

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№2484 от "10" января 2023 года,

разработано к меню №10-ДС/3590-20/133 от 02 ноября 2022 года, имеющее экспертное заключение №54/Д о соответствии требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 от "22" декабря 2022 г.

для питания детей с аллергией на молочный белок и лактозу

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.

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей** с аллергией на молочный белок и лактозу, 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 +/- 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)".

В основное меню внесены изменения и дополнения для обеспечения питанием детей с заболеванием сахарный диабет в соответствии с Приложением № 1 МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

Из меню исключены следующие молочные продукты:

- сметана;
- молоко;
- кисломолочные продукты;
- творог;
- масло сливочное;
- молоко сгущенное;
- сыр.

Применять в соответствии с рекомендациями п.3.3.Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации циклическому меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов. "МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

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

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- 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**).
- 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 предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г (**№рец.-2006, Екатеринбург**).

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 рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд.**

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

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

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

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

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

**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	—
пшеничная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	—
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	—
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	—
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 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	455	150	520	200
2 день	360	130	535	210
3 день	355	150	520	220
4 день	380	150	560	210
5 день	350	150	530	200
6 день	360	150	515	210
7 день	350	150	530	295
8 день	365	150	560	220
9 день	355	130	520	210
10 день	350	150	570	295

Автономное учреждение Тюменской 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	1053
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)		32	35	152	1050
Норма в пищевых веществах и энергии (100%)		42	47	203	1400
					При 8-10 часовом пребывании детей

6-10 день						
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ	32	35	152	1055	При 8-10 часовом пребывании детей	
	Норма в пищевых веществах и энергии (75%)	32	35	152		1050

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

ВЕДОМОСТЬ контроля за рационом питания к меню №2484 от 10 января 2023 года для питания детей с 1 до 3 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, netto	Норма продуктов при 8-10 ч пребывании детей (75%), г, мл, в день, макс.	Фактически получено г, мл, **										В среднем за 10 дней, г, мл	Факт в день, г, мл,	% выполнения
				Дни												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Хлеб ржаной	40	28	30	30	30	20	30	20	30	40	20	270	27	96	
2	Хлеб пшеничный ***	60	61	60	64	65	65	30	50	80	70	84	73	641	64	105
3	Мука пшеничная	25	11	32	0	4	2	42	0	6	5	17	5	112	11	99
4	Крупы, бобовые****	30	29	45	34	23	18	33	49	48	26	0	18	294	29	103
5	Макаронные изделия	8	7	0	0	39	0	0	0	0	0	0	28	67	7	99
6	Картофель	120	88	46	169	40	88	117	75	37	150	45	72	839	84	96
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	108	72	75	66	162	105	68	97	75	266	101	1089	109	101
8	Фрукты свежие	95	74	95	200	0	2	18	40	100	40	162	118	775	78	105
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	24	24	20	23	21	21	20	25	24	19	28	225	23	95
12	Кондитерские изделия	12	10	12	30	10	0	20	0	20	10	0	20	102	10	100
13	Какао - порошок	0,5	0,5	0	0,0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0,0	0
14	Кофейный напиток	1	0,7	0	0	0	0	3,5	0	0	3,0	0	0	7	0,7	96
15	Чай	0,5	0,5	0,4	0,4	0,8	0,4	0,0	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	5	0,5	101
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	14	0	0	59	0	0	0	84	0	0	0	143	14	102
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 растительное (рисовое, или овсяное, или соевое) или безлактозное	390	137	150	180	80	180	225	180	0	140	180	0	1315	132	96
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22	Сметана	9	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23	Сыр	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
24	Масло сливочное	18	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25	Масло растительное****	9	17	22	13	18	17	24	16	18	20	13	15	174	17	102
26	Яйцо	40	20	18	0	0	42	4	1	8	48	68	7	197	20	99
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,2	1,1	0	0	0	0,8	0	0	0	0,0	0	2	0,2	95
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 организациям, осуществляющим питание в дошкольных образовательных организациях"

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3.12.4.3590-20 "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 безмолочное в 1,2,3,4,6,7,8,9,10 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

**** Проведена замена масла сливочного на масло растительное (7 г), с целью приготовления блюд, в которых исключено масло сливочное по причине невозможности его использования из рациона питания детей с аллергией на продукты исключаемые из рациона питания детей с аллергией на молочный белок

***** Увеличена норма потребления круп с целью выполнения требований по соблюдению содержания белков, жиров, углеводов в рационе питания, чая, соков с учетом замены молока и кисломолочных напитков в полдниках, хлеба пшеничного для выдачи изделий без содержания молочных продуктов взамен бутербродов и сладких булочных изделий.

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 2484 от 10.01.2023
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	277		20	70		5	491		35	221		16	1058		101
2 день	276		20	70		5	492		35	201		14	1038		99
3 день	280		20	70		5	509		36	202		14	1061		101
4 день	290		21	70		5	487		35	210		15	1056		101
5 день	277		20	70		5	484		35	220		16	1051		100
ИТОГО в среднем за 1 неделю	280		20	70		5	492		35	211		15	1053		100
6 день	272		19	70		5	482		34	203		14	1027		98
7 день	274		20	70		5	489		35	222		16	1056		101
8 день	295		21	70		5	500		36	210		15	1076		102
9 день	289		21	70		5	488		35	204		15	1051		100
10 день	275		20	70		5	499		36	220		16	1064		101
ИТОГО в среднем за 2 неделю	281		20	70		5	492		35	212		15	1055		100

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"

[illegible]

Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Рассольник "Домашний" с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ			150/10	2,9	3,7	7,1	73	№131-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
капуста свежая белокочанная	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	61	46						
01.11.-31.12. -30%	66	46						
01.01-29.02 - 35%	71	46						
01.03 - 40%	77	46						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	7	6						
огурцы соленные без уксуса	15	8						
масло растительное	3	3						Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

Филе птицы запеченное с яйцом	зелень сушеная	0,1	0,1	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 с маслом растительным				120	3,3	5,0	15,9	122	№510-2004
	крупа гречневая	30	30						
	вода питьевая	96	96						
	масло растительное	4	4						
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						

[illegible]

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

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Завтрак

Завтрак									
Каша рисовая жидкая на воде с маслом растительным									
				355	6,6	7,2	47,1	279,6	№311-2004
				150	2,9	4,1	14,6	107	
	крупа рисовая	23	23						
	вода питьевая	143	143						
	сахар	2	2						
	соль йодированная	0,9	0,9						
	масло растительное	4	4						
Бутерброд с джемом или вареньем									
	батон или хлеб пшеничный	15	15	15/10	1,1	0,4	14,6	66	№2-2004
	джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						
Чай на молоке специализированном									
	чай - заварка	0,4	0,4	180	2,6	2,7	17,9	106	№495-2013, Пермь
	молоко безлактозное или молоко растительное	80	80						
	сахар	8	8						
Второй завтрак									
		150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте									
		150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед									
				520	15,5	17,5	72,5	509,2	

72,5% номинале утверждено
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком		40	0,7	3,1	3,6	45	№75-2013, Пермь
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					
масса отварного картофеля		20					
огурцы свежие парниковые	10,2	10					
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10					
или огурцы соленные без уксуса	18,2	10					
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8					
масло растительное	3	3					
ЩИ из свежей капусты с картофелем с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ		150/10	3,5	3,5	4,7	64	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16					
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					

ИЛИ									
Гуляш			60	6,7	7,0	1,9	97	№437-2004	
говядина 1 категории	67	49							
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49							
или гуляш полуфабрикат	49	49							
масса отварного мяса		30							
масло растительное	3	3							
лук репчатый	10	8							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
мука пшеничная	1,5	1,5							
Макаронные изделия отварные с маслом растительным									
макаронные изделия группы А	39	39	110	1,8	3,7	27,6	151	№516-2004	
масло растительное	3,5	3,5							
Напиток из шиповника									
шиповник	12	12	150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004	
сахар	3	3							
Хлеб пшеничный									
			10	0,2	0,1	4,4	19		

Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	61
Полдник								
Мучное изделие промышленного производства без содержания молочных продуктов		40	40	220	8,3	9,7	20,4	202
Чай с сахаром				40	8,2	9,7	9,8	159
				180	0,1	0,0	10,6	43
	чай - заварка	0,4	0,4					№685-2004
	сахар	10	10					
ИТОГО:								
					30	34	157	1061
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									
Каша ячневая жидкая на воде с маслом растительным									
				380	9,2	10,6	39,4	289,8	
				150	2,5	4,5	18,0	123	№311-2004
крупа ячневая	18	18							
Автономное учреждение Тюменской области									

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

горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60							
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	103	60							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62							
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	81	61							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	90	68							
01.11.-31.12. -30%	97	68							
01.01-29.02 - 35%	105	68							
01.03 - 40%	114	68							
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8,0	6							
лук репчатый	7	6							
масло растительное	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлета домашняя из говядины и свинины, запеченная		50	9,2	6,6	3,7	110	Nº450-2004		
свинина мясная	22	19							
говядина 1 категории	26	19							

[illegible]

Мучное изделие промышленного производства без содержания молочных продуктов	30	30	30	1,7	2,3	18,5	102	№515-2013, Пермь
Молоко безлактозное или молоко растительное	180	180	180	5,0	4,7	11,5	108	
ИТОГО:				33	37	148	1056	
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				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак			350	6,9	7,2	46,2	277,2	
Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным			130	3,4	4,5	14,7	113	№510-2004
крупа гречневая	33	33						
вода питьевая	104	104						
масло растительное	4	4						
Бутерброд с джемом или вареньем			20/20	1,2	0,5	19,6	88	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20	180	2,3	2,2	11,9	77	№501-2013, Пермь
Кофейный напиток на молоке специализированном								
кофейный напиток	3,5	3,5						
сахар	8	8						
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	75	75						
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			530	17,7	20,6	56,8	483,6	
Икра морковная			40	0,8	2,9	3,5	43	№119-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
масса отварной моркови		38						
лук репчатый	9,5	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло растительное	3	3						
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	0,5	0,5						
или								

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					
Борщ с капустой и картофелем с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ		150/10	3,0	4,3	10,4	92	№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					
лук репчатый	7	6					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Завтрак				360	8,7	9,1	38,9	272,3	
Каша ячневая жидкая на воде с маслом растительным				150	2,5	4,5	18,0	123	№311-2004
	крупа ячневая	18	18						
	<u>вода питьевая</u>	140	140						
	сахар	2	2						
	соль йодированная	0,7	0,7						
	<u>масло растительное</u>	4	4						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				30	6,1	4,6	10,3	107	
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	10	10						
Второй завтрак					0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте				150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед				515	14,0	18,5	65,0	482,1	
Салат "Степной" из разных овощей				40	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						

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

01.03 - 40%	25	15	150/15	3,5	4,0	11,8	97	№137-2004
масса отварного картофеля		12						№112-2004
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								
фрикадельки мясные (говядина и свинина)		15						
говядина 1 категории	14	10						
или говядина полуфабрикат	12	10						
свинина мясная	8	7						
или фарш промышленного производства	17	17						
лук репчатый	1,8	1,5						
вода питьевая	1,5	1,5						
яйцо куриное	1,2	1,2						

[illegible]

Завтрак

Каша пшенная жидкая на воде с маслом растительным										150	2,8	4,4	15,0	111	№311-2004
крупа пшено										18	18				
вода питьевая										140	140				
сахар										2	2				
соль йодированная										0,6	0,6				
масло растительное										4	4				
Кондитерское изделие промышленного производства без содержания молочных продуктов										20	20	3,7	14,2	102	
Чай с лимоном										180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка										0,4	0,4				
сахар										10	10				
лимон										6	5				
Хлеб пшеничный										10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак										150	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте										150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед										530	18,5	17,0			Автономное учреждение Тюменской области г.Тюмень № 65,9 пр. технического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

Автономное учреждение Тюменской области
65,9 р техно 489,5 жого контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

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	№54-63-2020, Новосибирск
капуста свежая белокочанная	40	32					

[illegible]

[illegible]

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%									
8 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Завтрак									
Каша рисовая жидкая на воде с маслом растительным									
крупа рисовая	23	23							
вода питьевая	143	143							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,9	0,9							
масло растительное	4	4							
Бутерброд с джемом или вареньем									
батон или хлеб пшеничный	15	15							
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10							
Яйца вареные									
			40	5,1	4,6	0,3	63		№300-2013, Пермь
Кофейный напиток на молоке специализированном									
			150	1,8	1,7	9,1	59		№501-2013, Пермь
кофейный напиток									
	3	3							

[illegible]

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

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

Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
	сахар	8	8					
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			220	6,1	4,7	35,9	210,3	
Мучное изделие промышленного производства без содержания молочных продуктов	40	40	40	3,5	2,0	18,0	104	
Чай на молоке специализированном			180	2,6	2,7	17,9	106	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко безлактозное или молоко растительное	80	80						
сахар	0	0						
ИТОГО:				33	37	152	1076	
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	
9 день								

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	12,4	9,4	38,8	289,4	
Омлет натуральный на воде с подгарнировкой			160	8,0	6,2	7,9	119	№340-2004
яйцо куриное	60	60						
<u>вода питьевая</u>	23	23						
масло растительное для смазки листа	1	1						
масса готового омлета		80						
Овощи на подгарнировку		80						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	134	80						№101-2004
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная на воде с подгарнировкой			160	8,2	7,0	8,0	128	№279-1996
яйцо куриное	60	60						
<u>вода питьевая</u>	32	32						
<u>масло растительное</u>	3	3						
масса готовой кашки		80						
Овощи на подгарнировку		80						

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

кукуруза консервированная (после термической обработки)	134	80								№101-2004
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте										
Чай с сахаром										№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4								
сахар	10	10								
Хлеб пшеничный										
			10	0,2	0,1	4,4	19			
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17			
Второй завтрак			130	0,6	0,6	15,5	70			
Яблоки свежие печеные			130	0,6	0,6	15,5	70			№11.306-1996, Екатеринбург
яблоко свежее с удаленным семенным гнездом	182	160								
сахар	4	4								
Обед										
			520	12,4	17,9	69,2	487,5			
Салат из капусты белокочанной с морковью			40	0,6	3,0	3,8	45			№4-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	69	55								
масса капусты, стертой с солью		35								
лимон (для сока)	5	2								
сахар	0,4	0,4								

[illegible]

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%					30	33	145	998
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%					33	37	160	1103

10 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	9,3	8,4	40,5	274,8	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде с маслом растительным			150	2,7	4,3	17,9	121	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
вода питьевая	138	138						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло растительное	4	4						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	6,5	4,1	12,1	111	
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
								Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Второй завтрак							0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте		150	150	150			0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед							14,8	19,0	67,2	498,9	
Салат из моркови с чесноком							0,6	3,0	3,5	43	№59-2013, Пермь
	морковь - до 01.01 - 20%	50	40								
	с 01.01 - 25%	53	40								
	масса отварной моркови		38								
	чеснок	0,3	0,2								
	масло растительное	3	3								
Уха рыбацкая						150/50	4,8	5,6	12,6	119	№30/2-2011, Екатеринбург
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	80	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								
	01.01-29.02 - 35%	111	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