

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 2022 года

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 организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: 3-7 лет.

Часы пребывания: 8-10 часов.

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

г. Тюмень, 2023г.



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

№ 49/Д

« 22 » декабря 2022 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 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 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/3590-20/132 от 02 ноября 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 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 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 полдника в среднем за 5 дней в 1-ю неделю, 2-ю неделю приходится 15 % 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 полдника составляет 75% (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/3590-20/132 от 02 ноября 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 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: 8-10 часов.

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

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

- оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (№рец.-2001, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть — Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец.-2011, Екатеринбург).
 - Сборник рецептов 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», 2021г (№ рец.-2020,2021, Новосибирск).
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 — 4-х классов — Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (№ рец.-2020,2021, Новосибирск).

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

Для овощей приняты нормы отходов соответствии с **Приложением №24**, Сборника рецептов 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 рецептов 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 рецептов блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

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

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

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

Ведомость контроля за рационом питания в меню №10 от 01 ноября 2022 года для питания детей с 3 до 7 лет

Факт в	за 10	Фактически получено г, мл, "	Норма продуктов при 8-10 ч	Количество продуктов в	Подпись
--------	-------	------------------------------	----------------------------	------------------------	---------

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма прироста при 8-10 ч пребывания детей (75%), 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	35	30	40	40	30	40	40	20	40	50	20	350	35	100
2	Хлеб пшеничный	80	60	45	72	45	98	50	50	20	97	60	55	592	59	99
3	Мука пшеничная	29	22	33	0	14	9	41	8	33	7	54	17	215	22	99
4	Крупы, бобовые	43	37	58	45	30	0	40	80	63	16	0	25	357	36	98
5	Макаронные изделия	12	10	0	0	53	16	0	0	0	0	0	38	107	11	105
6	Картофель	140	105	55	195	54	105	143	95	32	183	55	85	1002	100	95
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220	143	99	110	82	208	143	100	149	103	315	127	1435	144	100
8	Фрукты свежие	100	75	100	224	0	3	22	40	100	40	187	27	743	74	99
9	Сухофрукты	11	9	15	0	15	30	0	0	15	0	15	0	90	9	102
10	Сок фруктовые и овощные	100	100	200	0	200	0	200	0	200	0	0	200	1000	100	100
11	Витаминизированные напитки Витамин	50	40	0	0	0	0	0	200	0	200	0	0	400	40	100
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	30	30	27	29	30	28	28	38	44	33	28	27	311	31	104
13	Кондитерские изделия	20	15	12	50	0	0	20	0	30	20	0	20	152	15	101
14	Какао - порошок	0,6	0,6	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	6	1	100
15	Кофейный напиток	1,2	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	8	1	103
16	Чай	0,6	0,5	0,6	0,0	1,2	0,6	0,0	0,6	0,0	0,6	0,6	0,6	5	0	100
17	Мясо 1 категории	55	28	16	64	16	52	16	17	16	16	53	0	266	27	97
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	24	20	70	0	0	0	0	70	0	0	14	47	201	20	99
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 малосоленное	37	28	0	0	0	62	90	0	0	54	0	63	269	27	97
21	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450	338	409	432	245	340	446	397	250	372	247	120	3258	326	97
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	30	0	0	97	0	0	80	0	0	0	120	297	30	99
23	Сметана	11	8	5	0	15	0	20	0	5	5	15	17	82	8	99
24	Сыр	6	5	0,0	15,0	10,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	15,0	6,0	46	5	102
25	Масло сливочное	21	17	24	9	14	14	17	22	24	10	18	26	176	18	105
26	Масло растительное	11	8	7	10	11	11	4	16	9	6	7	6	85	9	104
27	Яйцо, шт.	40	28	23	0	8	43	4	17	25	50	89	19	279	28	100
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,3	1,1	0,0	0,0	0	0,8	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	3	0	95
29	Крахмал	3	1,2	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	12	1	100
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	38	4	101

Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)

* Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

***Мучное изделие промышленного производства в 4,6,8,10 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 10-РС/3590-20/132 от 02.11.22

АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения	2 завтрак, ккал		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	Полдник, ккал		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	20% от суточного рациона			5% от суточного рациона			35% от суточного рациона			15% от суточного рациона			75% от суточного рациона		
	360			90			630			270			1350		
1 день	352,8		20	89,2		5	614,3		34	267,3		15	1323,6		98
2 день	366,8		20	88,9		5	647,8		36	266,3		15	1369,8		101
3 день	375,3		21	90,6		5	645,1		36	279,6		16	1390,6		103
4 день	340,9		19	90,8		5	616,1		34	269,4		15	1317,1		98
5 день	364,2		20	90,6		5	626,8		35	267,6		15	1349,2		100
ИТОГО в среднем за 1 неделю	360,0		20,0	90,0		5,0	630,0		35,0	270,0		15,0	1350,0		100,0
6 день	345,4		19	90,6		5	615,8		34	280,0		16	1331,8		99
7 день	377,2		21	90,6		5	629,3		35	256,0		14	1353,1		100
8 день	369,2		21	89,4		5	643,5		36	255,3		14	1357,4		101
9 день	358,7		20	88,9		5	602,9		33	280,3		16	1330,8		99
10 день	349,5		19	90,6		5	658,5		37	278,4		15	1377,0		102
ИТОГО в среднем за 2 неделю	360,00		20,00	90,00		5,00	630,04		35,00	270,00		15,00	1350,0		100,0

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

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

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

Приложение №9, таблица 3

Завтрак,

2 завтрак,

Обед,

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	400	100	600	250
1 день	520	200	660	250
2 день	435	150	660	250
3 день	415	200	665	330
4 день	460	180	690	250
5 день	440	200	665	250
6 день	420	200	655	330
7 день	430	100	665	350
8 день	480	200	680	250
9 день	415	150	650	250
10 день	410	200	690	330

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

Потребление пищевых веществ за неделю для детей дошкольного возраста с 3-7 лет*

1-5 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ:	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	41	45	196	1350	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):	54	60	261	1800	

6-10 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ:	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	41	45	196	1350	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%):	54	60	261	1800	

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

Рыба (тре	Яйцо кури	Творог с долей жи	Молоко массово 3,2%	Говяди	ТА
-----------	-----------	-------------------	---------------------	--------	----

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	Яйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
Яйцо куриное	41	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
Рыба (треска)	100	Сыр	20
		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

**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	—
пшениная 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.

Меню приготавливаемых блюд
завтрак, 2 завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (8-10 часов пребывания детей)

10-ти дневное меню №10-ДС/3590-20/132 от 02 ноября 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

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			520	8,0	10,5	56,6	352,8	
Каша манная жидкая			200	6,1	6,7	21,2	169	№311-2004

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню №10-ДС/3590-20/132 от 02.11.22
АУ ТО «Центр технологического контроля»

[illegible]

[illegible]

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

Филе птицы запеченное с яйцом		70	9,2	8,4	3,1	125	№495-2004
филе куриное или индейки	74	70					
мука пшеничная	4	4					
яйцо куриное	20	20					
масло растительное для смазки листа	2	2					
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	5	5					
ИЛИ							
Компот из свежих плодов		180	0,2	0,0	15,5	62,7	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40					
или груши свежие	44	40					
или апельсины свежие	60	40					

сахарная пудра	0,7	0,7								
	0,7	0,7								
	207	200	200	6,8	6,4	9,2	122	№698-2004		
масло растительное для смазки										
Кисломолочный напиток в ассортименте										
ИТОГО:										
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:										
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)										
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ 95%):										
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):										

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			435	15,1	14,4	44,2	366,8	
Каша молочная ассорти (пшенично - ячневая)			200	6,5	6,5	21,1	169	№18/4-2011, Екатеринбург
крупа пшеничная	15	15						
крупа ячневая	15	15						
молоко питьевое	102	102						
вода питьевая	70	70						

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

с 01.01 - 25%	27	20								
масса отварной моркови		17								
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15								
огурцы консервированные без уксуса	45,5	25								
или огурцы свежие парниковые	25,5	25								
или огурцы свежие грунтовые	26,3	25								
масло растительное	4	4								

ИЛИ

Салат из моркови и яблок		60	0,8	4,1	7,5	70	№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					
Суп гороховый с гренками		180/20	4,4	3,1	22,9	137	№139-2004
горох	15	15					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	53	40					

[illegible]

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша рисовая жидкая			415	12,5	14,5	48,7	375,3	
			200	5,1	6,2	21,8	163	№311-2004
	крупа рисовая	30						
	вода питьевая	75						
	молоко питьевое	115						
	сахар	3						
	соль йодированная	1						
	масло сливочное	5						
Бутерброд с маслом и сыром			20/5/10	4,5	5,9	7,9	103	№1,3-2004
	батон или хлеб пшеничный	15						
	масло сливочное	5						
	сыр	11						
Чай с молоком			180	2,5	2,2	10,2	71	№495-2013, Пермь
чай - заварка		0,6						Автономное учреждение Тюменской области «Тюмто технотологического контроля»

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

молоко питьевое	100	100	20	0,4	0,2	8,8	39	№518-2013, Пермь
	сахар	8						
Хлеб пшеничный								
Второй завтрак								
Сок в ассортименте	200	200	665	20,2	22,0	91,5	645	№75-2013, Пермь
Обед								
Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком								
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						

Или из говядины капуста в картофеле с маслом со сметаной		100/100	4,1	4,9	6,6	8,3	№143 2013, Перевоз
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					
01.01-29.02 - 35%	34	22					
01.03 - 40%	37	22					
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	8	7					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2					
масло растительное	4	4					
сметана	5	5					
зелень сушеная	0,1	0,1					
Печень говяжья по - строгановски			80	11,2	9,6	2,9	143
печень говяжья	90	75					

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

области
Томенской

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

масаронные изделия группы А	63	63																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
-----------------------------	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

чай - заварка	0,6	0,6								
сахар	10	10								
ИТОГО:										
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:										
						43,0	47,3	198,2	1391	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)										
						54,0	60,0	261,0	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):										
						40,5	45,0	195,8	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):										
						42,5	47,3	205,5	1418	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			460	12,5	14,3	40,6	341	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	20,3	157	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	140	140						
вода питьевая	60	60						
макаронные изделия группы А	16	16						
соль йодированная	0,5	0,5						
сахар	2	2						

Яйца варенные						40	6,1	4,6	0,3	63	№100-2013, Пермь
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 сахаром						200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	0,6	0,6								
	сахар	12	12								
Второй завтрак											
Напиток из шиповника						180	0,3	0,0	22,4	91	№705-2004
	шиповник	15	15								
	сахар	5	5								
Обед											
Салат из капусты белокочанной						690	21,9	23,5	79,3	616,1	
	капуста белокочанная (стертая с солью)	93	47			60	1,0	4,0	5,0	60	№1-2013, Пермь
	морковь до 01.01 - 20%	7,5	6								
	с 01.01 - 25%	8	6								

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

[illegible]

[illegible]

Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118	№260-2001, Пермь
ИТОГО:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:								
				41	45	186	1317	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)								
				41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):								
				38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):								
				43	47	206	1418	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			440	9,7	9,1	60,9	364,2	
Каша гречневая жидкая			200	6,2	6,1	26,5	186	№54-20к-2020, Новосибирск
крупа гречневая	40	40						
вода питьевая	70	70						
молоко питьевое	105	105						
соль йодированная	1,2	1,2						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						

Вутерброд в ломом или варенем				20/20	1,2	0,6	19,6	88	№3 2004
батон или хлеб пшеничный				20	20				
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)				20,2	20				
Кофейный напиток									№501-2013, Пермь
кофейный напиток				4	4				
сахар				10	10				
молоко питьевое				100	100				
Второй завтрак									
Сок в ассортименте				200	200				№518-2013, Пермь
Обед									
Икра морковная									№119-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%				75	60				
с 01.01 - 25%				80	60				
масса отварной моркови					57				
лук репчатый				14,3	12				
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)				5	5				
масло растительное				4	4				

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

масло сливочное		2	2									
Пюре картофельное					150	3,0	4,1	23,5	143		№520-2004	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		170	128									
01.11.-31.12. -30%		183	128									
01.01-29.02 - 35%		197	128									
01.03 - 40%		214	128									
молоко питьевое		24	24									
масло сливочное		3,5	3,5									
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				30	0,6	0,3	13,2	58,5				
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	68,5				
Полдник				250	10,3	12,0	29,7	267,6				

Сдоба обыкновенная		60	4,6	2,9	26,6	160	табл. 2013, Парма
мука пшеничная	37	37					
мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5					
сахар	4	4					
яйцо куриное	3	3					
масло сливочное	1,3	1,3					
соль йодированная	0,6	0,6					
масло сливочное (для разделки)	1,5	1,5					
яйцо куриное (для смазки)	1,4	1,4					
дрожжи прессованные	0,8	0,8					
или дрожжи сухие	0,2	0,2					
молоко питьевое	17	17					
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3					
Кисломолочный напиток в ассортименте (йогурт питьевой натуральный)	207	200	5,8	9,1	3,2	118	№698-2004
ИТОГО:			40	43	201	1349	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):			41	45	196	1350	Автономное учреждение «Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Чай с сахаром		200	0,1	0,0	12,6	51	№6086-2004
чай - заварка	0,6	0,6					
сахар	12	12					
Хлеб пшеничный		15	0,3	0,2	6,6	29	
Второй завтрак			0,3	0,0	22,4	91	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	0,3	0,0	22,4	91	№518-2013, Пермь
Обед		655	18,9	20,9	88,0	615,8	
Салат "Степной" из разных овощей		60	1,0	3,0	4,5	49	№25-2004
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					

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

с 01.01 - 25%	0,3	7				
лж печатный	8	7				

01.01 - 25%	0,3	7							
лук репчатый	8	7							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2							
масло сливочное	4	4							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Плов из птицы									
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70							
или филе куриное промышленного производства	73	70							
масса отварной птицы (мякоть)		50							
крупа рисовая	51	51							
морковь до 01.01 - 20%	44	35							
с 01.01 - 25%	47	35							
лук репчатый	10	8							
масло растительное	8	8							
Компот из свежих яблок									
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40							
сахар	11	11							

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

№406-2013, Пермь

№631-2004

269

24,5

13,5

12,4

200

0,1

0,1

200

0,1

81,4

20,0

Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной		40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник		330	15,1	11,2	29,7	280,0	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным		150	9,9	6,7	21,2	184,7	№10/5-2011, Екатеринбург
	творог	81					
		80					
	крупа манная	4					
	яйцо куриное	16					
	сахар	8					
	крошка:	20					
	сахар	4					
	мука пшеничная	8					
	масло сливочное	8					
	масло растительное для смазки листа	4					
	масса готовой запеканки	120					
	молоко сгущенное с сахаром	30,2					
Молоко питьевое кипяченое		189					
ИТОГО:		180	5,2	4,5	8,5	95	№260-2001, Пермь
			43	44	192	1332	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%):	54	60	261	1800
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):	41	45	196	1350
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	38	43	186	1283
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	43	47	206	1418

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			430	11,8	17,2	43,8	377,2
Каша пшенная жидкая			200	4,2	7,2	20,2	162
							№311-2004
	крупа пшено	25					
	вода питьевая	75					
	молоко питьевое	110					
	сахар	3					
	соль йодированная	1,2					
	масло сливочное	5					
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			30	4,3	5,8	7,7	100
Какао с молоком			200	3,3	4,2	15,9	115

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

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

OFPH 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

8 ДЕНЬ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			480	11,7	12,0	53,7	369,2	
Суп молочный с крупой			200	3,1	4,4	19,0	128	№164-2013, Пермь
	молоко питьевое	140						
	вода питьевая	60						
	крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	12	12					
	ячневая или гречневая, перловая, пшено	16	16					
	сахар	2	2					
	соль йодированная	0,8	0,8					
	масло сливочное	2	2					
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Бутерброд с джемом или вареньем			20/20	1,2	0,5	19,6	88	№2-2004
	батон или хлеб пшеничный	20						
	джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№501-2013, Пермь

Кофейный напиток

14,8

6'06"

№501-2013, Пермь

148	903	Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»
-----	-----	--

ОГРН 1077203065147

ИИИ 7203208134

[illegible]

[illegible]

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Омлет натуральный с поджаривровкой								
яйцо куриное	76	76						
молоко питьевое	29	29						
масло растительное для смазки листа	1	1						
масса готового омлета		100						
Овощи на поджаривровку		80						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	134	80						№101-2004
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная с поджаривровкой								
яйцо куриное	77	77	180	10,8	8,5	8,5	154	№279-1996
молоко питьевое	38	38						
масло сливочное	4	4						
масса готовой каши		100						

масса капусты, стертой с солью		49							
лимон (для сока)	6	2,5							
сахар	0,6	0,6							
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8	6							
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)									
масло растительное	4	4							

ИЛИ

Винегрет овощной		60	1,0	4,1	7,6	71	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18					
01.11.-31.12. -30%	26	18					
01.01-29.02 - 35%	28	18					
01.03 - 40%	30	18					
масса отварного картофеля		15					
свекла до 01.01 -20%	24	19					
с 01.01 - 25%	25	19					
масса отварной свеклы		15					

[illegible]

[illegible]

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)					41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):					38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):					43	47	206	1418	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая								
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25	410	7,8	13,5	49,2	350	№311-2004
вода питьевая	72	72	200	5,9	6,4	28,8	196	
молоко питьевое	110	110						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом								
батон или хлеб пшеничный	20	20	20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
масло сливочное	10	10						

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

Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,6	0,6						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,3	0,0	22,4	91	
Сок в ассортименте	200	200	200	0,3	0,0	22,4	91	№518-2013, Пермь
Обед			690	20,8	23,1	92,0	658,5	
Салат из моркови с сыром			60	1,7	4,7	7,4	78,6	№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						
Уха рыбацкая			180/50	6,2	6,1	15,1	140	№30/2-2011г., Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						

[illegible]

Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	38	
Хлеб ржаной		20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник		330	13,0	9,6	35,0	278,4	
Суфле творожное со сладкой глазурью		150	12,9	9,6	24,4	236	№19/3-2011, Екатеринбург
	творог	122					
	сметана	17					
	яйцо куриное	13					
	сахар	4					
	мука пшеничная	10					
	джем промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2					
	масло сливочное на смазку емкости	2,5					
Чай с сахаром		180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	чай - заварка	0,6					
	сахар	10					
ИТОГО:			42	46	199	1377	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			54	60	261	1800	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%)			41	45	196	1350	

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

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (95%):	38	43	186	1283	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (105%):	43	47	206	1418	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ:	41	45	196	1350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	41	45	196	1350	При 8-10 часовом пребывании детей
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:	54	60	261	1800	

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 698875933354843316134420126408267428494147114403

Владелец Паникаровская Ольга Сергеевна

Действителен с 17.04.2025 по 17.04.2026