

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## **10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД**

**№ 10-ДС/3590-20/131 от 27 октября 2022 г**

для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями

СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественной питания населения"

**Возрастная категория детей: 1-3 лет.**

**Часы пребывания: 11-12 часов.**

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

г. Тюмень, 2023г.



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)  
Холодильная, 57, Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92  
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: [tocgsen@fguz-tyumen.ru](mailto:tocgsen@fguz-tyumen.ru); [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)  
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ  
Главный врач (заместитель) ФБУЗ  
«Центр гигиены и эпидемиологии в  
Тюменской области»  
А.Я. Фольмер

№ 53/Д

« 22 » декабря 2022 г.

г. Тюмень

#### Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/131 от 27 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и уплотненный полдник.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля»; юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20); МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (далее МР 2.3.6.0233-21).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

На основании заявки № 138062 от 05.12.2022г. рассмотрено представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/131 от 27 октября 2022г для организации питания детей в возрасте с 1 года до 3 лет в дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и уплотненный полдник.

Меню разработано на основании:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть – М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;

- Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, III часть – М.: Хлебпродинформ, 1999 г.;
  - Картофель, блюда лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995г.;
  - Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1, 2 – Москва, 2006г.;
  - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
  - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
  - Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.;
  - Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г.;
  - Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г.;
  - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, I – 4х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;
  - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;
- Представлены аннотации к меню, содержащая ссылка на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий; таблица суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 1 до 3 лет (не менее).
- Для обеспечения здоровья питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 1-3 лет в соответствии с рекомендацией формой составления СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом

блюде). Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

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

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

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

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

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

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

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

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (1-3 лет) соответствует приложению 9 таблице 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (1-3 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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



## Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».

**Возрастная категория детей:** 1-3 лет.

**Часы пребывания:** 11-12 часов.

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

**Суточная потребность 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)".**

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

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

- Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г (**№рец.-1999**).
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).

Выход фруктов и кондитерских изделий

Ориентировочно. При формировании ежедневного меню необходимо определить фактический

Следует учитывать, что выход фруктов, кондитерских изделий дан в меню 20.

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

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона детей микроэлементами используются: хлеб для дополнительного обогащения рациона детей микроэлементами используются: хлеб

Для овощей приняты нормы отходов соответствующие с Приложением №24, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд должно соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате.

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

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

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

- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, детских домов, интернатов, детских домов, детских учреждений, учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№рек.-2013, Пермь).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г. (№рек.-2011, Екатеринбург).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г. (№рек.-2020,2021, Новосибирск).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г. (№рек.-2020,2021, Новосибирск).

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
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Консервы мясные	120
		Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Творог с массовой долей жира 9%	100	Яйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
Яйцо куриное	41	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
Рыба (треска)	100	Сыр	20
		Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

Капуста белокочанная	111	100	Картофель
Капуста цветная	80		
Морковь	154		
Свекла	118		
Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33		
Горошек зеленый	40		
Горошек зеленый консервированный	64		
Кабачки	300		
Фрукты консервированные	200		
Соки фруктовые	133		
Соки фруктовые – ягодные	133	100	Фрукты свежие
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) <sup>1</sup>	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
<b>гречневая каша:</b>		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
<b>пшенная каша:</b>		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
<b>рисовая каша:</b>		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
<b>перловая каша:</b>		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
<b>кукурузная каша:</b>		
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

<sup>1</sup> 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	Уплотненный Полдник, грамм
		350	100	450
1 день	350	150	535	485
2 день	360	150	500	420
3 день	480	150	545	435
4 день	360	150	560	425
5 день	360	150	535	430
6 день	355	150	545	425
7 день	360	150	535	485
8 день	355	150	530	420
9 день	360	150	550	430
10 день	350	150	570	430

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	38	42	183	1260
	38	42	183	1260
Норма в пищевых веществах и энергии (90%)	38	42	183	1260
Норма в пищевых веществах и энергии (100%)	42	47	203	1400
При 11-12 часовом пробеждении днем				

6-10 день

Итого потребление пищевых веществ за неделю	38	42	183	1260
	38	42	183	1260
Норма в пищевых веществах и энергии (90%)	38	42	183	1260
Норма в пищевых веществах и энергии (100%)	42	47	203	1400
При 11-12 часовом пробеждении днем				

\*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 № 10-ДС/3590-20/131 от 27.10.2022 г для питания детей с 1 до 3 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11-12 ч пребывания детей (90-100%), г, мл, в день, нетто	Фактически получено г, мл, **										В среднем за 10 дней, г, мг	Факт в день, г, мл,	% выполнения		
				Дни														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					
1	Хлеб ржаной	40	34	20	60	30	40	30	40	30	40	30	40	30	20	330	33	97
2	Хлеб пшеничный	60	54	52	70	35	64	48	44	50	60	52	36	511	51	95		
3	Мука пшеничная	25	24	48	5	16	10	35	16	36	5	50	15	235	24	99		
4	Крупы, бобовые	30	30	45	34	23	30	20	60	48	43	0	18	321	32	105		
5	Макаронные изделия	8	8	0	0	39	12	0	0	0	0	0	0	79	8	99		
6	Картофель	120	114	78	160	40	88	178	75	132	147	174	72	1144	114	100		
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	153	155	109	64	202	241	50	138	141	293	100	1493	149	98		
8	Фрукты свежие	95	90	95	145	95	100	18	125	95	30	12	183	90	100			
9	Сухофрукты	9	9	12	0	27	13	0	0	13	12	15	0	92	9	102		
10	Соки фруктовые и овощные	100	100	150	150	0	150	150	150	150	0	150	0	1050	105	105		
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдана должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	25	19	26	22	16	36	31	34	20	26	28	258	26	103		
12	Кондитерские изделия	12	11	0	35	20	0	12	10	0	10	0	20	107	11	99		
13	Какао - порошок	0,5	0,5	2,5	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	5	0,5	100		
14	Кофейный напиток	1	1,0	0	3,5	0	0	3,5	0	0	3,5	0	0	11	1,1	105		
15	Чай	0,5	0,50	0	0,40	0,40	0,8	0,40	0,40	0,40	0	0,8	0,40	4,8	0,5	96		
16	Мясо 1-й категории	50	43	54	49	16	37	50	55	16	16	110	0	403	40	95		
17	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	20	40	0	0	50	0	0	0	56	14	40	200	20	100		
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	13	0	0	44	0	0	0	84	0	0	0	128	13	98		
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо - или малосоленое	32	32	0	50	0	60	60	0	53	40	0	60	323	32	101		
20	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	343	336	229	573	178	266	445	380	275	139	435	3256	326	95		
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	30	0	0	103	0	0	87	0	0	0	120	310	31	103		
22	Сметана	9	9	5	0	12	0	27	8	5	5	12	17	91	9	101		
23	Сыр	4	4	0	10	0	5	10	0	0	0	14	0	39	4	98		
24	Масло сливочное	18	16	17	10	6	15	17	20	26	8	23	17	157	16	97		
25	Масло растительное	9	9	9	12	8	10	8	5	6	11	10	5	83	8	97		
26	Яйцо	40	26	25	3	8	60	3	20	28	8	79	17	251	25	97		
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	0,8	0,0	0,0	0,0	1,1	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	3	0,3	103		
28	Крахмал	2	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5	10	1,0	100		
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	27	2,7	100		

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

\*\* Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

\*\*\* Мучное изделие промышленного производства в 4,7,8 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.



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	Обед, ккал		% выполнения	Уплотненный полдник, ккал		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	20% от суточного рациона	5% от суточного рациона		35% от суточного рациона	30% от суточного рациона		90% от суточного рациона					
	<b>280</b>	<b>70</b>		<b>490</b>		<b>420</b>		<b>1260</b>				
1 День	290,4	70	21	467,3	33	432,9	31	1261	90			
2 День	281,6	70	20	486,5	35	422,5	30	1261	90			
3 День	266,3	70	19	493,9	35	430,3	31	1260	90			
4 День	285,5	70	20	497,1	36	405,4	29	1258	90			
5 День	276,2	70	20	505,3	36	408,9	29	1260	90			
<b>ИТОГО в среднем за 1 неделю</b>	<b>280,0</b>	<b>70,0</b>	<b>20,0</b>	<b>490,0</b>	<b>35,0</b>	<b>420,0</b>	<b>30,0</b>	<b>1260,0</b>	<b>90,0</b>			
6 День	284,3	70	20	498,4	36	397,2	28	1250	89			
7 День	285,1	70	20	496,8	35	439,1	31	1291	92			
8 День	270,3	70	19	502,8	36	415,3	30	1258	90			
9 День	279,9	70	20	477,1	34	430,0	31	1257	90			
10 День	280,4	70	20	475,0	34	417,8	30	1243	89			
<b>ИТОГО в среднем за 2 неделю</b>	<b>280,0</b>	<b>70,0</b>	<b>20,0</b>	<b>490,0</b>	<b>35,0</b>	<b>420</b>	<b>30,0</b>	<b>1259,9</b>	<b>90,0</b>			

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"

**Меню приготавливаемых блюд  
завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник**

**Возрастная категория: с 1 до 3 лет (11-12 часов пребывания детей)**

**10-ти дневное меню №10-ДС/3590-20/131 от 27 октября 2022 года**

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

**1 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>8,4</b>	<b>11,2</b>	<b>39,0</b>	<b>290,4</b>	
Каша манная жидкая			150	4,1	4,5	18,9	133	№311-2004
	15	15						
	140	140						
	2	2						
	0,6	0,6						
	3	3						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,8</b>	<b>7,4</b>	<b>70</b>	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ  
Меню № 10-ДС/3590-20/131  
АУ ТО «Центр технологического контроля»

	Масло сливочное	5	5																
<b>Какао с молоком</b>				<b>180</b>	<b>2,7</b>	<b>2,9</b>	<b>12,7</b>	<b>88</b>											№497-2013, Пермь
	Какао - порошок	2,5	2,5																
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	130	130																
	сахар	8	8																
	<b>Второй завтрак</b>																		
<b>Сок в ассортименте</b>		<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>17,4</b>	<b>70</b>											№518-2013, Пермь
	<b>Обед</b>																		
<b>Салат из свеклы с чесноком</b>				<b>535</b>	<b>19,0</b>	<b>17,0</b>	<b>59,5</b>	<b>467,3</b>											№59-2013, Пермь
	свекла - до 01.01 -20%	51	41																
	с 01.01 - 25%	55	41																
	масса отварной свеклы		38																
	чеснок	0,3	0,2																
	масло растительное	3	3																
	<b>ИЛИ</b>																		
<b>Салат из огурцов с маслом</b>				<b>40</b>	<b>0,4</b>	<b>3,0</b>	<b>1,3</b>	<b>34</b>											№14/1-2011г, Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	40	39																



Зразы рубленые из мяса (говядина и свинина), запеченные		60	9,5	7,4	4,0	120	№457-2004
свинина мясная	22	19					
говядина 1 категории	26	19					
или говядина полуфабрикат	22	19					
или фарш промышленного производства	38	38					
хлеб пшеничный	8	8					
молоко питьевое	12	12					
котлетная масса		56					
яйцо куриное отварное для фарша	17	17					
мука пшеничная	5	5					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
<b>Каша гречневая вязкая</b>		<b>120</b>	<b>3,6</b>	<b>3,4</b>	<b>15,9</b>	<b>109</b>	<b>№510-2004</b>
крупа гречневая	30	30					
вода питьевая	96	96					
масло сливочное	3,5	3,5					
<b>Компот из изюма</b>		<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,8</b>	<b>52</b>	<b>№538-2004</b>
изюм	12	12					

ИЛИ

Компот из свежих плодов	150	0,2	0,0	10,5	42,8	№666-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	30	34,2				
или груши свежие	30	33				
или апельсины свежие	30	45				
лимонная кислота	0,15	0,15				
сахар	5	5				
<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>	<b>20</b>	<b>0,5</b>	<b>0,3</b>	<b>7,5</b>	<b>34</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>	<b>485</b>	<b>12,7</b>	<b>13,3</b>	<b>65,6</b>	<b>432,9</b>	
<b>Шницель из курицы</b>	<b>50</b>	<b>5,2</b>	<b>4,4</b>	<b>10,0</b>	<b>101</b>	№54-24м-2020, Новосибирск
филе куриное промышленного производства	40	42				
или филе из грудки индейки	40	42				
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	40	59				
хлеб пшеничный	9	9				
яйцо куриное	3,5	3,5				

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

ИД № 50250915

	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	7	7															
	Мука пшеничная	4	4															
	Масло растительное для смазки листа	1,5	1,5															
<b>Сложный гарнир</b>				<b>110</b>	<b>1,7</b>	<b>4,0</b>	<b>6,2</b>	<b>67</b>										
<b>Картофель припущенный</b>																		
	картофель - 01.09.-31.10.-25%	43	32															
	01.11.-31.12.-30%	46	32															
	01.01-29.02 - 35%	49	32															
	01.03 - 40%	53	32															
	Масло растительное	3	3															
	<b>Масса припущенного картофеля</b>		<b>30</b>															
<b>Кукуруза консервированная (после термической обработки)</b>		67	40															
<b>Морковь отварная</b>			<b>40</b>															
	Морковь - до 01.01 - 20%	54	43															
	с 01.01 - 25%	57	43															
	<b>Масса отварной моркови</b>		<b>40</b>															
<b>Сдоба обыкновенная</b>				<b>50</b>	<b>4,5</b>	<b>2,9</b>	<b>26,5</b>	<b>150</b>										

№570-2013,  
Пермь







	с 01.01 - 25%	20	15																
	Масса отварной моркови		12																
	кукуруза консервированная (после термической обработки)	17	10																
	огурцы консервированные без уксуса	31	17																
	или огурцы свежие парниковые	17,3	17																
	или огурцы свежие грунтовые	18	17																
	Масло растительное	3	3																

**Суп гороховый с гречками**

	горох	12	12																
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	34																
	01.11.-31.12.- 30%	49	34																
	01.01-29.02 - 35%	52	34																
	01.03 - 40%	57	34																
	Морковь - до 01.01 - 20%	9	7																
	с 01.01 - 25%	9,3	7																
	лук репчатый	7	6																
	Масло сливочное	3	3																

№139-2004

СЛБ  
10115030  
10115030  
10115030

grenки из пшеничного хлеба	10									(№170-2013, Горьки)
хлеб пшеничный	19	16								
зелень сушеная	0,1	0,1								
<b>Жаркое по - домашнему</b>			150	8,5	9,6	19,0	196		№436-2004	
говядина 1 категории	67	49								
или говядина полуфабрикат	58	49								
масса отварного мяса		30								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	154	116								
01.11.-31.12. -30%	166	116								
01.01-29.02 - 35%	179	116								
01.03 - 40%	194	116								
морковь - до 01.01 - 20%	20	16								
с 01.01 - 25%	21	16								
лук репчатый	10	8								
масло растительное	4	4								
<b>Компот из свежих яблок</b>			150	0,1	0,1	15,0	61		№631-2004	
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30								

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

	сахар	8	8															
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39										
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69										
<b>Уплотненный полдник</b>				<b>420</b>	<b>11,4</b>	<b>15,0</b>	<b>60,6</b>	<b>422,5</b>										
Винегрет овощной				40	0,5	3,0	4,2	46										№71-2004
	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															
	масса отварного картофеля		8															
	свекла - до 01.01.-20%	15	12															
	с 01.01.- 25%	16	12															
	масса отварной свеклы		10															
	морковь - до 01.01.- 20%	15	12															
	с 01.01.- 25%	16	12															
	масса отварной моркови		10															
	огурцы соленые без уксуса	11	6															

Итого: 422,5













Уплотненный полдник

		435	18,0	19,1	46,6	430,3	№325-2013, Пермь
Вареники ленивые с молоком сгущенным		150	13,5	14,4	20,6	266	
	творог	105	103				
	мука пшеничная	15	15				
	яйцо куриное	8	8				
	сахар	4	4				
	соль йодированная	0,5	0,5				
	масса готовых вареников		130				
	молоко сгущенное с сахаром	20,2	20				
ИЛИ							
Суфле творожное с молоком сгущенным		150	14,2	15,5	20,7	279	№365-2004
	творог	116	115				
	сметана	13	13				
	яйцо куриное	9	9				
	сахар	6	6				
	мука пшеничная	10	10				
	масло сливочное на смазку	2,5	2,5				

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

Масса готового суфле		130																	
МОЛОКО стуженное с сахаром	20,2	20																	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты, мармелад ит.д.)	10	10	10	0,2	0,3	8,5	37,5												
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	180	4,2	4,2	5,2	75												
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,2	12,3	51												
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)																			
<b>ИТОГО:</b>				<b>39</b>	<b>43</b>	<b>180</b>	<b>1260</b>												
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>				<b>42</b>	<b>47</b>	<b>203</b>	<b>1400</b>												
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 90%</b>				<b>38</b>	<b>42</b>	<b>183</b>	<b>1260</b>												
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%</b>				<b>34</b>	<b>38</b>	<b>164</b>	<b>1134</b>												
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%</b>				<b>40</b>	<b>44</b>	<b>192</b>	<b>1323</b>												
<b>4 день</b>																			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							Номер рецептуры									
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал												
<b>Завтрак</b>			<b>360</b>	<b>10,8</b>	<b>13,2</b>	<b>31,0</b>	<b>285,5</b>												
Суп молочный с макаронными изделиями			150	3,2	3,5	13,5	98	№165-2013, Пермь											
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	154	154																	





зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	50	6,3	6,4	2,0	91	№495-2004
<b>Филе птицы запеченное с яйцом</b>									
филе куриное или индейки	53	50							
мука пшеничная	3	3							
яйцо куриное	15	15							
масло растительное для смазки листа	2	2							
<b>Рагу овощное</b>									
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20		120	1,8	3,0	14,9	94	№541-2004
01.11.-31.12.- 30%	29	20							
01.01-29.02 - 35%	31	20							
01.03 - 40%	33	20							
морковь - до 01.01 - 20%	38	30							
с 01.01 - 25%	40	30							
лук репчатый	12	10							
капуста свежая белокочанная	68	54							
масло растительное	3,5	3,5							
соус томатный		35							

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







Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)

**ИТОГО:**

**НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)\*:**

**НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 90%**

**НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%**

**НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%**

**5 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>			<b>360</b>	<b>10,6</b>	<b>9,4</b>	<b>37,3</b>	<b>276,2</b>
Каша гречневая жидкая			150	4,3	4,5	16,8	125
крупа гречневая	20	20					
молоко питьевое	150	150					
сахар	2	2					
масло сливочное	3	3					
<b>Бутерброд с сыром</b>			<b>20/10</b>	<b>4,2</b>	<b>2,6</b>	<b>7,2</b>	<b>69</b>
батон или хлеб пшеничный	20	20					

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

	сыр	10,5	10															
<b>Кофейный напиток</b>					180	2,1	2,3	13,3	82	№501-2013, Пермь.								
	кофейный напиток	3,5	3,5															
	сахар	8	8															
	молоко питьевое	75	75															
	<b>Второй завтрак</b>																	
					0,1	0,0	17,4	70										
<b>Сок в ассортименте</b>		150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь.									
	<b>Обед</b>				535	16,5	18,9	67,4	505,3									
<b>Икра морковная</b>					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															



МНН 1502508134

лук репчатый	7	6							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
масло сливочное	3	3							
сахар	0,3	0,3							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							

**Рыба, припущенная в сметане**

горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60	60							60	8,2	7,1	1,2	102	№338-2013, Пермь
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	103	60	60												
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60	60												
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62	62												
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	81	61	61												
масса припущенной рыбы		50	50												
сметана	15	15	15												
мука пшеничная	1,5	1,5	1,5												
масло сливочное	1,5	1,5	1,5												
<b>Пюре картофельное</b>						120	2,6	3,5	18,8	117					№520-2004



Овощи свежие (огурцы)		40	0,3	0,0	0,8	4,4	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	42	40					
или огурцы свежие парниковые	41	40					
Тефтели из мяса (свинина мясная и говядина)		50	6,6	7,7	7,2	125	№461-2004
свинина мясная	20	17					
говядина 1 категории	23	17					
или говядина полуфабрикат	20	17					
или фарш промышленного производства	34	34					
хлеб пшеничный	8	8					
молоко питьевое	10	10					
лук репчатый	14	12					
масло сливочное	1,7	1,7					
<b>масса припущенного с маслом лука</b>		<b>8</b>					
мука пшеничная	3	3					
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5					
Овощи тушеные в соусе		110	2,2	3,5	13,1	93	№183-2011, Екатеринбург
горошек зелёный консервированный	46	30					





**6 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
<b>Каша пшеничная жидкая</b>			<b>355</b>	<b>7,7</b>	<b>9,1</b>	<b>42,9</b>	<b>284,3</b>	
			<b>150</b>	<b>4,7</b>	<b>6,8</b>	<b>17,5</b>	<b>150</b>	№311-2004
крупа пшеничная	18	18						
молоко питьевое	145	145						
сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						
<b>Бутерброд с джемом или вареньем</b>			<b>15/10</b>	<b>1,2</b>	<b>0,2</b>	<b>15,3</b>	<b>68</b>	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						
<b>Чай с молоком</b>			<b>180</b>	<b>1,8</b>	<b>2,1</b>	<b>10,1</b>	<b>67</b>	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко питьевое	100	100						
сахар	8	8						
<b>Второй завтрак</b>								
				<b>0,1</b>	<b>0,0</b>		<b>17,4</b>	

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

№18-2013, Пермь  
 №25-2004  
 №137-2004  
 №112-2004

Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№18-2013, Пермь
<b>Обед</b>								
Салат "Степной" из разных овощей	150	150	40	13,4	16,4	74,4	42	№25-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
01.11.-31.12.- 30%	21	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15						
01.03 - 40%	25	15						
Масса отварного картофеля		12						
Морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
Масса отварной моркови		13						
огурцы консервированные без уксуса	13	7						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с мясными фрикадельками	150/15			3,7	3,3	11,8	92	№137-2004
фрикадельки мясные (говядина и свинина)		15						№112-2004
говядина 1 категории	14	10						

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
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	80	60
01.11.-31.12. - 30%	86	60
01.01.-29.02. - 35%	92	60
01.03. - 40%	100	60
морковь - до 01.01. - 20%	7,5	6
с 01.01. - 25%	8,0	6
лук репчатый	7	6
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,8	1,8
масло сливочное	3	3
зелень сушеная	0,1	0,1
<b>Котлета домашняя из говядины и свинины, запеченная с соусом сметанным с томатом</b>	<b>50/30</b>	<b>7,5</b>

5,9  
 113  
 №450-2004  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

№НН 15095009134

свинина мясная	22	19							
говядина 1 категории	26	19							
или говядина полуфабрикат	22	19							
или фарш промышленного производства	38	38							
хлеб пшеничный	9	9							
молоко питьевое	6	6							
чеснок	0,4	0,3							
лук репчатый	4,8	4							
яйцо куриное	2	2							
мука пшеничная	5	5							
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5							
<b>Соус сметанный с томатом</b>		<b>30</b>							№601-2004
сметана	8	8							
мука пшеничная	2,3	2,3							
вода питьевая	22	22							
Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3							
<b>Рис припущенный</b>			<b>110</b>	<b>2,3</b>	<b>2,0</b>	<b>18,6</b>	<b>102</b>		№512-2004



Масло сливочное	9	9																			
Масло сливочное для смазки листа	2	2																			
Масса готовой запеканки		130																			
Молоко стуженное с сахаром	20,2	20																			
<b>Фрукт в ассортименте</b>																					
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)</b>																					
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180																		
<b>ИТОГО:</b>																					
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>																					
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 90%</b>																					
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%</b>																					
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%</b>																					
<b>7 ДЕНЬ</b>																					

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>									
Каша пшеничная жидкая			360	7,8	9,4	42,3	285,1		
			150	4,5	5,1	16,7	131	№311-2004	
	крупа пшено	18	18						

ООО "ТОВАРИЩЕСТВО" №458-2006, Москва



И.И. 1503508134  
 ОЛЫН ДУГАЛЫНОВА

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

<b>Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами</b>		40	0,9	3,3	1,5	39	№54-63-2020, Новосибирск
капуста свежая белокочанная	40	32					
Масса капусты, стертой с солью		20					
<b>(в свежем виде капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)</b>							
помидоры свежие парниковые	8,2	8					
или помидоры свежие грунтовые	9,4	8					
огурцы свежие парниковые	8,2	8					





Компот из смеси сухофруктов	150	0,2	0,0	12,9	52	№508-2013, Пермь
-----------------------------	-----	-----	-----	------	----	---------------------

сухофрукты	13	13				
сахар	6	6				
<b>Хлеб пшеничный</b>	20	0,4	0,2	8,8	39	
<b>Хлеб ржаной</b>	30	0,7	0,4	11,3	52	
<b>Уплотненный полдник</b>	<b>485</b>	<b>13,7</b>	<b>17,5</b>	<b>56,8</b>	<b>439,1</b>	
<b>Шницель рыбный натуральный</b>	<b>50</b>	<b>8,0</b>	<b>7,3</b>	<b>2,3</b>	<b>107</b>	№391-2004
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	72	53				
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	70	53				
или горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	80	53				
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	91	53				
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	96	53				
лук репчатый	5	4				
яйцо куриное	10	10				
мука пшеничная	5	5				
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5				
<b>Картофель тушеный</b>	<b>110</b>	<b>1,5</b>	<b>3,1</b>	<b>10,5</b>	<b>76</b>	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	126	95				

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

№НХ 502308134

	01.11.-31.12. -30%	136	95																	
	01.01-29.02 - 35%	146	95																	
	01.03 - 40%	159	95																	
	Морковь - до 01.01 - 20%	31	25																	
	с 01.01 - 25%	33	25																	
	лук репчатый	14	12																	
	масло сливочное	4	4																	

**Полоска песочная с молоком сгущенным**

	мука пшеничная	25	25																	
	сахар	10	10																	
	масло сливочное	10	10																	
	яйцо куриное	10	10																	
	соль йодированная	0,03	0,03																	
	натрий двууглекислый	0,07	0,07																	
	молоко сгущенное с сахаром, вареное промышленного производства	10,2	10																	
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2																	

**Чай с молоком**

		180																		
		1,8																		
		2,1																		
		10,1																		
		67																		

№495-2013,  
Пермь

№586-2013,  
Пермь

Чай с молоком	180	1,8	2,1	10,1	67	№495-2013, Пермь
---------------	-----	-----	-----	------	----	---------------------

чай - заварка	0,4	0,4									
молоко питьевое	100	100									
сахар	8	8									
<b>Фрукт в ассортименте</b>	<b>95</b>	<b>0,8</b>	<b>0,0</b>	<b>8,9</b>	<b>39</b>	№458-2006, Москва					
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)											
<b>ИТОГО:</b>		<b>40</b>	<b>42</b>	<b>187</b>	<b>1291</b>						
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>											
		<b>42</b>	<b>47</b>	<b>203</b>	<b>1400</b>						
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 90%</b>											
		<b>38</b>	<b>42</b>	<b>183</b>	<b>1260</b>						
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%</b>											
		<b>34</b>	<b>38</b>	<b>164</b>	<b>1134</b>						
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%</b>											
		<b>40</b>	<b>44</b>	<b>192</b>	<b>1323</b>						

**8 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>			<b>355</b>	<b>7,4</b>	<b>7,6</b>	<b>43,0</b>	<b>270,3</b>	
Суп молочный с крупой			<b>150</b>	<b>4,1</b>	<b>5,1</b>	<b>14,4</b>	<b>120</b>	№164-2013, Пермь
молоко питьевое	145	145						
крупы: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						

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





ИНН 1602308779  
 ОГРН 1011602082141  
 ИП Денисов Александр Владимирович  
 ул. Коммунальная, д. 10, Пермь

Морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8,0	6							
лук репчатый	3,6	3							
огурцы консервированные без уксуса	16	9							
масло сливочное	3	3							
сметана	5	5							
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							

**Котлеты рыбные любительские**

горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40	60	7,9	6,5	3,4	104	№346-2013, Пермь
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	68	40						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	53	40						
Морковь - до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						
хлеб пшеничный	5	5						



ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ КОД  
 ИНН 503508124  
 ОГРН 102503062143

Уплотненный полдник		420	12,7	15,9	55,3	415,3		
Горошек зеленый консервированный (после Термической обработки)	62	40	40	1,9	0,1	3,1	21	№244 - 2006, Москва
Плов из птицы	130	8,5	10,9	15,1	193			№406-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	118	105						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	82	56						
или филе куриное промышленного производства	59	56						
Масса отварной птицы (мякоть)	40							
крупа рисовая	31	31						
морковь - до 01.01 - 20%	26	21						
с 01.01 - 25%	28	21						
лук репчатый	6	5						
масло растительное	6	6						
Муочное изделие промышленного производства в ассортименте	20	20	70	0,8	2,9	15,8	93	
Чай с молоком сгущенным	180	1,2	1,9	17,5	92			№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Хлеб ржаной	10	0,3	0,1	3,8	17			

10	0,3	0,1	3,8	17
----	-----	-----	-----	----

<b>ИТОГО:</b>				
	37	42	184	1258
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>	42	47	203	1400
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 90%</b>	38	42	183	1260
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%</b>	34	38	164	1134
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%</b>	40	44	192	1323

**9 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
Омлет натуральный с поджаривкой			360	15,2	11,5	28,9	279,9	
яйцо куриное	60	60	150	8,9	6,7	7,8	127	№340-2004
молоко питьевое	23	23						
масло растительное для смазки листа	1	1						
масса готового омлета		80						
Овощи на поджаривку		70						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70						№101-2004

ИЛИ

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

Яичная кашка натуральная с подгарнировкой										
	яйцо куриное	60	60		150	9,1	6,8	7,9	129	№279-1996
	молоко питьевое	32	32							
	масло сливочное	3	3							
	масса готовой кашки		80							
	Овощи на подгарнировку		70							
	кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70							№101-2004
<b>Бутерброд с сыром</b>										
	батон или хлеб пшеничный	20	20		20/10	4,2	2,6	7,2	69	№3-2004
	сыр	10,5	10							
<b>Чай с молоком</b>										
	чай - заварка	0,4	0,4		180	1,8	2,1	10,1	67	№495-2013, Пермь
	молоко питьевое	100	100							
	сахар	8	8							
<b>Хлеб ржаной</b>										
					10	0,3	0,1	3,8	17	
<b>Второй завтрак</b>										
					150	0,1	0	17,44	70,16	
<b>Сок в ассортименте</b>										
		150	150		150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь

Сок в ассортименте	150	150	150	150	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
--------------------	-----	-----	-----	-----	-----	------	----	---------------------

Обед		550	12,8	16,7	69,1	477,1
Салат из капусты белокачанной с морковью		40	0,6	3,0	3,8	45
капуста свежая белокачанная	69	55				
масса капусты, стертой с солью		35				
лимон (для сока)	5	2				
сахар	0,4	0,4				
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5				
с 01.01 - 25%	7	5				
<b>(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)</b>						
масло растительное	3	3				
<b>ИЛИ</b>						
<b>Винегрет овощной</b>		40	0,5	3,0	4,2	46
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				
масса отварного картофеля		8				

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

№№ 1003508134

ОЛХН (002200200) 773  
 «Генерал» ООО  
 «Генерал» ООО  
 «Генерал» ООО

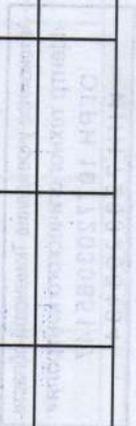
свекла - до 01.01 -20%	15	12								
с 01.01 - 25%	16	12								
Масса отварной свеклы		10								
Морковь - До 01.01 - 20%	15	12								
с 01.01 - 25%	16	12								
Масса отварной моркови		10								
огурцы соленые без уксуса	11	6								
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	6	4								
масло растительное	3	3								
<b>Сул-лапша домашняя, с курицей</b>			<b>150/10</b>	<b>3,5</b>	<b>3,7</b>	<b>12,9</b>	<b>99</b>	<b>№148-2004</b>		
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	29	26								
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	19	18								
или филе куриное промышленного производства	15	14								
лапша домашняя		12								№549-2004
мука пшеничная	11	11								
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7								
яйцо куриное	3	3								







	Масло сливочное	7	7																
	яйцо куриное	7	7																
	сахари пшеничные	3	3																
	Масло растительное для смазки листа	1,7	1,7																
<b>Булочка "Нежная"</b>				<b>50</b>	<b>1,5</b>	<b>3,9</b>	<b>28,5</b>	<b>155</b>	<b>560-2013, Пермь</b>										
	<b>Масса теста</b>		<b>56</b>																
	мука пшеничная	32	32																
	сахар	5	5																
	Масло сливочное	7	7																
	соль йодированная	0,3	0,3																
	дрожжи хлебопекарные	1,2	1,2																
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,3	0,3																
	Молоко питьевое или кефир	12	12																
	яйцо куриное	3,5	3,5																
	<b>крошка:</b>																		
	мука пшеничная	1	1																



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

1

1

30 0,6 0,7 1,6 2,8



# 10 День

ИД № 022508134  
ОЛЫН ДУА СӨЗӨӨРҮНД  
КҮНДӨЗ ДАМУУНУНГА АРНАПТЫН  
КОНТРОЛ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>									
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	5,5	6,2	22,5	168	№311-2004	
Хлопья овсяные "Геркулес"	18	18							
Молоко питьевое	143	143							
Сахар	2	2							
Масло сливочное	3	3							
<b>Бутерброд с маслом</b>									
Батон или хлеб пшеничный	15	15							
Масло сливочное	5	5							
<b>Чай с лимоном</b>									
Чай - заварка	0,4	0,4	180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004	
Сахар	10	10							
Лимон	6	5							
<b>Второй завтрак</b>			<b>130</b>	<b>0,6</b>	<b>0,6</b>	<b>15,5</b>	<b>70</b>		

Второй завтрак

	130	0,6	0,6	0,6	15,5	70
--	-----	-----	-----	-----	------	----

Яблоки печеные	130	0,6	0,6	0,6	15,5	70	№11.306-1996, Екатеринбург
яблоко свежее с удаленным семенным гнездом	182	160					
сахар	4	4					
<b>Обед</b>	<b>570</b>	<b>14,3</b>	<b>17,5</b>	<b>65,1</b>	<b>475,0</b>		
<b>Салат "Любительский"</b>	<b>40</b>	<b>1,5</b>	<b>3,0</b>	<b>2,3</b>	<b>42</b>		№4-2006, Екатеринбург
морковь - до 01.01 - 20%	19	15					
с 01.01 - 25%	20	15					
масса отварной моркови		12					
кукуруза консервированная (после термической обработки)	17	10					
огурцы консервированные без уксуса	31	17					
или огурцы свежие парниковые	17,3	17					
или огурцы свежие грунтовые	18	17					
масло растительное	3	3					
<b>ИЛИ</b>							
<b>Салат из огурцов с маслом</b>	<b>40</b>	<b>0,4</b>	<b>3,0</b>	<b>1,3</b>	<b>34</b>		№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39					
или огурцы свежие грунтовые	41	39					

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

№НП.1503508134

Уха рыбацкая	Масло растительное	3	3	150/50	3,8	3,9	12,6	101	№30/2-2011, Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)		86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)		103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)		108	63						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		96	72						
01.11.-31.12. -30%		103	72						
01.01-29.02 - 35%		111	72						
01.03 - 40%		120	72						
лук репчатый		12	10						
масло сливочное		3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)		0,1	0,1						
<b>Биточки рубленые из птицы запеченные</b>				60	6,8	7,6	7,5	126	№498-2004
филе куриное промышленного производства		42	40						
или филе из грудки индейки		42	40						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)		59	40						





<b>ИТОГО:</b>	39	44	174	1243
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:</b>	42	47	203	1400
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 90%</b>	38	42	183	1260
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%</b>	34	38	164	1134
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%</b>	40	44	192	1323
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ</b>	38	42	183	1260
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (90%)</b>	38	42	183	1260
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *</b>	42	47	203	1400

При 11-12 часовом пребывании детей

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

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