

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД № 10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022 г

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: 1-3 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

№ 54/Д

« 22 » декабря 2022 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 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/3590-20/133 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть – М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
- Сборник рецептур 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.;
- Сборник технологических нормативов 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, рецептов 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 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», 2021 г.;
- 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», 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 1 до 3 лет (не менее).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 1-3 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 рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указано в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур, 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, 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 и во 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 (1-3 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 (1-3 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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/3590-20/133 от 02 ноября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 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

О. М. Жеребко



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: 1-3 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 1400 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 $\pm 5\%$ 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 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 соответствие 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 соответствие 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 соответствие с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав 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 47а,

электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто	Норма продуктов при 8-10 ч пребывании детей (75%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **										В среднем 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	40	30	30	30	40	30	30	30	20	30	40	20	300	30	100
2	Хлеб пшеничный	60	45	64	25	60	35	45	20	80	59	38	471	47	105	
3	Мука пшеничная	25	19	32	0	13	2	40	7	31	5	50	14	193	19	103
4	Крупы, бобовые	30	26	45	34	23	0	20	52	48	12	0	18	252	25	99
5	Макаронные изделия	8	8	0	0	39	12	0	0	0	0	0	28	79	8	104
6	Картофель	120	88	46	169	40	88	114	75	37	147	45	72	833	83	95
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	108	72	75	64	162	105	68	97	75	256	98	1073	107	99
8	Фрукты свежие	95	71	95	200	0	2	18	40	95	40	162	23	675	68	95
9	Сухофрукты	9	7	12	0	12	24	0	0	12	0	12	0	72	7	105
10	Соки фруктовые и овощные	100	100	150	0	150	0	150	150	150	150	0	150	1050	105	105
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	25	24	18	24	20	23	30	33	24	24	31	251	25	100
12	Кондитерские изделия	12	10	12	30	0	0	10	0	20	10	0	15	97	10	101
13	Какао - порошок	0,5	0,5	0	2,5	0	0	0	0	2,5	0	0	0	5	0,5	100
14	Кофейный напиток	1	0,7	0	0	0	0	3,5	0	0	3,5	0	0	7	0,7	100
15	Чай	0,5	0,5	0,5	0	1,0	0,5	0	0,5	1	0,5	0,5	1,0	5	0,5	100
16	Мясо 1-й категории	50	23	16	49	16	38	16	17	16	16	37	0	221	22	98
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	16	50	0	0	0	0	56	0	0	14	40	160	16	100
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	13	0	0	44	0	0	0	84	0	0	0	128	13	98
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо - или малосоленое	32	24	0	0	0	62	68	0	0	40	0	62	232	23	97
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	291	312	387	215	285	371	320	280	290	199	90	2749	275	95
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	24	0	0	80	0	0	67	0	0	0	104	251	25	105
22	Сметана	9	7	5	0	12	0	15	0	5	5	12	15	69	7	102
23	Сыр	4	3	0	10	5	0	0	0	0	0	10	4	29	3	97
24	Масло сливочное	18	14	20	6	11	12	13	18	20	8	16	16	138	14	102
25	Масло растительное	9	7	6	7	8	8	3	12	7	5	6	5	66	7	98
26	Яйцо	40	24	18	0	7	42	4	14	18	48	72	18	242	24	101
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	1,1	0	0	0	0,8	0	0	0	1,2	0	3	0,3	103
28	Крахмал	2	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5	10	1,0	100
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	23	2,3	102

Нормы питания в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в образовательных учреждениях"

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-ДС/3590-20/133 от 11.22
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей дошкольного возраста с 1 до 3 лет*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1400 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		
	280			70			490			210			1050		
1 день	278,9		20	70		5	474,4		34	220,3		16	1044		99
2 день	287,0		21	70		5	501,4		36	199,4		14	1058		101
3 день	275,8		20	70		5	494,8		35	204,0		15	1045		99
4 день	287,1		21	70		5	476,7		34	214,9		15	1049		100
5 день	271,2		19	70		5	502,6		36	211,4		15	1055		101
ИТОГО в среднем за 1 неделю	280,0		20,0	70,0		5,0	490,0		35,0	210,0		15,0	1050,0		100,0
6 день	282,3		20	70		5	476,6		34	204,7		15	1034		98
7 день	288,3		21	70		5	479,6		34	212,5		15	1050		100
8 день	287,0		21	70		5	502,8		36	200,2		14	1060		101
9 день	275,5		20	70		5	479,2		34	221,4		16	1046		100
10 день	266,9		19	70		5	511,8		37	211,2		15	1060		101
ИТОГО в среднем за 2 неделю	280,0		20,0	70,0		5,0	490,0		35,0	210,0		15,0	1050,0		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 1 до 3 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	350	100	450	200
1 день	445	150	525	210
2 день	360	130	535	210
3 день	355	150	515	280
4 день	390	150	560	210
5 день	355	150	535	210
6 день	350	150	515	280
7 день	350	150	535	295
8 день	365	150	560	220
9 день	360	130	520	210
10 день	350	150	570	280

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

Потребление пищевых веществ за неделю для детей дошкольного возраста с 1-3 лет*

1-5 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ	32	35	152	1050	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)	32	35	152	1050	При 8-10 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%)	42	47	203	1400	

6-10 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ	32	35	152	1050	
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)	32	35	152	1050	При 8-10 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%)	42	47	203	1400	

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

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

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

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

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо 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
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, второй завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет (8-10 часов пребывания детей)

10-ти дневное меню №10-ДС/3590-20/133 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					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша манная жидкая			445	5,95	8,30	45,10	278,9	
			150	4,1	4,5	18,9	133	№311-2004

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню №10-ДС/3590-20/133 от 02.11.22
АУ-ТО «Центр технологического контроля»

[illegible]

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Филе птицы запеченное с яйцом				50	6,3	6,4	2,0	91	№495-2004
филе куриное или индейки		53	50						
мука пшеничная		3	3						
яйцо куриное		15	15						
масло растительное для смазки листа		2	2						
Каша гречневая вязкая				120	3,6	3,4	15,9	109	№510-2004
крупа гречневая		30	30						
вода питьевая		96	96						
масло сливочное		3,5	3,5						
Компот из изюма				150	0,2	0,0	12,8	52	№638-2004
изюм		12	12						
сахар		5	5						
ИЛИ									
Компот из свежих плодов				150	0,2	0,0	10,5	43	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)		34,2	30						
или груши свежие		33	30						
или апельсины свежие		45	30						

[illegible]

[illegible]

[illegible]

3 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак									
Каша рисовая жидкая				355	10,0	11,4	33,3	275,8	
				150	3,7	4,1	15,7	115	№311-2004

Автономное учреждение Томской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН-7203208134

[illegible]

товарная категория	22	16	10	50	5,6	6,4	1,6	86	№431-2004
или говядина полуфабрикат	19	16							
капуста свежая белокочанная	38	30							
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							
морковь - до 01.01 - 20%	10	8							
с 01.01 - 25%	11	8							
лук репчатый	7	6							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5							
масло растительное	3	3							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Печень говяжья по - строгановски				50	5,6	6,4	1,6	86	№431-2004
печень говяжья	71	44							
масло растительное	2	2							

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

[illegible]

Напиток из шиповника		2,6	2,6	150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
шиповник		12	12						
сахар		3	3						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник				280	8,5	9,0	22,3	204,0	
Вареники ленивые с молоком сгущенным				130	8,4	9,0	13,7	169	№325-2013, Пермь
творог		81	80						
мука пшеничная		12	12						
яйцо куриное		7	7						
сахар		3	3						
соль йодированная		0,4	0,4						
масса готовых вареников			100						
молоко сгущенное с сахаром		30,2	30						
Чай с сахаром				150	0,1	0,0	8,6	35	№885-2004
чай - заварка		0,5	0,5						

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

сахар	8	8							
ИТОГО:									
				32	37	147	1045		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:									
				42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):									
				32	35	152	1050		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%									
				30	33	145	998		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%									
				33	37	160	1103		

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			390	10,9	12,7	32,3	287,1	
Суп молочный с макаронными изделиями			150	4,1	4,3	14,0	111	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						
макаронные изделия группы А	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						

Вутерброд в масле		15/6	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
батон или хлеб пшеничный		15	15				
масло сливочное		5	5				
Яйца вареные							
Чай с сахаром							
	чай - заварка	0,5	0,5				
	сахар	10	10				
Второй завтрак							
Напиток из шиповника							
	шиповник	12	12				
	сахар	3	3				
Обед							
Салат из капусты белокочанной							
	капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32				
	морковь - до 01.01 - 20%	5	4				
	с 01.01 - 25%	5,3	4				
	лук репчатый (бланшированный)	4,8	4				

Автономное учреждение
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

сок томатный		36								№587-2004
вода питьевая	34	34								
масло сливочное	2,4	2,4								
мука пшеничная	1,6	1,6								
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3								
с 01.01 - 25%	4,0	3								
лук репчатый	1,2	1								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8								
сахар	0,4	0,4								
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	11,2	46		№508-2013, Пермь	
сухофрукты	12	12								
сахар	5	5								
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19			
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52			
Полдник			210	5,9	6,7	32,7	214,9			
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	30	0,7	0,9	24,2	108			
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107		№260-2001, Пермь	Автономное учреждение Тюменской области

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

ИТОГО:		35	37	143	1049			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:		42	47	203	1400			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):		32	35	152	1050			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%		30	33	145	998			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%		33	37	160	1103			
5 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			355	7,3	7,1	44,5	271,2	
Каша гречневая жидкая			150	4,1	4,4	16,6	123	№54-20к-2020, Новосибирск
крупа гречневая	20	20						
вода питьевая	50	50						
молоко питьевое	100	100						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или вареньем			15/10	1,1	0,4	14,6	66	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						

ИЛИ									
Салат из свежих помидоров			40		0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Период
помидоры свежие парниковые	39	38							
или помидоры свежие грунтовые	45	38							
масло растительное	3	3							
Борщ с капустой и картофелем с мясом со сметаной			150/10/5		3,5	4,6	10,4	97	№110-2004
говядина 1 категории	22	16							
или говядина полуфабрикат	19	16							
свекла - до 01.01 -20%	30	24							
с 01.01 - 25%	32	24							
капуста свежая белокочанная	15	12							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	16	12							
01.11.-31.12. -30%	17	12							
01.01-29.02 - 35%	18	12							
01.03 - 40%	20	12							
морковь - до 01.01 - 20%	10	8							
с 01.01 - 25%	11	8							

[illegible]

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша ячневая жидкая			350	6,1	9,4	43,3	282,3	
			150	4,2	5,5	20,9	150	№311-2004
	крупа ячневая	18	18					
	молоко питьевое	140	140					
	сахар	2	2					
		0,7	0,7					
	масло сливочное	3	3					
Бутерброд с маслом								
	батон или хлеб пшеничный	15	15					
	масло сливочное	5	5					
Чай с сахаром								
	чай - заварка	0,5	0,5					
	сахар	10	10					
Хлеб пшеничный								
			10	0,2	0,1	4,4	19	

Второй завтрак							0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Сок в ассортименте			150	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	
Обед							14,2	17,8	65,0	476,6	
Салат "Степной" из разных овощей							0,7	3,0	3,0	42	№25-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%			20	15							
01.11.-31.12. -30%			21	15							
01.01-29.02 - 35%			23	15							
01.03 - 40%			25	15							
масса отварного картофеля				12							
морковь - до 01.01 - 20%			19	15							
с 01.01 - 25%			20	15							
масса отварной моркови				13							
огурцы консервированные без уксуса			13	7							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)			8	5							
масло растительное			3	3							
Суп картофельный с мясными фрикадельками							3,7	3,3	11,8	92	№137-2004
фрикадельки мясные (говядина и свинина)				15							№112-2004

Автономное учреждение Томской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

[illegible]

Плов из птицы			130	8,5	10,9	15,1	193	№406-2013, Пермь
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)			82					
или филе куриное промышленного производства			58					
масса отварной птицы (мякоть)			40					
крупа рисовая			31					
морковь - до 01.01 - 20%			26					
с 01.01 - 25%			28					
лук репчатый			6					
масло растительное			6					
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом			45,6					
сахар			8					
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,8	0,3	11,3	51	
Полдник			280	10,9	8,3	21,6	204,7	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			130	6,6	4,5	14,5	125	№10/5-2011, Екатеринбург
творог			70					

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

[illegible]

Салат картофельный с кукурузой и морковью ("Мозаика")			40	0,8	3,0	5,0	50	№73-2013, Пермь
кукуруза консервированная (после термической обработки)			12	7				
огурцы свежие грунтовые			14,7	14				
или огурцы свежие парниковые			14,3	14				
или огурцы соленные без уксуса			25,5	14				
картофель - 01.09.-31.10. - 25%			16	12				
01.11.-31.12. - 30%			17	12				
01.01-29.02 - 35%			18	12				
01.03 - 40%			20	12				
масса отварного картофеля				10				
морковь до 01.01.-20%			12,5	10				
с 01.01 - 25%			13,3	10				
масса отварной моркови				8				
масло растительное			3	3				
ИЛИ								
Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами			40	0,9	3,3	1,5	39	№54-53-2020, Новосибирск
капуста свежая белокочанная			40	32				
масса капусты, стертой с солью				20				

(в свежем виде капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)									
помидоры свежие парниковые	8,2	8							
или помидоры свежие грунтовые	9,4	8							
огурцы свежие парниковые	8,2	8							
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8							
яйцо куриное	4	4							
масло растительное	3	3							
Свекольник с мясом, со сметаной			150/10/5	3,8	4,0	11,5	97	№34-2004, Пермь	
говядина 1 категории	22	16							
или говядина полуфабрикат	19	16							
свекла - до 01.01 -20%	50	40							
с 01.01 - 25%	53	40							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	33	25							
01.11.-31.12. -30%	36	25							
01.01-29.02 - 35%	39	25							
01.03 -40%	42	25							
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							

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

[illegible]

Каша гречневая вязкая			120	3,6	3,4	15,9	109	№510-2004
крупа гречневая	30	30						
вода питьевая	96	96						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	11,2	46	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			295	2,1	4,9	40,0	212,5	
Полоска песочная с молоком сгущенным			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 сгущенное с сахаром, вареное промышленного производства	10,2	10						

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

[illegible]

Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Свекла отварная с маслом растительным			40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной			150/10/5	4,1	4,3	8,6	90	№129-1996
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						

[illegible]

Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	40	40	220	5,8	7,8	26,7	200,2	
Чай с молоком			180	2,5	2,2	10,2	71	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,5	0,5						
молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
ИТОГО:								
			33	33	36	151	1060	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:								
			42	42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (75%):								
			32	32	35	152	1050	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%								
			30	30	33	145	998	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%								
			33	33	37	160	1103	
9 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	13,7	9,5	33,8	275,5	

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

Омлет натуральный с подгарнировкой			150	8,9	6,7	7,8	127	№340-2004
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	23	23						
масло растительное для смазки листа	1	1						
масса готового омлета		80						
Овощи на подгарнировку		70						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70						№101-2004
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная с подгарнировкой			150	9,1	6,8	7,9	129	№279-1996
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
масса готовой каши		80						
Овощи на подгарнировку		70						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70						№101-2004
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	7,2	69	№3-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,2	9,7	38,7	266,9	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	4,5	5,9	20,8	154	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	83	83						
вода питьевая	55	55						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
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						
ЛИМОН	6	5						

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

Второй завтрак										
Сок в ассортименте	150		150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед										
Салат из моркови с сыром										
	морковь - до 01.01 - 20%		46	37						
	с 01.01 - 25%		49	37						
	масса отварной моркови			35						
	сыр		5	4						
	чеснок		0,3	0,2						
масло растительное		3	3							
Уха рыбацкая										№30/2-2011, Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)		86	60							
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)		103	60							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		84	62							
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)		108	63							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		96	72							
01.11.-31.12. -30%		103	72							

[illegible]

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 698875933354843316134420126408267428494147114403

Владелец Паникаровская Ольга Сергеевна

Действителен с 17.04.2025 по 17.04.2026