

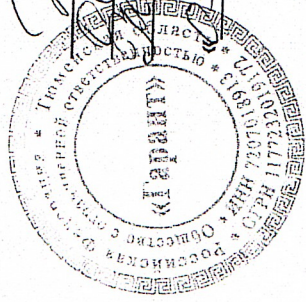
СОГЛАСОВАНО

Дубинина Татьяна Александровна
ООО «Варяг»
«05» *августа* 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО «Варяг»
Валерий Васильевич
«05» *августа* 2021 г.



ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ШК/3590-20/93 от 01.02.2021 г.

для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше
Приемы пищи: завтрак, обед.

СДМ №1

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ШК/3590-20/93 от 01.02.2021 г.

для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствие с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

**Возрастная категория детей: с 12 лет и старше
Приемы пищи: завтрак, обед.**

г. Тюмень, 2021г.



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: locgsen@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

№ 17/20

2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 20-ти дневного меню № 20-ШК/3590-20/93 от 01.02.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля». Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля». Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 112405 от 09.02.2021г. рассмотрено представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ШК/3590-20/93 от 01.02.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях. Приемы пищи: завтрак, обед.
Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
При составлении меню использованы:
• Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва.: 2006 г.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г.
- 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.
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть - Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г.

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 20 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для возрастной группы детей 12 лет и старше, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

Меню включает завтрак, обед. На долю завтрака в среднем за 20 дней приходится 20-25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда - 30 - 35%. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 12 и старше лет (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и суточного набора продуктов для организации питания детей в организациях профессионального образования (приложение 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Объем готовых блюд для указанного возраста (12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

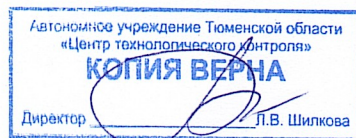
В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заключение

Представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ШК/3590-20/93 от 01.02.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков

Д.Г. Шаева



Исполнитель Д.Г. Шаева
567990, доп.3841



Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».**

Возрастная категория детей: с 12 и старше

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, обед.**

Суточная потребность 2720 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

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».

Выведено соответствие по содержанию пищевых веществ, как и отдельно, по приемам пищи – завтраков и обедов, так и в совокупности завтрак, обед.

Масса порций для детей в меню соответствует требованиям Приложения № 9, Таблица 1 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)».

Суммарные объемы блюда по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюда по приемам пищи (в граммах не менее)».

Нормы питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)".

В меню предусмотрено потребление полного продуктового набора за завтраки - молочные продукты, мясо, рыба, курица, творог, крупы, овощи, картофель, фрукты и т.д., что позволяет применять меню как для одного приема пищи, так и для двухразового питания.

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 рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).

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

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

Для овощей приняты нормы отходов соответствии с **Приложением №24**, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

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

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

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

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №20-ШК/3590-20/93 от 01.02.2021 г. для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше (завтрак, обед)

20	Продукты	Норма питания в день, г, мл, нетто	Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - завтрак	фактически получено г, мл.																				Факт в день г, мл.	% выполнения
				Дни																					
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
1	Хлеб ржаной	120	54,0	60	60	40	40	40	60	40	60	60	60	60	60	40	40	60	80	60	1080	54	100		
2	Хлеб пшеничный	200	100,0	100	100	104	90	131	80	124	60	100	80	105	80	96	119	80	122	108	1899	95	95		
3	Мука пшеничная	20	12,0	4	2	3	21,3	8	2,4	0	5	20	0	12	11	14	6	92	16	3	243	12	101		
4	Крупы, бобовые	50	37,5	88	0	70	7	65	25	5	57	0	48	30	85	47	5	68	20	73	762	38	102		
5	Макаронные изделия	20	16,0	0	0	0	64	0	0	64	0	64	0	64	0	0	0	0	64	0	330	17	103		
6	Картофель	187	160,8	50	304	148	43	220	254	215	164	30	229	303	164	194	217	220	25	121	3378	169	105		
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	208,0	116	257	354	185	156	140	170	120	143	246	132	168	296	168	132	335	127	4215	211	101		
8	Фрукты свежие	185	92,5	204	0	130	140	100	140	100	0	130	24	130	5	20	100	190	30	174	1757	88	95		
9	Сухофрукты	20	11,0	0	0	25	15	0	0	20	0	20	15	0	36	0	40	15	0	0	221	11	100		
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные**	200	80,0	0	200	0	0	200	0	200	200	0	200	0	200	0	200	0	0	200	1600	80	100		
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	28,0	33	12	29	46,5	10	28	15	11	40	25	17	35	23	49	30	49	23	550	27	98		
12	Кондитерские изделия	15	7,5	0	0	0	0	0	60	0	15	40	0	0	0	0	0	0	15	25	155	8	103		
13	Какао	1,2	0,5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	10	1	99		
14	Чай	2	1,1	2,0	0,0	0,0	2,0	2,0	0,0	0,0	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	2,0	2,0	2,0	2,0	0,0	22	1,1	100		
15	Кофейный напиток	2	0,8	0	4	0	0	0	4	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	4	16	1	100		
16	Мясо 1-й категории	78	58,5	63	0	153	0	0	63	153	0	0	95	97	63	79	79	0	0	162	1173	59	100		
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	18,0	0	0	0	121	0	0	0	0	114	0	0	0	0	0	0	0	0	349	17	97		
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	53	39,8	26	149	0	0	65	0	26	109	26	0	0	65	0	26	93	143	0	774	39	97		
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	42,4	0	83	36	0	80	0	0	119	0	80	0	36	111	0	83	0	80	810	41	96		
20	Молоко	350	95	182	129	144	20	129	319	14	129	20	43	290	145	51	20	20	28	30	1862	93	99		
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	36,0	0	125	0	0	125	0	125	0	125	0	0	0	125	0	0	125	0	750	38	104		
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	33,0	0	0	0	137	0	0	0	149	0	0	0	0	156	0	0	191	0	633	32	96		
23	Сметана	10	8,8	5	5	0	17,5	8	5	0	35	5	5	8	17	11	0	0	13	15	185	9	105		
24	Сыр	15	7,5	15	20	0	0	0	20	20	5	0	25	20	0	0	0	0	20	0	145	7	97		
25	Масло сливочное	35	21,0	20	12	5	38,8	23	17	9	27	24	24	30	19	29	25	20	21	9	407	20	97		
26	Масло растительное	18	10,8	9	14	24	10	4	10	14	4	11	9	10	11	5	17	4	10	19	222	11	103		
27	Яйцо, шт.	40	15,2	40	4	5	24	15	0	5	0	20	6	7	9	18	9	11	7	25	300	15	99		
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,3	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,1	103		
29	Крахмал	4	1,1	7	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	7	0	21	1,1	97		
30	Специи	2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	24	1,2	100		
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	60	3,0	100		

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные нормы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл. на 1 ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

Меню № 20-ШК/3590-20/93
АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения		Обед, ккал		% выполнения		Итого, ккал		% выполнения	
	20-25 % от суточного рациона	544-680			30-35% от суточного рациона	816-952			50 - 60% от суточного рациона	1360/1632		
1 день	561		21		869		32		1429		53	
2 день	629		23		885		33		1514		56	
3 день	673		25		887		33		1560		57	
4 день	656		24		849		31		1505		55	
5 день	569		21		931		34		1500		55	
ИТОГО в среднем за неделю	617		23		884		33		1502		55	
6 день	560		21		924		34		1484		55	
7 день	663		24		881		32		1544		57	
8 день	680		25		897		33		1576		58	
9 день	563		21		945		35		1508		55	
10 день	584		21		931		34		1515		56	
ИТОГО в среднем за неделю	610		22		916		34		1525		56	
11 день	563		21		936		34		1499		55	
12 день	676		25		896		33		1572		58	
13 день	601		22		938		34		1539		57	
14 день	642		24		943		35		1586		58	
15 день	645		24		853		31		1498		55	
ИТОГО в среднем за неделю	625		23		913		34		1539		57	
16 день	575		21		882		32		1458		54	
17 день	553		20		910		33		1463		54	
18 день	677		25		918		34		1595		59	
19 день	612		22		905		33		1517		56	
20 день	625		23		921		34		1546		57	
ИТОГО в среднем за неделю	608		22		907		33		1516		56	
ИТОГО в среднем за день	615		23		905		33		1520		56	

*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"
 ОГРН 1077203085147
 ИНН 7203208134

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм
	1 день	550
2 день	620	845
3 день	645	835
4 день	680	860
5 день	560	855
6 день	580	850
7 день	590	935
8 день	620	810
9 день	620	835
10 день	560	865
11 день	580	815
12 день	570	810
13 день	580	860
14 день	600	845
15 день	585	915
16 день	635	840
17 день	550	830
18 день	590	840
19 день	640	835
20 день	680	810
20 день	665	860

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

**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.

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
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 консервированные	200
Фрукты свежие	100	Соки фруктовые	133
		Соки фруктовые – ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

**Меню приготавливаемых блюд
завтрак, обед**

Возрастная категория: с 12 лет и старше

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ШК/3590-20/93 от 01.02.2021 г.

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Бутерброд с сыром и маслом			620	16,1	15,9	88,5	560,5	
хлеб пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	16	15	20/5/15	6,1	7,8	7,9	126,2	№1,3-2004
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203,3	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	182	182						
сахар	3	3						

ЭКСПЕДИЦИОННО-ОРИГИНАЛ

Меню № 20-ШК/3590-20/93
АУ ТО «Центр санитарно-гигиенического контроля»

сметана	5	5							
Гуляш из говядины			100	9,1	7,5	3,4	117,5	№437-2004	
говядина 1 категории	86	63							
или говядина полуфабрикат	74	63							
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63							
масло растительное	4	4							
масса тушеного мяса		40							
масса соуса		60							
лук репчатый	14	12							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6							
мука пшеничная	4	4							
Рис припущенный			180	4,4	4,3	35,0	196,6	№512-2004	
крупа рисовая	63	63							
вода питьевая	133	133							
масло сливочное	5	5							
Кисель из свежих ягод			200	0,3	0,2	21,5	89,0	№505-2013, Пермь	

вишня свежемороженая	25,2	24												
или смородина свежемороженая	25,2	24												
или клюква свежемороженая	25,2	24												
сахар	15	15												
крахмал	7	7												
Хлеб ржаной					40		1,9		0,4		17,5		81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный					40									
Хлеб пшеничный					60		3,0		0,8		24,3		116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный					60									
ИТОГО:							46		46		208		1429	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Бутерброд с сыром								№3-2004
хлеб пшеничный	20	20						
сыр	21	20						
Котлета рыбная запеченная								№388-2004
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	112	83						

Адрес: г. Хабаровск, пр. Фрунзе, 10
 «Центр» (АО)
 Промышленное предприятие «Триumph»
 Филиал «Центр» (АО)

ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	125	83							
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	96	83							
хлеб пшеничный	15	15							
вода питьевая	13	13							
лук репчатый	4	3							
яйцо куриное	4	4							
сухари	5	5							
масло растительное	2	2							
Пюре картофельное	180	180	3,9	5,9	26,7	175,5	№520-2004		
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154							
01.11.-31.12. -30%	220	154							
01.01-29.02 - 35%	237	154							
01.03 - 40%	257	154							
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29							
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7	7							
Кофейный напиток	200	200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004		
кофейный напиток	4	4							

	сахар	10	10									
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100									
	Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке			125		1,8	1,5	4,5		38,7		
	Хлеб ржаной			20		0,7	0,1	9,4		40,5		
	или Хлеб ржаной витаминизированный			20								
	Обед			835		29,8	32,6	118,1		885		
	Овощи свежие (огурцы)			100		0,7	0,1	1,9		11,3		№70-2006, Москва
	огурцы свежие грунтовые	105	100									
	или огурцы свежие парниковые	102	100									
	Борщ с капустой и картофелем, со сметаной			250/5		2,3	4,9	16,7		120,1		№110-2004
	свекла до 01.01.-20%	50	40									
	с 01.01 - 25%	53	40									
	капуста свежая белокочанная	25	20									
	или капуста квашеная промышленного производства	21	15									
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20									
	01.11.-31.12. -30%	29	20									
	01.01-29.02 - 35%	31	20									
	01.03 - 40%	33	20									

Администрация сельского поселения «Борисово»
«Центр территориального контроля»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

морковь до 01.01.-20%	16	13							
с 01.01 - 25%	17	13							
лук репчатый	12	10							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6							
масло сливочное	5	5							
сахар	0,5	0,5							
сметана	5	5							
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			100	16,2	15,1	0,7	203,5	№494-2004	
курица потрошенная 1 категории	167	149							
или грудка куриная промышленного производства	157	149							
или бедро куриное	157	149							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5							
чеснок	0,6	0,5							
масло растительное	2	2							
Рагу из овощей			180	5,2	11,3	23,0	214,5	№224-2004	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130							
01.11.-31.12. -30%	186	130							
01.01-29.02 - 35%	200	130							
01.03 - 40%	217	130							

морковь до 01.01.-20%	30	24											
с 01.01 - 25%	27	20											
лук репчатый	18	15											
масло растительное	10	10											
для соуса		60											
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10											
мука пшеничная	2	2											
морковь до 01.01.-20%	6	5											
с 01.01 - 25%	7	5											
лук репчатый	6	5											
сахар	1,5	1,5											
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138,0						
Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0						
или Хлеб ржаной витаминизированный			40										
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8						
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60										
ИТОГО:				55	58	194	1514						

№518-2013,
Пермь

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр геологического мониторинга»
ОГРН 1077203006147
ИНН 7203206134

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Овощи натуральные							
помидоры свежие грунтовые	118	100					
или помидоры свежие парниковые	102	100					
Плов из мяса			250	15,4	15,9	48,7	399,5
говядина 1 категории	107	79					
или говядина полуфабрикат	93	79					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79					
или свинина мясная	87	74					
масса тушеного мяса		50					
масло растительное	12	12					
крупа рисовая	70	70					
морковь до 01.01.-20%	25	20					
с 01.01 - 25%	27	20					

№106-2013,
Пермь

№370-2013,
Пермь

лук репчатый	19	16									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10									
Какао с молоком			200	3,4	3,2	21,2	127,2	№642-1996			
какао - порошок	5	5									
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	130	130									
сахар	15	15									
Фрукты в ассортименте			130	0,6	0,5	19,9	86,5	№458-2006, Москва			
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9				
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20								
Обед			860	26,8	31,5	124,1	886,9				
Салат овощной			100	2,3	5,0	9,1	90,5	№69-2013, Пермь			
морковь до 01.01.-20%	50	40									
с 01.01 - 25%	53	40									
масса отварной моркови		38									
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35									
01.11.-31.12. -30%	50	35									
01.01-29.02 - 35%	54	35									
01.03 - 40%	58	35									
масса отварного картофеля		32									

Адрес: г. Пермь, ул. ...

ОГРН 1077203005147
ИНН 7203298134

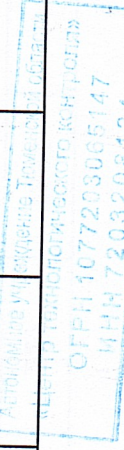
	сахар	7	7																
	масло сливочное для смазки листа	4,5	4,5																
	масса готовой запеканки		200																
	молоко сгущенное с сахаром	20,2	20																
	Бутерброд с маслом																		
	хлеб пшеничный	30	30																
	масло сливочное	10	10																
	чай "Витаминный"																		
	чай-заварка	2	2																
	шиповник	15	15																
	сахар	10	10																
	фрукты в ассортименте																		
	Обед																		
	салат из моркови																		
	морковь до 01.01.-20%	121	97																
	с 01.01 - 25%	129	97																
	морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном																		
	сахар	3	3																
	масло растительное	5	5																

Акт приема-передачи документов Тинькофф-банком

ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

Свекольник со сметаной			250/5	2,5	4,9	16,2	118,9	№34-2004, Пермь
	80	64						
свекла до 01.01.-20%	80	64						
с 01.01 - 25%	85	64						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43						
01.11.-31.12. -30%	61	43						
01.01-29.02 - 35%	66	43						
01.03 - 40%	72	43						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	13	11						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло сливочное	5	5						
сахар	0,5	0,5						
сметана	5	5						
Печень, тушенная в соусе			120	10,5	9,9	5,5	153,1	№401-2013, Пермь
печень говяжья	147	121						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное	5	5						

масса тушеной печени																										
соус сметанный №442-2013, Пермь										80																
сметана					12,5					12,5																
мука пшеничная					1,3					1,3																
вода питьевая					40					40																
масло сливочное					1,3					1,3																
Макаронные изделия отварные											180															
макаронные изделия					64					64															№516-2004	
масло сливочное					4					4																
Компот из свежих плодов											200															
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)					45,6					40																
или груши свежие					44					40																
или апельсины свежие					60					40																
сахар					15					15																
Хлеб ржаной											40															
или Хлеб ржаной витаминизированный											40															
Хлеб пшеничный											60															
или Хлеб пшеничный витаминизированный											60															
											60															



ИТОГО:		5 день				45	46	227	1505	№ рецептуры
		Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак				580	17,7	19,2	81,6	569,0		
Фрикадельки из кур (2 шт. по 50 г.)				100	10,8	10,9	5,4	162,9	№410-2013, Пермь	
	кураца потрошенная 1 категории	151	65							
	или грудка куриная промышленного производства	96	65							
	молоко питьевое	15	15							
	яйцо куриное	9	9							
	морковь до 01.01.-20%	29	23							
	с 01.01 - 25%	31	23							
	лук репчатый	12	10							
	мука пшеничная	8	8							
	сметана	8	8							
	масло растительное	2	2							
Каша гречневая вязкая отварная				180	2,0	5,4	29,2	173,4	№510-2004	
	крупа гречневая	45	45							
	вода питьевая	144	144							

картофель толченый, по-деревенски		180	4,9	7,7	33,0	220,9	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	226	170					
01.11.-31.12. -30%	243	170					
01.01-29.02 - 35%	262	170					
01.03 - 40%	284	170					
отвар картофельный	30	30					
масло сливочное	10	10					
Сок в ассортименте	200	200	0,4	0,0	22,0	89,6	№518-2013, Пермь
Хлеб ржаной		40	1,9	0,4	17,5	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный		40					
Хлеб пшеничный		60	3,0	0,8	24,3	116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		60					
ИТОГО:			47	45	226	1500	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):			20	20	88	617	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки)(20-25%):			18-23	18-23	77-96	544-680	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды):			28	29	128	884	При одном приеме пищи (обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды)(30-35%):			27-32	28-32	115-134	816-952	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак, обед):			48	49	216	1502	При дежурном питании (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак, обед)(50-60%):			45-54	46-55	192-230	1360-1632	

ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Каша пшенная жидкая с маслом			590	12,4	13,8	96,8	560
			200/5	4,8	6,9	28,0	193,3
		25					
крупа пшено	25	25					
		190					
молоко питьевое	190	190					
		3					
сахар	3	3					
		1,2					
соль йодированная	1,2	1,2					
		5					
масло сливочное	5	5					
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье, вафли)			60	1,8	2,5	32,0	157,7
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9
		4					
кофейный напиток	4	4					
		10					
сахар	10	10					
		100					
молоко питьевое	100	100					
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке			125	1,8	1,5	4,5	38,7
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5
или Хлеб ржаной витаминизированный			20				

Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					
Обед		935	28,9	31,7	130,7	923,9	
Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком		100	1,5	5,0	4,7	69,8	№4/1-2011, Екатеринбург
капуста свежая белокочанная	96	77					
<i>капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат</i>							
горошек зеленый консервированный	31	20					
лимонная кислота	0,10	0,10					
вода питьевая для разведения лимонной кислоты	5	5					
масло растительное	5	5					
ИЛИ							
Салат из свежих помидоров		100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	97	95					
или помидоры свежие грунтовые	112	95					
масло растительное	5	5					
Суп сырный со сметаной		250/5	7,7	9,7	18,7	192,9	№12/2-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	133	100					

Адрес: Екатеринбург, ул. ...

ОБЩИННО-КОММУНАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208194

мука пшеничная	2,4	2,4																	№520-2004
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8																	
Пюре картофельное																			
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154																	
01.11.-31.12. -30%	220	154																	
01.01-29.02 - 35%	237	154																	
01.03 - 40%	257	154																	
молоко питьевое	29	29																	
масло сливочное	7	7																	
Компот из свежих плодов																			
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40																	
или груши свежие	44	40																	
или апельсины свежие	60	40																	
сахар	15	15																	
Фрукты в ассортименте																			
фрукты в ассортименте	100																		№458-2006, Москва
Хлеб ржаной	40																		
или Хлеб ржаной витаминизированный	40																		

«Ирина» (ООО) - производственное предприятие
 «Ирина» (ООО) - производственное предприятие
 ОГРН 507720030615147
 ИНН 5030206134

Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,8
или Хлеб пшеничный витаминизированный	60				
ИТОГО:	41	46	227	1484	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Бутерброд с сыром			20/20	5,7	6,2	7,2	107,4	№3-2004
хлеб пшеничный	20	20						
сыр	21	20						
Шницель из говядины			100	10,1	14,2	17,0	236,2	№451-2004
говядина 1 категории	101	74						
или говядина полуфабрикат	87	74						
или фарш промышленного производства	74	74						
хлеб пшеничный	18	18						
молоко питьевое	14	14						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	5	5						
сухари	6	6						

масло растительное	2	2										
Макаронные изделия отварные							180	3,8	3,4	41,1	210,2	№516-2004
макаронные изделия	64	64										
масло сливочное	4	4										
сок в ассортименте	200	200					200	0,2	0,0	11,0	44,8	№518-2013, Пермь
фрукты в ассортименте							100	0,1	0,2	5,7	25,0	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный							20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный							20					
Обед							810	29,2	30,0	123,5	881,2	
Икра кабачковая промышленного производства для детского питания		105		100			100	1,4	4,5	5,5	68,1	№101-2004
Суп с крупой с курицей							250/10	6,5	6,4	20,1	164,0	№138-2004
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)		29		26								
крупы: кукурузная, или пшено, или овсяные хлопья "Геркулес"		5		5								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		67		50								
01.11.-31.12. -30%		72		50								
01.01-29.02 - 35%		77		50								
01.03 - 40%		84		50								
морковь до 01.01.-20%		12,5		10								

Компот из сухофруктов	200		0,7	0,0	23,9	98,4	№639-2004
	сухофрукты	20,3					
	сахар	15					
Хлеб ржаной		40	1,9	0,4	17,5	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный		40					
Хлеб пшеничный		60	3,0	0,8	24,3	116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		60					
ИТОГО:			50	54	214	1544	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Фрикасе из птицы			620	27,4	31,0	73,0	680
филе куриное промышленного производства	123	117					
или филе индейки	115	109					
зелень сушеная (хмели-сунели)	0,1	0,1					
масло сливочное	5	5					
масса тушеной птицы		80					
лук репчатый	24	20					
			100	18,5	18,7	0,7	245,1
							№493-2004

сметана	20	20	180	3,2	7,7	37,9	233,7	№416-2013, Пермь	
Рис припущенный с овощами "Мозаика"									
крупа рисовая	47	47							
кукуруза консервированная	50	30							
морковь до 01.01.-20%	26	21							
с 01.01 - 25%	28	21							
масло сливочное	10	10							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты)									
Чай с молоком			200	2,8	2,5	15,1	94,1	№630-1996	
чай-заварка	2	2							
сахар	10	10							
молоко питьевое	100	100							
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке									
Хлеб ржаной			125	1,8	1,5	4,5	38,7		
или Хлеб ржаной витаминизированный			20	0,7	0,1	9,4	40,5		
Обед			835	37,6	30,7	117,4	897		
Овощи натуральные №106-2013, Пермь									
помидоры свежие грунтовые	118	100	100	1,1	0,1	3,8	20,5	№106-2013, Пермь	
или помидоры свежие парниковые	102	100							

Борщ "Сибирский" со сметаной		250/5		3,5	4,7	18,0	128,3	№111-2004
свекла - до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
капуста белокочанная свежая	25	20						
или капуста квашеная промышленного производства	21	15						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	13	10						
01.11.-31.12. -30%	14	10						
01.01-29.02 - 35%	15	10						
01.03 - 40%	17	10						
фасоль	10	10						
морковь до 01.01.-20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
масло сливочное	5	5						
сахар	0,5	0,5						
сметана	5	5						
Рыба запечённая со сметаной и сыром			100					№341-2013, Пермь
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119						
				23,8	18,8	5,1	284,8	

Автоматическое удостоверение
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208104

или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119									
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	138	119									
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113									
мука пшеничная	5	5									
сметана	10	10									
сыр	6	5									
масло растительное	4	4									
Пюре картофельное		180	3,9	5,9	26,7	175,5					№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154									
01.11.-31.12. - 30%	220	154									
01.01-29.02 - 35%	237	154									
01.03 - 40%	257	154									
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29									
масло сливочное	7	7									
Сок в ассортименте	200	200	0,4	0,0	22,0	89,6					№518-2013, Пермь
Хлеб ржаной		40	1,9	0,4	17,5	81,0					
или Хлеб ржаной витаминизированный		40									
Хлеб пшеничный		60	3,0	0,8	24,3	116,8					

или Хлеб пшеничный витаминизированный					60													
ИТОГО:											65		62		190			1576
9 день																		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры										
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал											
Завтрак																		
Бутерброд с маслом							560	19,2	19,3	78,2	563,3							
							30/10	2,3	7,4	14,5	133,8							№1-2004
хлеб пшеничный	30	30																
масло сливочное	10	10																
Суфле "Чизкейк" (творожное с печеньем) с молоком сгущенным							200/20	16,3	11,9	34,3	309,5							№19/5-2011, Екатеринбург
печенье сахарное	40	40																
творог	151	149																
мука пшеничная	17	17																
яйцо куриное	20	20																
сахар	10	10																
сметана	15	15																
сухари пшеничные	10	10																
масло сливочное для смазки листа	5	5																
масса готового суфле		200																

Екатеринбургская область
 Управление ветеринарии
 ОГРН 1077203005147
 ИНН 7203206134

молоко стуженное с сахаром		20,2	20										
чай с сахаром				200		0,2	0,0		15,0	60,8			№685-2004
	чай-заварка	2	2										
	сахар	15	15										
Фрукты в ассортименте				100		0,4	0,0		14,4	59,2			№458-2006, Москва
Обед				865		30,6	29,2		139,9	945,0			
Салат из моркови и яблок				100		0,9	5,2		9,3	87,6			№9-2013, Пермь
	морковь до 01.01.-20%	88	70										
	с 01.01 - 25%	93	70										
морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном													
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	34	30										
	масло растительное	5	5										
Щи из свежей капусты с картофелем, с курицей, со сметаной													
	курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26										
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30										
	01.11.-31.12. -30%	43	30										
	01.01-29.02 - 35%	46	30										
	01.03 - 40%	50	30										
	капуста белокочанная свежая	63	50										
				250/10/5		5,8	6,5		12,0	129,7			№124-2004

морковь до 01.01.-20%	16	13																				
с 01.01 - 25%	17	13																				
лук репчатый	12	10																				
масло сливочное	5	5																				
сметана	5	5																				
Печень говяжья по - строгановски	120	14,3	12,9	4,4	190,9	№431-2004																
печень говяжья	137	114																				
масло растительное	6	6																				
масса готовой печени		75																				
мука пшеничная	3	3																				
сметана	15	15																				
вода питьевая	35	35																				
Макаронные изделия отварные	180	3,8	3,4	41,1	210,2	№516-2004																
макаронные изделия	64	64																				
масло сливочное	4	4																				
Компот из кураги	200	0,9	0,0	31,3	128,8	№638-2004																
курага	20,3	20																				
сахар	15	15																				

«Центр сельскохозяйственного мониторинга»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203206104

Хлеб ржаной		40	1,9	0,4	17,5	81,0
или Хлеб ржаной витаминизированный		40				
Хлеб пшеничный		60	3,0	0,8	24,3	116,8
или Хлеб пшеничный витаминизированный		60				
ИТОГО:			50	49	218	1508

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	580	22,6	19,4	80,0	584,2
			100	0,8	0,1	1,6	10,6
ИЛИ							
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3
огурцы свежие грунтовые	105	100					
или огурцы свежие парниковые	102	100					
Биточки рыбные			100	15,5	12,9	14,4	235,7
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	108	80					
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80					
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	93	80					
хлеб пшеничный	19	19					

№70-2006,
Москва

№345-2013,
Пермь

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	14	14												
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2												
яйцо куриное	6	6												
сухари	5	5												
масло растительное	2	2												
Пюре картофельное			180							3,9	5,9	26,7	175,5	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154												
01.11.-31.12. -30%	220	154												
01.01-29.02 - 35%	237	154												
01.03 - 40%	257	154												
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29												
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7	7												
Чай "Витаминный"			200							0,7	0,1	19,8	82,9	№493-2013, Пермь
чай-заварка	2	2												
ШИПОВНИК	15	15												
сахар	10	10												
Хлеб ржаной			20							0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный			20											
Хлеб пшеничный			20							1,0	0,3	8,1	38,9	

Итого: 1077203005147
 Итого: 7203208134

или Хлеб пшеничный витаминизированный		20											
Обед													
Салат из свеклы с сыром				815		30,7		35,9		121,2		931	
свекла - до 01.01 - 20%		93		74						7,7		171,3	
с 01.01 - 25%		98		74									
масса отварной свеклы				70									
сыр		26		25									
масло растительное		5		5									
Рассольник с мясом, со сметаной				250/10/5		4,1		5,2		12,5		113,2	
говядина 1 категории		22		16									
или говядина полуфабрикат		19		16									
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства		16		16									
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		100		75									
01.11.-31.12. -30%		107		75									
01.01-29.02 - 35%		116		75									
01.03 - 40%		125		75									
морковь до 01.01.-20%		12,5		10									
с 01.01 - 25%		13,3		10									
огурцы соленые без уксуса		27		15									
лук репчатый		12		10									

	масло сливочное	5	5															
	сметана	5	5															
Гречка по-купечески с мясом				250	15,3	16,4	37,7	359,6										
	говядина 1 категории	107	79															
	или говядина полуфабрикат	93	79															
	или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79															
	масло растительное	2	2															
	масса тушеного мяса		50															
	крупа гречневая	48	48															
	вода питьевая	150	150															
	масло сливочное	10	10															
	лук репчатый	14	12															
	морковь до 01.01. -20%	31	25															
	с 01.01 - 25%	33	25															
Кисель из свежих ягод				200	0,3	0,2	21,5	89,0										
	вишня свежемороженая	25,2	24															
	или смородина свежемороженая	25,2	24															

«Центр экологической безопасности»
 ОГРН 1077200066747
 ИНН 2032061304

или клюква свежемороженая	25,2	24								
сахар	15	15								
крахмал	7	7								
Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0			
или Хлеб ржаной витаминизированный			40							
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8			
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60							
ИТОГО:				53	55	201	1515			
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):										
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки)(20-25%):										
				18-23	18-23	77-96	544-680			
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды):										
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды)(30-35%):										
				31	32	127	916			
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак, обед):										
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак, обед)(50-60%):										
				45-54	46-55	192-230	1360-1632			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:										
				90	92	383	2720			

При одном приеме пищи (завтрак)

При одном приеме пищи (обед)

При двухразовом питании (завтрак, обед)

11 день

Наименование блюда	Вес		Химический состав	№ рецептуры
	Брутто, г	Нетто, г		
Завтрак				
Бутерброд с сыром			Выход, г	
			Белки, г	
			Жиры, г	
			Угл. г	
			ЭЦ, ккал	
			570	№3-2004
			20/20	
			16,7	
			16,8	
			86,4	
			562,6	
			20/20	
			5,7	
			6,2	
			7,2	
			107,4	
			198,4	
Каша рисовая жидкая			200	№311-2004
			6,4	
			7,2	
			27,0	
			198,4	
			200	
			6,4	
			7,2	
			27,0	
			198,4	
			200	
			6,4	
			7,2	
			27,0	
			198,4	
Кофейный напиток			200	№690-2004
			2,3	
			2,5	
			14,8	
			90,9	
			200	
			2,3	
			2,5	
			14,8	
			90,9	
			200	
			2,3	
			2,5	
			14,8	
			90,9	
Фрукты в ассортименте			130	№458-2006, Москва
			0,6	
			0,5	
			19,9	
			86,5	
			130	
			0,6	
			0,5	
			19,9	
			86,5	
Хлеб ржаной			20	
			0,7	
			0,1	
			9,4	
			40,5	

Утверждено: _____
 Дата: 20.02.2014
 Подпись: _____
 Итого: 100,0 г

или Хлеб ржаной витаминизированный										20								
Хлеб пшеничный										20	1,0	0,3	8,1	38,9				
или Хлеб пшеничный витаминизированный										20								
Обед										810	31,5	38,4	116,1	936				
Салат из капусты белокочанной с морковью										100	1,6	5,1	9,6	90,7				№4-2013, Пермь
капуста белокочанная										105								
морковь до 01.01.-20%										12,5								
с 01.01 - 25%										13,3								
<i>капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат</i>																		
сахар										4								
кислота лимонная										0,12								
вода для разведения лимонной кислоты										6								
масло растительное										5								
ИЛИ																		
Салат из свежих помидоров										100	1,0	5,1	3,5	63,9				№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые										97								
или помидоры свежие грунтовые										112								
масло растительное										5								

Суп из овощей на мясном бульоне, со сметаной		250/5	4,4	5,2	16,0	128,4	№135-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50					
01.11.-31.12.- 30%	72	50					
01.01-29.02 - 35%	77	50					
01.03 - 40%	84	50					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	12	10					
горошек зелёный консервированный	28	18					
масло сливочное	5	5					
сметана	5	5					
Запеканка картофельная с мясом отварным, с маслом	250/5	20,2	26,9	26,7	429,7	№157-2004, Пермь	
говядина 1 категории	132	97					
или говядина полуфабрикат	114	97					
масса отварного мяса		60					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	336	253					
01.11.-31.12.- 30%	362	253					
01.01-29.02 - 35%	390	253					
01.03 - 40%	423	253					

масло сливочное	15	15																		
яйцо куриное	7	7																		
сухари пшеничные	5	5																		
масло растительное	5	5																		
масло сливочное	5	5																		
Сок в ассортименте	200	200			200		0,4	0,0	22,0	89,6										№518-2013, Пермь
Хлеб ржаной																				
или Хлеб ржаной витаминизированный																				
Хлеб пшеничный																				
или Хлеб пшеничный витаминизированный																				
ИТОГО:							48	55	202	1499										

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Салат из моркови с изюмом			580	19,1	19,1	107,1	675,7
морковь до 01.01.-20%	96	77	100	1,2	0,1	15,0	65,7
с 01.01 - 25%	102	77					
морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном							

изюм	11	11								
сахар	10	10								
лимон (для сока)	12	5								
Гуляш из говядины					100	9,1	7,5	3,4	117,5	№437-2004
говядина 1 категории	86	63								
или говядина полуфабрикат	74	63								
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63								
масло растительное	4	4								
масса тушеного мяса		40								
масса соуса		60								
лук репчатый	14	12								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6								
мука пшеничная	4	4								
Каша гречневая рассыпчатая					180	3,7	7,9	50,0	285,9	№508-2004
крупа гречневая	85	85								
вода питьевая	108	108								
масло сливочное	10	10								
Какао с молоком					200	3,4	3,2	21,2	127,2	№642-1996
какао - порошок	5	5								

«Центр экспертиз и исследований»
 ОГРН 1077203005147
 ИНН 7203206104

морковь до 01.01.-20%	20	16																				
с 01.01 - 25%	21	16																				
масса отварной моркови		14																				
масло растительное	5	5																				
Уха ростовская																						
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	54	36																				
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	66	36																				
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	50	37																				
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	42	36																				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100																				
01.11.-31.12. -30%	143	100																				
01.01-29.02 - 35%	154	100																				
01.03 - 40%	167	100																				
лук репчатый	14	12																				
помидоры свежие парниковые	21,4	21																				
или помидоры свежие грунтовые	25	21																				
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10																				
масло сливочное	5	5																				

Адрес: Ростовская обл., г. Ростов-на-Дону, пер. Мухоморовский, д. 10
«Центр разработки стандартов и технологий»
ОГРН 1077203005147
ИНН 7203208134

Фрикадельки из кур (2 шт. по 50 г.)		100	10,8	10,9	5,4	162,9	№410-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории	151	65					
или грудка куриная промышленного производства	96	65					
молоко питьевое	15	15					
яйцо куриное	9	9					
морковь до 01.01.-20%	29	23					
с 01.01 - 25%	31	23					
лук репчатый	12	10					
мука пшеничная	8	8					
сметана	8	8					
масло растительное	2	2					
Макаронные изделия отварные		180	3,8	3,4	41,1	210,2	№516-2004
макаронные изделия	64	64					
масло сливочное	4	4					
Напиток из плодов шиповника		200	0,2	0,0	22,2	89,8	№705-2004
шиповник	25	25					
сахар	10	10					
Хлеб ржаной		40	1,9	0,4	17,5	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный		40					

Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	60					
ИТОГО:		46	46	245	1572	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			600	24,0	18,4	85,0	601
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6

ИЛИ

Овощи свежие (огурцы)	100			0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						
Суфле рыбное			120	17,1	12,0	5,2	197,2	№400-2004
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	162	108						
или горбуша неразделанная ((филе без кожи и костей)	197	108						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	150	111						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	125	108						
масса отварной рыбы		90						
Соус молочный густой №598-2004		30						

Автор: _____
 Утверждена: _____
 № 1077203005147
 № 107203206104

Обед		845	27,4	30,4	138,6	938	
Икра кабачковая промышленного производства для детского питания	105	100	1,4	4,5	5,5	68,1	№101-2004
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной		250/10/5	4,9	5,9	19,7	151,5	№113-2004
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полуфабрикат	19	16					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16					
свекла до 01.01 -20%	38	30					
с 01.01 - 25%	40	30					
капуста белокочанная свежая	25	20					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	53	40					
01.11.-31.12. -30%	57	40					
01.01-29.02 - 35%	62	40					
01.03 - 40%	67	40					
морковь до 01.01.-20%	18	14					
с 01.01 - 25%	19	14					
лук репчатый	10	8					
чеснок свежий	1,3	1					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8					
сахар	3	3					

Адрес: М. пр. Революции, 71а
г. Киев, Украина

ОГРН 1077203005147
ИНН 7203006104

	масло сливочное	10	10																				
Компот из ягод				200	0,5	0,2	28,1	116,2	№511-2013, Пермь														
	вишня свежемороженая	21	20																				
	или смородина свежемороженая	21	20																				
	или клюква свежемороженая	21	20																				
Хлеб ржаной	сахар	20	20																				
или Хлеб ржаной витаминизированный			40	1,9	0,4	17,5	81,0																
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8																
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60																				
ИТОГО:				51	49	224	1539																

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Пудинг творожный запеченный с молоком ступенным			585	22,1	21,0	91,4	642,2	
			200/20	17,1	12,0	48,0	368,4	№362-2004
	творог	158	156					
	мука пшеничная	14	14					
	или крупа манная	12	12					

Автономное учреждение Тульской области
«Центр государственного контроля качества продукции»

ОГРН 10772030065147
ИНН 7203208134

Обед		915	31,0	30,1	137,0	943,3	№1-2013, Пермь
Салат из капусты белокочанной		100	2,1	5,1	9,3	91,5	
капуста белокочанная (стертая с солью)	154	78					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
<i>капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат</i>							
лук репчатый	6	5					
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>							
или лук зеленый	6	5					
сахар	3	3					
кислота лимонная	0,12	0,12					
вода для разведения лимонной кислоты	6	6					
масло растительное	5	5					
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной		250/10/5	7,2	5,9	15,4	143,5	№132-2004
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	69	52					
01.11.-31.12. -30%	74	52					
01.01-29.02 - 35%	80	52					
01.03 - 40%	87	52					

Акт приема-передачи
 №132-2004
 167720308147
 7203208134

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
лук репчатый	24	20						
масло растительное	12	12						
Компот из сухофруктов			200	0,7	0,0	23,9	98,4	№639-2004
сухофрукты	20,3	20						
сахар	15	15						
Фрукты в ассортименте			100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный			40					
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60					
ИТОГО:			53	51	228	1586		
15 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			635	19,6	21,6	93,3	645,4	
Биточки рубленные из птицы запеченные, с маслом			100/5	12,6	16,5	12,4	248,5	№498-2004
филе куриное промышленного производства	71	67						
или филе индейки	71	67						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	98	67						

Анстолариэ иреэдрэеэеэеэ
иЦитрэеэ

ОФРН 1077200000147
ИРН 7203200134

хлеб пшеничный	19	19	19						
лук репчатый	11	9							
молоко питьевое	20	20							
яйцо куриное	7	7							
мука пшеничная	6	6							
масло растительное	2	2							
масло сливочное	5	5							
Рис припущенный		180	4,4	4,3	35,0	196,6			№512-2004
крупа рисовая	63	63							
вода питьевая	133	133							
масло сливочное	5	5							
Чай "Витаминный"		200	0,7	0,1	19,8	82,9			№493-2013, Пермь
чай-заварка	2	2							
шиповник	15	15							
сахар	10	10							
Фрукты в ассортименте		150	0,2	0,3	8,6	37,9			№458-2006, Москва
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	40,5			
или Хлеб ржаной витаминизированный		20							
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9			

или Хлеб пшеничный витаминизированный		20											
Обед													
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	27,6	24,7	130,0	852,8							№101-2004
ИЛИ													
Овощи свежие (огурцы)		100	0,7	0,1	1,9	11,3							№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100											
или огурцы свежие парниковые	102	100											
Суп с крупой с курицей		250/10	6,5	6,4	20,1	164,0							№138-2004
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26											
крупы: кукурузная или пшено или овсяные хлопья "Геркулес"	5	5											
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	67	50											
01.11.-31.12. -30%	72	50											
01.01-29.02 - 35%	77	50											
01.03 - 40%	84	50											
морковь до 01.01.-20%	12,5	10											
с 01.01 - 25%	13,3	10											
лук репчатый	12	10											

А. Голоскине упр.с/м/е. 05.11.2006. (подпись)

«Центр территориального контроля»

ОГРН 1077203635147

ИНН 7209206104

масло сливочное	10	10					0,2	0,0	20,6	83,2	№585-1996
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ											
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40									
или груши свежие	44	40									
или апельсины свежие	60	40									
сахар	15	15									
Хлеб ржаной											
			40				1,9	0,4	17,5	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный											
			40								
Хлеб пшеничный											
			60				3,0	0,8	24,3	116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный											
			60								
ИТОГО:											
							47	46	223	1498	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):											
							20	19	93	625	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки)(20-25%):											
							18-23	18-23	77-96	544-680	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды):											
							29	30	132	913	При одном приеме пищи (обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды)(30-35%):											
							27-32	28-32	115-134	816-952	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за обед и завтрак):											
							49	49	225	1539	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):											
							45-54	46-55	192-230	1360-1632	При двухразовом приеме пищи

яйцо куриное (для смазки)	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
дрожжи прессованные	1,6	1,6						
молоко питьевое	28	28						
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"			200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
чай-заварка	2	2						
сахар	15	15						
лимон	11	10						
апельсин	21	20						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты)			15	0,4	0,5	5,4	27,7	
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Обед			830	36,4	33,9	107,9	882,4	
Винегрет овощной			100	1,5	5,0	14,9	110,5	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25						
01.11.-31.12. -30%	36	25						

Автономное учреждение Тульской области
 «Центр технологического компетенции»
 ОГРН 10772030665147
 ИНН 7203208134

01.01-29.02 - 35%	39	25							
01.03 - 40%	42	25							
масса отварного картофеля		23							
свекла до 01.01.-20%	23	18							
с 01.01 - 25%	24	18							
масса отварной свеклы		16							
морковь до 01.01.-20%	15	12							
с 01.01 - 25%	16	12							
масса отварной моркови		10							
огурцы соленые без уксуса	58	32							
лук репчатый	18	15							
или лук зеленый	19	15							
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый									
масло растительное	5	5							
Суп - лапша домашняя на курином бульоне									
мука пшеничная	17,5	17,5							
мука пшеничная (на подпыл)	1,2	1,2							
		250	2,4	5,3	10,1	97,7			№148-2004

масло растительное	5	5							
морковь до 01.01.-20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	10	8							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
мука пшеничная	3	3							
сахар	4	4							
Компот из изюма			200	0,3	0,0	25,5	103,2		№512-2013, Пермь
	изюм	15,3							
	сахар	15							
Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0		
или Хлеб ржаной витаминизированный			40						
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60						
ИТОГО:				47	50	206	1458		

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Бутерброд с джемом			590	24,7	16,1	77,3	552,7	
			20/25	1,8	0,2	21,0	93,0	№2-2004
хлеб пшеничный	20	20						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	25,2	25						
Запеканка из творога с молоком сгущенным								
творог	192	191						
мука пшеничная	16	16						
или крупа манная	14	14						
вода питьевая для каши	48	48						
яйцо куриное	15	15						
сахар	8	8						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
								№313-2013, Пермь

Центр исследований и контроля качества
 ОГРН 1077203005147
 ИНН 7203208104

Суп крестьянский с крупой со сметаной		250/5	3,1	5,2	17,2	128,0	№134-2004
крупа перловая или пшеничная	10	10					
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					
капуста свежая белокочанная	38	30					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	12	10					
масло сливочное	5	5					
сметана	5	5					
Фрикадельки рыбные с маслом			100/5				
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80					
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	146	80					
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	93	80					
			12,8	8,8	7,6	160,8	№347-2013, Пермь

«Государственное учреждение
«Центр экспертизы качества продукции»
ОГРН 1077206003147
ИНН 203206134

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	108	80								
хлеб пшеничный	14	14								
вода питьевая	20	20								
яйцо куриное	10	10								
масло сливочное	5	5								
Рис припущенный		180	4,4	4,3	35,0	196,6				№512-2004
крупа рисовая	63	63								
вода питьевая	133	133								
масло сливочное	5	5								
Сок в ассортименте	200	200	0,4	0,0	22,0	89,6				№518-2013, Пермь
Хлеб ржаной		40	1,9	0,4	17,5	81,0				
или Хлеб ржаной витаминизированный		40								
Хлеб пшеничный		60	3,0	0,8	24,3	116,8				
или Хлеб пшеничный витаминизированный		60								
ИТОГО:			56	45	208	1463				

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Бутерброд с сыром			640	25,7	30,1	76,1	677	
			20/20	5,7	6,2	7,2	107,4	№3-2004
хлеб пшеничный	20	20						
сыр	21	20						
Рагу из мяса			250	15,8	20,7	28,0	361,5	№6/8-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						
масса тушеного мяса		50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	77	58						
01.11.-31.12. -30%	83	58						
01.01-29.02 - 35%	89	58						
01.03 - 40%	97	58						
морковь до 01.01.-20%	73	58						

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр экологического мониторинга»
 ОГРН 5017203206104
 ИНН 7203206104

или клюква свежемороженая	25,2	24							
сахар	15	15							
крахмал	7	7							
Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0		
или Хлеб ржаной витаминизированный			40						
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60						
ИТОГО:				52	59	213	1595		

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	680	21,4	16,5	94,6	611,7	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						

Рыба, запеченная с яйцом		100	14,4	9,9	9,1	183,1	№341-2013, Пермь
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	153	102					
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	186	102					
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	118	102					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	130	96					
мука пшеничная	5	5					
масло растительное	5	5					
масса запеченной рыбы		85					
мука пшеничная	3	3					
яйцо куриное	20	20					
масло растительное	2	2					
Пюре картофельное			180				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154					
01.11.-31.12. -30%	220	154					
01.01-29.02 - 35%	237	154					
01.03 - 40%	257	154					
молоко питьевое	29	29					
			3,9	5,9	26,7	175,5	№520-2004

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7	7																				
Сок в ассортименте	200	200											0,0	34,0	138,0						№518-2013, Пермь	
Фрукт в ассортименте													0,1	5,7	25						№458-2006, Москва	
Хлеб ржаной													0,1	9,4	40,5							
или Хлеб ржаной витаминизированный																						
Хлеб пшеничный													0,3	8,1	38,9							
или Хлеб пшеничный витаминизированный																						
Обед													35,6	117,2	905,0							
Салат картофельный с кукурузой													6,4	9,8	110,8							№665-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	70	53																				
01.11.-31.12. - 30%	76	53																				
01.01-29.02 - 35%	82	53																				
01.03 - 40%	89	53																				
масса отварного картофеля																						
лук репчатый	9,5	8																				
или лук зеленый	10	8																				
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый																						

«Центр профессионального дизайна»
ОГРН 1077203000147
ИНН 7203208104

кукуруза консервированная (после термической обработки)	37	22							
яйцо куриное	15	15							
масло растительное	5	5							
Суп - харчо с мясом			250/10	7,4	5,5	22,0	167,1		№154-1996
говядина полуфабрикат	19	16							
или говядина 1 категории	22	16							
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16							
крупа рисовая	17,5	17,5							
лук репчатый	24	20							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	15	15							
масло сливочное	5	5							
чеснок свежий	1,9	1,5							
хмели-сунели (сушеная зелень)	0,3	0,3							
Мясо, тушенное с капустой			250	12,9	22,5	23,0	346,1		№365-2013, Пермь
говядина полуфабрикат	94	80							
или говядина 1 категории	109	80							
или свинина мясная	87	74							

масса тушеного мяса	50									
капуста белокочанная свежая	275	220								
масло растительное	12	12								
морковь до 01.01.-20%	25	20								
с 01.01 - 25%	27	20								
лук репчатый	17	14								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7								
мука пшеничная	5	5								
сахар	4	4								
Компот из свежих плодов			200	0,2	0,0	20,6	83,2	№585-1996		
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40								
или груши свежие	44	40								
или апельсины свежие	60	40								
сахар	15	15								
Хлеб ржаной		40			1,9	0,4	17,5	81,0		
или Хлеб ржаной витаминизированный		40								
Хлеб пшеничный		60			3,0	0,8	24,3	116,8		

А/о, г. Белгород, ул. Южная, д. 40

ИНН 6208208134

ОГРН 1077203005147

ИНН 6208208134

лук репчатый	6	5											
яйцо куриное	12	12											
мука пшеничная	8	8											
масло растительное для смазки листа	2	2											
каша гречневая вязкая отварная			180	2,0	5,4	29,2	173,4						№510-2004
крупа гречневая	45	45											
вода питьевая	144	144											
масло сливочное	6	6											№685-2004
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	15,0	60,8						
чай-заварка	2	2											
сахар	15	15											
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке			125	1,8	1,5	4,5	38,7						
Хлеб ржаной			20	0,9	0,2	8,7	40,5						
или Хлеб ржаной витаминизированный			20										
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9						
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20										

Обед		860	31,7	32,8	124,9	921,1	
Салат из свежих огурцов		100	0,7	5,1	2,5	58,7	№17-2013, Пермь
огурцы свежие парниковые	97	95					
или огурцы свежие грунтовые	100	95					
масло растительное	5	5					
Суп с макаронными изделиями с курицей		250/10	7,3	6,1	18,5	158,1	№147-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75					
01.11.-31.12. -30%	107	75					
01.01-29.02 - 35%	116	75					
01.03 - 40%	125	75					
макаронные изделия	10	10					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	12	10					
масло сливочное	5	5					
Печень, тушенная с овощами		120	14,0	12,9	5,9	195,7	№439-2004
печень говяжья	137	114					

лук репчатый	21	18								
масло растительное	6	6								
масса готовой печени с луком		75								
мука пшеничная	2,4	2,4								
морковь до 01.01.-20%	75	60								
с 01.01 - 25%	79,8	60								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10								
вода питьевая	20	20								
Картофель толченый, по-деревенски						180				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	226	170					4,9		7,7	33,0
01.11.-31.12. -30%	243	170								
01.01-29.02 - 35%	262	170								
01.03 - 40%	284	170								
отвар картофельный	30	30								
масло сливочное	10	10								
Компот из кураги						200			0,0	31,3
курага	20,3	20								
							0,9			128,8
										№638-2004

Ленинградская областная государственная организация
«Центр технологического мониторинга»
ИНН 47-72-300149
ИП: 7203208134

		сахар	15	15									
Хлеб ржаной					40	1,9	0,4	17,5	81,0				
или Хлеб ржаной витаминизированный					40								
Хлеб пшеничный					40	2,0	0,6	16,2	77,8				
или Хлеб пшеничный витаминизированный					40								
ИТОГО:						57	55	206	1546				
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки)(20-25%):													
						18-23	18-23	77-96	544-680			При одном приеме пищи (завтрак)	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды):													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды)(30-35%):													
						31	32	124	907			При одном приеме пищи (обед)	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак, обед):													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):													
						52	52	209	1516			При двухразовом питании (завтрак, обед)	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:													
						90	92	383	2720				

*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)" СанПин 2.3/2.4.3590-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",