, Пермь
Обед									
Салат из моркови и яблок				660	17,9	20,9	95,4	641	
				60	0,8	4,1	5,9	64	№9-2013, Пермь
	морковь до 01.01 - 20%	56	45						
	с 01.01 - 25%	60	45						
(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)	21,5	15						
	масло растительное на полив при подаче	4	4						
ИЛИ									
Салат "Любительский"									
	морковь до 01.01 - 20%	25	20	60	2,2	4,1	3,5	60	№4-2006, Екатеринбург
	с 01.01 - 25%	27	20						
	масса отварной моркови		17						
	кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
	огурцы консервированные без уксуса	45,5	25						Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»

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

[illegible]

Винегрет овощной		60	1,0	4,0	7,6	70,1	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25% 01.11.-31.12. -30% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% масса отварного картофеля свекла до 01.01 -20% с 01.01 - 25% масса отварной свеклы морковь до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% масса отварной моркови огурцы соленые без уксуса горошек зеленый консервированный (после термической обработки) масло растительное	24	18					
	26	18					
	28	18					
	30	18					
		15					
	24	19					
	25	19					
	15						
	20	16					
	21	16					
Котлета рыбная "Лада"	4	4					
	80	10,4	7,8	7,2	140,6	№9/7-2011, Екатеринбург	

[illegible]

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

[illegible]

[illegible]

87,0%ное учреждение «Центр технологического контроля» Тюменской области
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком				60	1,1	4,1	5,3	63	№75-2013, Пермь
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							
масса отварного картофеля		30							
огурцы свежие парниковые	15,3	15							
или огурцы свежие грунтовые	15,8	15							
или огурцы соленые без уксуса	27,3	15							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12							
масло растительное	4	4							
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			180/10/5	4,1	4,7	5,6	81	№142-2013, Пермь	
говядина 1 категории	22	16							
или говядина полуфабрикат	19	16							
капуста белокочанная свежая	45	36							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22							
01.11.-31.12. -30%	31	22							

Бефстроганов из отварной говядины							№54-1м-2020, Новосибирск
говядина 1 категории	88	65	70	11,9	9,7	4,1	151,3
или говядина полуфабрикат	77	65					
масса отварного мяса		40					
масса соуса		30					
мука пшеничная	4	4					
сметана	10	10					
бульон	20	20					
лук репчатый	12	10					
масло растительное	3	3					
Макаронные изделия отварные		150	3,5	2,8	36,8	186,4	№516-2004
макаронные изделия группы А	53	53					
масло сливочное	3,5	3,5					
Компот из кураги		180	0,5	0,0	16,2	66,8	№638-2004
курага	15	15					
сахар	5	5					
Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	38,0	
Хлеб ржаной		30	0,7	0,4	11,3	51,4	

Уплотненный полдник		500	21,0	24,5	65,9	568,1	№325-2013, Пермь
Вареники ленивые с молоком сгущенным		180	15,5	18,7	28,3	343,5	
творог	123	122					
мука пшеничная	17	17					
яйцо куриное	10	10					
сахар	4	4					
соль йодированная	0,6	0,6					
масса готовых вареников		150					
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30					
ИЛИ							
Суфле творожное с молоком сгущенным		170	15,6	18,8	28,4	345,1	№365-2004
творог	132	130					
сметана	15	15					
яйцо куриное	10	10					
сахар	10	10					
мука пшеничная	12	12					
масло сливочное на смазку	3	3					
масса готового суфле		150					

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

МОЛОКО стуженное с сахаром		20,2	20												
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты, мармелад ит.д.)		20	20	20	0,5	0,8	18,2	82,0							
Кисломолоочный напиток в ассортименте		207	200	200	4,9	5,0	6,5	91						№698-2004	
Фрукт в ассортименте				100	0,1	0,0	12,9	52						№458-2006, Москва	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 100 г)															
ИТОГО:					51	56	231	1636							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:					54	60	261	1800							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (90%):					49	54	235	1620							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					46	51	223	1539							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					51	57	247	1701							
4 день															
Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры					
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал							
Завтрак				440	12,0	14,6	46,7	366							
Суп молочный с макаронными изделиями			200		4,1	4,3	21,5	141						№165-2013, Пермь	
МОЛОКО питьевое		205	205												
Макаронные изделия группы А		16	16												
сахар		2	2												

Масло растительное	4	4							
Суп картофельный с рыбой									
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60		180/50	6,4	6,4	15,1	144	№150-2013, Пермь
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	103	60							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60							
или Треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	81	61							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62							
картофель - 01.09.-31.10 - 25%	106	80							
01.11.-31.12. -30%	114	80							
01.01-29.02 - 35%	123	80							
01.03 - 40%	134	80							
морковь до 01.01 - 20%	10,0	8							
с 01.01 - 25%	10,6	8							
лук репчатый	10	8							
масло сливочное	4	4							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Филе птицы запеченное с яйцом									
	70	9,2	8,4	3,1	124,8	№495-2004			

[illegible]

масло растительное для смазки листа		1,5	1,5							
Рис припущенный с овощами "Мозайка"				130	3,6	2,9	28,5	154	№416-2013, Пермь	
крупа рисовая		35	35							
вода питьевая		74	74							
масло сливочное		4	4							
морковь - до 01.01 - 20%		30	24							
с 01.01 - 25%		32	24							
кукуруза консервированная		30	18							
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							
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				30	0,9	1,9	28,0	133		
Фрукт в ассортименте				100	0,1	0,2	12,5	52	№458-2006, Москва	
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 100 г)										
Хлеб ржаной				10	0,2	0,1	3,8	17,0		
ИТОГО:					49	52	236	1612		

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:	54	60	261	1800
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (90%):	49	54	235	1620
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	46	51	223	1539
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	51	57	247	1701

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			435	14,3	12,8	49,1	368,8	
Каша гречневая жидкая			200	6,7	6,6	27,1	195	№54-20к-2020, Новосибирск
Бутерброд с сыром			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	№3-2004
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	91	№561-2013, Иркутская область, Тарбагатайский район

№604-2013.
Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

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

масло сливочное	4	4								
сахар	0,3	0,3								
сметана	5	5								
зелень сушеная	0,1	0,1								

Рыба припущенная в сметане

горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80	80	9,9	7,9	2,5	121	№338-2013, Пермь
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	137	80						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	146	80						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	108	82						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	112	83						
масса припущенной рыбы		65						
сметана	20	20						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						

Пюре картофельное

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128	150	3,0	4,1	23,5	143	№520-2004
01.11.-31.12. -30%	183	128						

[illegible]

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

Второй завтрак				0,3	0,0	22,0	89	
Сок в ассортименте	200	200	200	0,3	0,0	22,0	89	№518-2013, Пермь
Обед				685	18,7	19,9	101,1	658,7
Салат "Степной" из разных овощей				60	1,0	3,0	4,5	49
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			
морковь до 01.01 - 20%				21	17			
с 01.01 - 25%				23	17			
масса отварной моркови					15			
огурцы консервированные без уксуса				22	12			
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)				15	10			
масло растительное				4	4			
Суп картофельный с мясными фрикадельками				180/15	4,1	3,6	15,1	109
фрикадельки мясные (говядина и свинина)				15				
								№112-2004
								№137-2004

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

Котлета Домашняя из говядины и свинины, запеченная с соусом сметанным с томатом

	70/30	9,1	8,9	7,4	146	№450-2004
свинина мясная	30	26				
говядина 1 категории	35	26				
или говядина полуфабрикат	31	26				
или фарш промышленного производства	52	52				
хлеб пшеничный	13	13				
молоко питьевое	8	8				
чеснок	0,4	0,3				
лук репчатый	6	5				
яйцо куриное	3	3				
мука пшеничная	7	7				
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5				
Соус сметанный с томатом		30				№601-2004
сметана	8	8				
мука пшеничная	2,3	2,3				
вода питьевая	22	22				
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3				

Рис припущенный				130	2,7	3,4	22,0	129	№512-2004
крупа рисовая	46	46							
вода питьевая	95	95							
масло сливочное	4	4							
Компот из свежих яблок				200	0,1	0,1	20,0	81	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40							
сахар	11	11							
Хлеб пшеничный				30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной				50	1,1	0,6	18,9	86	
Уплотненный полдник				500	18,0	20,5	64,4	513,9	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным				200	12,9	15,5	26,6	297	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	123	120							
крупа манная	6	6							
яйцо куриное	24	24							
сахар	12	12							
крошка:		30							
сахар	6	6							

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

[illegible]

Каша пшенная жидкая				200	6,0	8,4	23,7	194	№311-2004
крупа пшено		25	25						
молоко питьевое		195	195						
сахар		3	3						
соль йодированная		1,2	1,2						
масло сливочное		5	5						
Кондитерское мучное изделие промышленного производства в ассортименте				30	0,6	1,4	12,9	67	
Какао с молоком				200	3,3	4,2	15,9	115	№497-2013, Пермь
какао - порошок		3	3						
молоко питьевое		130	130						
сахар		10	10						
Второй завтрак					0,1	0,0	22,2	89	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте		180	180	180	0,1	0,0	22,2	89	№518-2013, Пермь
Обед				665	21,5	19,6	89,7	621	
Салат картофельный с кукурузой и морковью ("Мозаика")				60	1,3	4,0	7,5	71	№73-2013, Пермь
кукуруза консервированная (после термической обработки)		17	10						
огурцы свежие грунтовые		21	20						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

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

[illegible]

Картофель тушеный				130	2,2	3,7	14,9	102	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		149	112						
01.11.-31.12. -30%		160	112						
01.01-29.02 - 35%		172	112						
01.03 - 40%		187	112						
морковь до 01.01 - 20%		38	30						
с 01.01 - 25%		40	30						
лук репчатый		18	15						
масло сливочное		5	5						
Полоска песочная с молоком стуженым				50	1,6	4,9	25,0	151	№586-2013, Пермь
мука пшеничная		25	25						
сахар		10	10						
масло сливочное		10	10						
яйцо куриное		10	10						
соль йодированная		0,03	0,03						
натрий двууглекислый		0,07	0,07						
молоко стуженное с сахаром, вареное промышленного производства		10,2	10						

Суп молочный с крупой

молоко питьевое	200	200	200	6,2	7,4	21,2	176	№164-2013, Пермь
крупа: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12						
ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16						
сахар	2,0	2,0						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						

Бутерброд с джемом или вареньем

батон или хлеб пшеничный	20	20	20/20	1,8	0,2	22,1	97	№2-2004
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						

Кофейный напиток

кофейный напиток	4	4	200	2,3	2,5	14,8	91	№501-2013, Пермь
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						

Второй завтрак

Напиток из шиповника			180	0,3	0,0	22,4	90,6	
шиповник	15	15					91	№705-2004

01.01-29.02 - 35%	85	55							
01.03 - 40%	92	55							
крупа перловая	4	4							
лук репчатый	5	4							
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7							
с 01.01 - 25%	9,3	7							
огурцы консервированные без уксуса	18	10							
сметана	5	5							
масло сливочное	4	4							
зелень сушеная	0,1	0,1							

Котлеты рыбные любительские

горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54							
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	92	54							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	98	54							
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	71	54							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	73	54							
морковь до 01.01 - 20%	23	18							
			80	9,2	8,2	5,8	134	№346-2013, Пермь	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

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

[illegible]

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

7208137
 ОКВН 7208137
 503092171
 14.04.2014
 12.12.2014
 №210-2004

хлеб пшеничный	12	12							
молоко питьевое	6	6							
лук репчатый	7,1	6							
яйцо куриное	6	6							
мука пшеничная	7	7							
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5							
Овощи, припущенные в сметане			150	2,9	5,9	14,4	122	№210-2004	
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%	69	55							
с 01.01 - 25%	73	55							
горошек зелёный консервированный	39	25							
капуста свежая белокочанная	63	50							
сметана	15	15							
масло сливочное	5	5							

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			20	0,5	0,3	7,5	34	
Уплотненный полдник			520	13,1	18,8	83,7	556,3	
Салат из моркови с сыром			60	1,7	4,7	7,4	79	№89-1997
	морковь до 01.01 - 20%	65	52					
	с 01.01 - 25%	69	52					
	масса отварной моркови		50					
	сыр	7	6					
	чеснок	0,4	0,3					
	масло растительное	4	4					
Запеканка картофельная с мясом отварным			200	9,7	10,2	35,0	271	№157-2004, Пермь
	говядина 1 категории	132	97					
	или говядина полуфабрикат	114	97					
	масса отварного мяса		60					

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

[illegible]

[illegible]

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):

46

51

223

1539

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):

51

57

247

1701

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			410	9,6	13,5	48,3	353,1			
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,9	9,7	30,4	241	№311-2004		
Хлопья овсяные "Геркулес"			25	25						
Молоко питьевое			192	192						
сахар			3	3						
масло сливочное			5	5						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004		
батон или хлеб пшеничный			15	15						
масло сливочное			5	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004		
чай-заварка			0,5	0,5						
сахар			10	10						

[illegible]

Кисель из свежих ягод				180	0,3	0,2	15,4	64,3	№505-2013, Пермь
	вишня свежемороженая	23	22						
	или смородина свежемороженая	23,1	22						
	или клюква свежемороженая	23,1	22						
	сахар	10	10						
	крахмал	6	6						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69	
Уплотненный полдник				525	23,1	21,6	63,2	539,7	
Суфле творожное со сладкой глазурью				200	14,8	12,2	39,7	327	№19/3-2011, Екатеринбург
	творог	147	145						
	сметана	20	20						
	яйцо куриное	15	15						
	сахар	5	5						
	мука пшеничная	12	12						
	джем промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	31	30						
	масло сливочное на смазку емкости	3	3						
Молоко питьевое кипяченое		210	200	200	4,8	5,0	10,0	104	№260-2001, Пермь

Йогурт в индивидуальной упаковке для детского питания в ассортименте	125	125	125	3,5	4,5	13,5	108
ИТОГО:							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				51	57	226	1621
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (90%):				54	60	261	1800
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):				49	54	235	1620
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):				46	51	223	1539
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ:				51	57	247	1701
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (90%):				49	54	235	1620
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):				49	54	235	1620
				54	60	261	1800
							При 11-12 часовом пребывании детей

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

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