

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №10-ДС/3590-20/129 от 25 октября 2022 года

для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению,
уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

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»)

Холмоглинская, 57, Тюмень, 625027. Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92

Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: foosepen@fbuz-tyumen.tl; [http:// www.fbuz-tyumen.tl](http://www.fbuz-tyumen.tl)

ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в

Тюменской области»

А.Я. Фольмер



« 22 » декабря 2022 г.

№ 52/Д

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного десятидневного меню №10-ДС/3590-20/129 от 25 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, полдник и ужин.
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/3590-20/129 от 25 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, полдник и ужин.
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 мячных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, III часть – М.: Хлебпродинформ, 1999 г.;

- Картоотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995г.;
 - Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1, 2 – Москва.: 2006г.;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
 - Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ТБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.;
 - Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г.;
 - Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г.;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;
- Представлены 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 здоровым питанием составлено примерное меню на 10 дней для возрастной группы детей 1-3 лет в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

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

Представлены технологические карты, в которых отражена рецептура, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микродолевный 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, полдник и ужин.

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, 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 полдника в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 15 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 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 ужина в среднем за 5 дней в 1-ю неделю и во 2-ю неделю приходится 25% 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 завтрака, обеда, полдника и ужина составляет 100% (приложение 10, таблица 3 СанПин 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

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

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

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное десятидневное меню №10-ДС/3590-20/129 от 25 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, полдник и ужин), разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. Заведующий отделением гигиены детей и подростков

О.М. Жеребко



Аннотация

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

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 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, полдник, ужин.**

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 блюд по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюд 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 включения - титупльный 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 (**№репц.-1996**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть - М.: Хлебпродинформ, 1997 г (**№репц.-1997**).
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – Министерство торговли Российской Федерации, 1999 г (**№репц.-1999**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№репц.-2004**).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (**№репц.-2004, Пермь**).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (**№репц.-2001, Пермь**).

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1, 2 – М.: 2006г (**Перец.-2006, Москва**).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации — Пермь: ООО Уральский региональный центр питания, 2013г (**Перец.-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 (**Перец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г (**Перец.-2006, Екатеринбург**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (**№ рец.-2020,2021, Новосибирск**).

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

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

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используются: 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 instantные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий**. Соль в меню включена в состав рецептов блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

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

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

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»

Г. Тюмень ул. Рижская 47а

электронный адрес: telkontrol2014@yandex.ru

Кетонское учреждение Тюменской
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208177

ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ к меню № 10-ДС/3590-20/129 от 25.10.2022 г для питания детей с 1 до 3 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11-12 ч пребывании 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	36	30	55	40	40	30	30	40	40	40	20	365	37	101
2	Хлеб пшеничный	60	60	62	70	35	84	44	84	40	70	52	66	607	61	101
3	Мука пшеничная	25	25	38	5	34	10	45	16	36	5	50	15	254	25	101
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	28	79	8	99
6	Картофель	120	120	88	179	40	88	164	75	132	147	200	72	1185	119	99
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	180	162	155	105	90	202	258	50	138	141	293	100	1532	153	95
8	Фрукты свежие	95	95	95	155	95	100	20	135	95	135	12	118	960	96	101
9	Сухофрукты	9	9	12	0	24	24	0	0	12	12	12	0	96	10	105
10	Соки фруктовые и овощные	100	100	150	150	0	0	150	150	150	0	150	150	1050	105	105
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 используемом готовой пищевой продукции)	25	25	22	26	36	18	33	33	35	20	18	24	265	27	105
12	Кондитерские изделия	12	12	12	35	10	0	10	0	20	10	0	20	117	12	98
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	0,4	0,3	0,3	0,6	0,6	0,3	0,6	0,3	0,3	0,6	0,6	4,5	0,5	102
16	Мясо 1-й категории	50	45	54	49	16	37	56	55	16	16	125	0	424	42	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	351	481	404	349	358	373	370	375	455	219	305	3689	369	105
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	9,0	5	0	12	0	28	8	5	5	12	17	92	9	102
23	Сыр	4	4,0	0	10	0	5	0	10	0	0	14	0	39	4	98
24	Масло сливочное	18	17,1	20	10	18	15	15	20	26	8	24	17	171	17	100
25	Масло растительное	9	8,6	10	12	8	10	11	5	6	11	11	5	86	9	101
26	Яйцо	40	26	24	3	14	60	4	20	28	8	80	17	258	26	99
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	1,1	0,0	0,0	0,0	0,8	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 наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

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

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 10-ДС/3590-20/129
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Ужин, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20% от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		25% от суточного рациона		95-100% от суточного рациона	
	280		70		490		210		350		1330/1400	
1 день	290,4	21	70	5	471,9	34	217,6	16	367,3	26	1417	101
2 день	281,6	20	70	5	486,5	35	199,8	14	333,5	24	1371	98
3 день	274,2	20	70	5	495,8	35	220,8	16	359,4	26	1420	101
4 день	281,2	20	70	5	490,5	35	200,4	14	355,2	25	1397	100
5 день	272,6	19	70	5	505,3	36	211,4	15	334,6	24	1394	100
ИТОГО в среднем за 1 неделю	280,0	20,0	70,0	5,0	490,0	35,0	210,0	15,0	350,0	25,0	1400,0	100,0
6 день	289,5	21	70	5	479,1	34	204,1	15	364,5	26	1407	101
7 день	286,9	20	70	5	497,5	36	218,8	16	346,6	25	1420	101
8 день	268,8	19	70	5	502,8	36	199,3	14	346,4	25	1387	99
9 день	288,0	21	70	5	477,8	34	221,4	16	335,7	24	1393	100
10 день	266,8	19	70	5	492,8	35	206,4	15	356,8	25	1393	99
ИТОГО в среднем за 2 неделю	280,0	20,0	70,0	5,0	490,0	35,0	210,0	15,0	350,0	25,0	1400,0	100,0

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

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

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

1-5 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ	42	47	203	1400	<i>При 11-12 часовом пребывании детей</i>
<i>Норма в пищевых веществах и энергии (95%)</i>	40	45	193	1330	
<i>Норма в пищевых веществах и энергии (100%)</i>	42	47	203	1400	

6-10 день

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ	42	47	203	1400	<i>При 11-12 часовом пребывании детей</i>
<i>Норма в пищевых веществах и энергии (95%)</i>	40	45	193	1330	
<i>Норма в пищевых веществах и энергии (100%)</i>	42	47	203	1400	

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 1 до 3 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
	350	100	450	200	400
1 день	350	150	535	200	445
2 день	360	150	530	200	400
3 день	355	150	515	210	425
4 день	360	150	560	210	405
5 день	355	150	535	200	400
6 день	360	150	575	210	425
7 день	350	150	535	200	435
8 день	355	150	560	210	445
9 день	360	150	520	200	410
10 день	350	150	570	210	425

Приложение N 11к
СанПин 2.3/2.4.3590-20
ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ
ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г		
Говядина	100	Мясо кролика	96		
		Печень говяжья	116		
		Мясо птицы	97		
		Рыба (треска)	125		
		Творог с массовой долей жира 9%	120		
		Баранина 2 кат.	97		
		Конина 1 кат.	104		
		Мясо лося (мясо с ферм)	95		
		Оленина (мясо с ферм)	104		
		Консервы мясные	120		
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100		
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40		
		Сгущено-вареное молоко	40		
		Творог с массовой долей жира 9%	17		
		Мясо (говядина 1 кат.)	14		
		Мясо (говядина 2 кат.)	17		
		Рыба (треска)	17,5		
		Сыр	12,5		
		Яйцо куриное	22		
		Мясо говядина	83		
Творог с массовой долей жира 9%	100	Рыба (треска)	105		
		Творог с массовой долей жира 9%	31		
		Мясо (говядина)	26		
		Рыба (треска)	30		
		Молоко цельное	186		
		Сыр	20		
		Мясо (говядина)	87		
		Творог с массовой долей жира 9%	105		
		Яйцо куриное	41	Рыба (треска)	30
				Молоко цельное	186
Сыр	20				
Мясо (говядина)	87				
Рыба (треска)	100	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
		Соки фруктовые	133
Фрукты свежие	100	Соки фруктовые – ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий

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

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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД**завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин****Возрастная категория: от 1 года до 3 лет
(11-12 часов пребывания детей)****10-ти дневное меню №10-ДС/3590-20/129 от 25 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					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	8,4	11,2	39,0	290,4	
Каша манная жидкая			150	4,1	4,5	18,9	133	№311-2004
крупа манная	15	15						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 10-ДС/3590-20/129
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	5	5						
Какао с молоком			180	2,7	2,9	12,7	88	№497-2013, Пермь
какао - порошок	2,5	2,5						
молоко питьевое	130	130						
сахар	8	8						
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			535	19,4	17,4	59,5	471,9	
Салат из свеклы с чесноком			40	0,6	3,0	3,4	43	№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						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						

или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Рассольник "Домашний" с мясом со сметаной			150/10/5	4,2	2,8	7,1	70	№131-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
капуста свежая белокочанная	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	61	46						
01.11.-31.12. -30%	66	46						
01.01-29.02 - 35%	71	46						
01.03 - 40%	77	46						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	7	6						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						

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

Зразы рубленые из мяса (говядина и свинина), запеченные			60	9,9	7,7	4,0	125	№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						
Каша гречневая вязкая			120	3,6	3,4	15,9	109	№510-2004
крупа гречневая	30	30						
вода питьевая	96	96						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из изюма			150	0,2	0,0	12,8	52	№638-2004
изюм	12	12						

	сахар	5	5						
ИЛИ									
Компот из свежих плодов				150	0,2	0,0	10,5	43	№585-1996
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	34,2	30						
	или груши свежие	33	30						
	или апельсины свежие	45	30						
	лимонная кислота	0,15	0,15						
	сахар	5	5						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник				200	5,9	7,6	31,4	217,6	
Булочка с джемом				50	2,2	4,1	25,0	146	№572-2013, Пермь
	мука пшеничная	29	29						
	молоко питьевое	12	12						
	сахар	6	6						
	масло сливочное	5	5						
	яйцо куриное	2	2						

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

дрожжи прессованные	1,1	1,1						
или дрожжи сухие	0,28	0,28						
соль йодированная	0,2	0,2						
ванилин	0,006	0,006						
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	12,4	12						
яйцо куриное для смазки изделия	1,4	1,4						
сахарная пудра	0,7	0,7						
масло растительное для смазки листа	0,7	0,7						
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	3,7	3,5	6,4	72	№698-2004
УЖИН			445	8,8	10,9	58,4	367,3	
Сложный гарнир			120	1,9	4,0	6,3	69	
Картофель припущенный								№173-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	56	42						
01.11.-31.12. -30%	60	42						
01.01-29.02 - 35%	65	42						
01.03 - 40%	70	42						
масло растительное	3	3						

масса припущенного картофеля		40							
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	67	40							№101-2004
Морковь отварная		40							№571-2004
морковь - до 01.01 - 20%	54	43							
с 01.01 - 25%	57	43							
масса отварной моркови		40							
Шницель из курицы			50	5,2	4,4	10,0	101		№54-24м-2020, Новосибирск
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							
хлеб пшеничный	9	9							
яйцо куриное	3,5	3,5							
молоко питьевое	7	7							
мука пшеничная	4	4							
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5							
Чай с молоком сгущенным			180	1,2	1,9	17,5	92		№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3							

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

молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
ИТОГО:			43	47	206	1417		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%			40	45	193	1330		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%			44	49	213	1470		
2 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	10,6	9,2	39,1	281,6	
Каша молочная ассорти (пшенично-ячневая)			150	4,3	4,3	18,6	130	№18/4-2011, Екатеринбург
крупа пшеничная	11	11						
крупа ячневая	11	11						
молоко питьевое	145	145						

сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	7,2	69	№3-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						
сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			180	2,1	2,3	13,3	82	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,5	3,5						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			530	13,4	15,7	72,9	486,5	
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)								
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат "Любительский"			40	1,5	3,0	2,3	42	№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						
Суп гороховый с гренками			150/10	2,9	2,2	10,4	73	№139-2004
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						
гренки из пшеничного хлеба		10						№170-2013, Пермь
хлеб пшеничный	19	16						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Жаркое по - домашнему			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%	180	135						
01.11.-31.12. -30%	193	135						
01.01-29.02 - 35%	208	135						
01.03 - 40%	225	135						
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

лук репчатый	6	5						
масло растительное	4	4						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			200	7,4	12,2	15,1	199,8	
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье и т.д.)	20	20	20	2,2	6,4	6,6	93	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
УЖИН			400	10,5	10,3	49,8	333,5	
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						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	6	4						
масло растительное	3	3						
Котлета рыбная "Лада"			60	8,1	6,4	5,4	112	№9/7-2011, Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	75	50						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	86	50						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	91	50						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	68	50						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	66	50						
хлеб пшеничный	4	4						
молоко питьевое	4	4						

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

лук репчатый	6	5						
чеснок свежий	0,8	0,6						
масло сливочное	3,5	3,5						
яйцо куриное	3	3						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Чай со смородиной и сахаром			180/10	0,2	0,0	9,3	38	№54-6гн-2020, 2021, Новосибирск
чай - заварка	0,3	0,3						
смородина черная или красная смородина	10,7	10						
сахар	8	8						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты, мармелад ит.д.)	15	15	15	1,0	0,5	7,3	38	
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,1	13,5	55	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			15	0,4	0,2	5,7	26	
ИТОГО:				42	47	194	1371	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%			40	45	193	1330		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%			44	49	213	1470		
3 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	6,1	6,2	48,5	274,2	
Каша рисовая жидкая			150	3,7	4,1	15,7	115	№311-2004
	крупа рисовая	23	23					
	молоко питьевое	143	143					
	сахар	2	2					
	масло сливочное	3	3					
Бутерброд с джемом или вареньем			15/10	1,2	0,2	15,3	68	№2-2004
	батон или хлеб пшеничный	15	15					
	джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10					
Чай с молоком сгущенным			180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
	чай - заварка	0,3	0,3					
	молоко сгущенное с сахаром	30	30					

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

Второй завтрак			150	0,1	0,0	17,3	70	
Напиток из шиповника			150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
шиповник	12	12						
сахар	3	3						
Обед			515	13,5	16,2	74,0	495,8	
Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком			40	0,7	3,1	3,6	45	№75-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	29	22						
01.11.-31.12. -30%	31	22						
01.01-29.02 - 35%	34	22						
01.03 - 40%	37	22						
масса отварного картофеля		20						
огурцы свежие парниковые	10,2	10						
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10						
или огурцы соленые без уксуса	18,2	10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8						
масло растительное	3	3						

Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			150/10/5	3,7	3,9	4,7	69	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
капуста свежая белокочанная	38	30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски			50	5,6	6,4	1,6	86	№431-2004
печень говяжья	71	44						

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

масло растительное	2	2						
масса готовой печени		30						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
ИЛИ								
Бефстроганов из отварной говядины			50	6,3	5,5	2,8	86	№54-1м-2020, Новосибирск
говядина 1 категории	67	49						
или говядина полуфабрикат	58	49						
масса отварного мяса		30						
масса соуса		20						
мука пшеничная	2	2						
сметана	7	7						
бульон	14	14						
лук репчатый	6	5						
масло растительное	2	2						

Макаронные изделия отварные			110	1,9	2,1	27,6	137	№516-2004
макаронные изделия группы А	39	39						
масло сливочное	2,5	2,5						
Компот из кураги			150	0,3	0,0	12,6	52	№638-2004
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			210	7,2	8,0	30,0	220,8	
Пирог морковный			60	3,0	4,5	25,0	153	№71-2006, Екатеринбург
мука пшеничная	18	18						
морковь до 01.01.-20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
двууглекислый натрий	1,0	1,0						
масло сливочное	10	10						
ванилин	0,06	0,06						
яйцо куриное	6	6						

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

сахар	12	12						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
молоко сгущенное с сахаром	6,2	6						
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	4,2	3,5	5,0	68	№698-2004
УЖИН			425	13,7	14,6	43,3	359,4	
Вареники ленивые с молоком сгущенным			150	13,5	14,4	20,6	266	№325-2013, Пермь
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						
масса готового суфле		130						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,4	42	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,2	12,3	51	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
ИТОГО:				41	45	213	1420	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				44	49	213	1470	

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

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	10,5	13,5	29,5	281,2	
Суп молочный с макаронными изделиями			150	2,9	3,8	12,0	94	№165-2013, Перьмь
молоко питьевое	154	154						
макаронные изделия группы А	12	12						
сахар	1,2	1,2						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
масло сливочное	5	5						
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Перьмь
Чай с молоком сгущенным			150	0,9	1,3	9,8	54	№493-2013, Перьмь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	20	20						

Второй завтрак			150	0,1	0,0	17,3	70	
Напиток из шиповника			150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
шиповник	12	12						
сахар	3	3						
Обед			560	16,3	18,5	64,7	490,5	
Салат из свеклы с сыром и чесноком			40	1,9	3,5	3,9	55	№56-2013, Пермь
свекла - до 01.01 -20%	48	38						
с 01.01 - 25%	51	38						
масса отварной свеклы		35						
чеснок	0,3	0,2						
сыр	5,2	5						
масло растительное	3	3						
Суп картофельный с рыбой			150/50	5,0	5,0	12,6	115	№150-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	103	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						

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

или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	81	61						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	90	68						
01.11.-31.12. -30%	97	68						
01.01-29.02 - 35%	105	68						
01.03 - 40%	114	68						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Филе птицы запеченное с яйцом			50	6,3	6,4	2,0	91	№495-2004
филе куриное или индейки	53	50						
мука пшеничная	3	3						
яйцо куриное	15	15						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Рагу овощное			120	1,8	3,0	14,9	94	№541-2004
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						
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						№587-2004
вода питьевая	34	34						
масло сливочное	2,4	2,4						
мука пшеничная	1,6	1,6						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4,0	3						
лук репчатый	1,2	1						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8						
сахар	0,4	0,4						

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

Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	11,2	46	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			210	5,7	6,4	30,0	200,4	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	30	0,5	0,6	21,5	93	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
УЖИН			405	9,3	8,9	59,4	355,2	
Биточки из мяса (свинина мясная и говядина)			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
свинина мясная	16	14						
говядина 1 категории	31	23						
или говядина полуфабрикат	27	23						
или фарш промышленного производства	37	37						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						

яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
ИЛИ								
Котлета особая (из свинины мясной и филе индейки)			50	7,8	5,1	4,9	97	№452-2004
свинина мясная	14	12						
филе индейки	23	22						
хлеб пшеничный	7	7						
молоко питьевое	9	9						
лук репчатый	18	15						
масло сливочное	2	2						
масса припущенного с маслом лука		7						
яйцо куриное	3	3						
сухари	4	4						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Рис припущенный с овощами "Мозайка"			110	2,7	2,0	24,5	127	№416-2013, Пермь
крупа рисовая	30	30						

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

вода питьевая	63	63						
масло сливочное	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
кукуруза консервированная	30	18						
Чай с лимоном			150	0,1	0,0	8,5	34	№686-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,2	12,3	51	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
ИТОГО:				42	47	201	1397	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				44	49	213	1470	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	7,4	6,9	45,2	272,6	
Каша гречневая жидкая			150	4,1	4,4	16,6	123	№54-20к-2020, Новосибирск
крупа гречневая	20	20						
вода питьевая	50	50						
молоко питьевое	100	100						
сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или вареньем			15/10	1,2	0,2	15,3	68	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						
Кофейный напиток			180	2,1	2,3	13,3	82	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,5	3,5						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						

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

Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			535	16,5	18,9	67,4	505,3	
Икра морковная			40	0,8	2,9	3,5	43	№119-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
масса отварной моркови		38						
лук репчатый	9,5	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
масло растительное	3	3						
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	0,5	0,5						
ИЛИ								
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						

Борщ с капустой и картофелем с мясом со сметаной			150/10/5	3,5	4,6	10,4	97	№110-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла - до 01.01 -20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
капуста свежая белокочанная	15	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	16	12						
01.11.-31.12. -30%	17	12						
01.01-29.02 - 35%	18	12						
01.03 - 40%	20	12						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
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						

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

зелень сушеная	0,1	0,1						
Рыба, припущенная в сметане			60	8,2	7,1	1,2	102	№338-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60						
или горбуша (кета) потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	103	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	81	61						
масса припущенной рыбы		50						
сметана	15	15						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	1,5	1,5						
Пюре картофельное			120	2,6	3,5	18,8	117	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						

масло сливочное	3	3						
Кисель из свежих ягод			150	0,3	0,2	13,4	56	№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	19	18						
или смородина свежемороженая	18,9	18						
или клюква свежемороженая	18,9	18						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	7,9	6,0	31,5	211,4	
Сдоба обыкновенная			50	4,5	2,9	26,5	150	№570-2013, Пермь
мука пшеничная	37	37						
мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5						
сахар	4	4						
яйцо куриное	3	3						
масло сливочное	1,3	1,3						
соль йодированная	0,6	0,6						

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

масло сливочное (для разделки)	1,5	1,5						
яйцо куриное (для смазки)	1,4	1,4						
дрожжи прессованные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие	0,2	0,2						
молоко питьевое	17	17						
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	3,4	3,1	5,0	61	№698-2004
УЖИН			400	10,0	15,0	39,9	334,6	
Салат из капусты белокачанной			40	0,6	3,0	2,8	41	№1-2013, Пермь
капуста белокачанная (стертая с солью)	63	32						
морковь - до 01.01 - 20%	5	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4						
или лук зеленый	5	4						
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)								
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						

масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Тефтели из мяса (свинина мясная и говядина)			60	6,6	7,7	7,2	125	№461-2004
свинина мясная	23	20						
говядина 1 категории	27	20						
или говядина полуфабрикат	24	20						
или фарш промышленного производства	40	40						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	12	12						
лук репчатый	17	14						
масло сливочное	2	2						
масса припущенного с маслом лука		9						
мука пшеничная	3,5	3,5						

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

масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Овощи тушеные в соусе			120	2,5	4,2	15,1	108	№18/3-2011, Екатеринбург
горошек зелёный консервированный	39	25						
морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
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						
лук репчатый	24	20						
масло растительное	3	3						
сметана	8	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	1,2	1,2						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,4	42	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						

Хлеб пшеничный	10	0,2	0,1	4,4	19	
ИТОГО:		42	47	201	1394	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:		42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%		40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%		44	49	213	1470	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 1 НЕДЕЛЮ		42	47	203	1400	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)		40	45	193	1330	При 11-12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *		42	47	203	1400	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	9,3	9,6	41,7	289,5	
Каша пшеничная жидкая			150	4,7	6,8	17,5	150	№311-2004
крупы пшеничные	18	18						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						

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

Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	7,2	69	№3-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,4	42	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29	
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			575	13,2	16,3	70,0	479,1	
Салат "Степной" из разных овощей			40	0,7	3,0	3,0	42	№25-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15						
01.11.-31.12. -30%	21	15						
01.01-29.02 - 35%	23	15						
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						
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						

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

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						
Котлета домашняя из говядины и свинины, запеченная с соусом сметанным с томатом			50/30	5,4	7,5	5,9	113	№450-2004
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						
Соус сметанный с томатом		30						№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						
Рис припущенный			110	2,3	2,0	18,6	102	№512-2004
крупа рисовая	38	38						
вода питьевая	81	81						
масло сливочное	3	3						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			30	0,8	0,3	11,3	51	

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

Полдник			210	6,4	8,3	26,0	204,1	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	30	1,2	2,5	17,5	97	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
УЖИН			425	12,5	11,3	53,2	364,5	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			150	11,2	9,3	22,9	220	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	90	87						
крупа манная	4	4						
яйцо куриное	17	17						
сахар	9	9						
крошка:		22						
сахар	4	4						
мука пшеничная	9	9						
масло сливочное	9	9						
масло сливочное для смазки листа	2	2						
масса готовой запеканки		130						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						

Чай с молоком сгущенным				180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
чай - заварка		0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром		30	30						
Фрукт в ассортименте				95	0,1	0,1	12,8	53	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)									
ИТОГО:					41	45	208	1407	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:					42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%					40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%					44	49	213	1470	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	8,2	9,7	41,7	286,9	
Каша пшенная жидкая			150	3,9	4,8	15,2	120	№311-2004
крупa пшено		18	18					
молоко питьевое		85	85					
вода питьевая		55	55					

Автоматное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	20	20	20	1,4	1,9	9,4	60	
Какао с молоком			180	2,7	2,9	12,7	88	№497-2013, Пермь
какао - порошок	2,5	2,5						
молоко питьевое	130	130						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			535	19,2	15,8	69,6	497,5	
Салат картофельный с кукурузой и морковью ("Мозаика")			40	0,8	3,0	5,0	50	№73-2013, Пермь
кукуруза консервированная (после термической обработки)	12	7						
огурцы свежие грунтовые	14,7	14						
или огурцы свежие парниковые	14,3	14						
или огурцы соленые без уксуса	25,5	14						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	16	12						

01.11.-31.12. -30%	17	12						
01.01-29.02 - 35%	18	12						
01.03 - 40%	20	12						
масса отварного картофеля		10						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами			40	0,9	3,3	1,5	39	№54-6з-2020, Новосибирск
капуста свежая белокочанная	40	32						
масса капусты, стертой с солью		20						
(в свежем виде капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
помидоры свежие парниковые	8,2	8						
или помидоры свежие грунтовые	9,4	8						
огурцы свежие парниковые	8,2	8						
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203066147
 ИНН 7203208134

яйцо куриное	4	4						
масло растительное	3	3						
Свекольник с мясом, со сметаной			150/10/5	3,8	4,0	11,5	97	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла - до 01.01 -20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25						
01.11.-31.12. -30%	36	25						
01.01-29.02 - 35%	39	25						
01.03 - 40%	42	25						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
масло сливочное	3	3						
сахар	0,3	0,3						

сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Биточки печеночные			60	9,8	4,8	5,9	106	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	102	84						
масса отварной, протертой печени		56						
яйцо куриное	8	8						
лук репчатый	13	11						
масло сливочное	2	2						
масса прогретого с маслом лука		8						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное	1,5	1,5						
Каша гречневая вязкая			120	3,6	3,4	15,9	109	№510-2004
крупа гречневая	30	30						
вода питьевая	96	96						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	11,2	46	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						

автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

сахар	5	5								
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39			
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52			
Полдник			200	5,8	8,4	30,0	218,8			
Полоска песочная с молоком сгущенным			50	1,6	4,9	25,0	151	№586-2013, Пермь		
мука пшеничная	25	25								
сахар	10	10								
масло сливочное	10	10								
яйцо куриное	10	10								
соль йодированная	0,03	0,03								
натрий двууглекислый	0,07	0,07								
молоко сгущенное с сахаром, вареное промышленного производства	10,2	10								
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								
Кисломолочный напиток в ассортименте			155	150	150	4,2	3,5	5,0	68	№698-2004
УЖИН			435	10,1	11,1	51,6	346,6			
Шницель рыбный натуральный			50	8,0	7,3	2,3	107	№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						
Картофель тушеный			110	1,5	3,1	10,5	76	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	126	95						
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						

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

Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,4	42	№685-2004
	чай - заварка	0,3	0,3					
	сахар	10	10					
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,4	20,2	85	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
ИТОГО:				43	45	210	1420	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				44	49	213	1470	
8 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	7,4	7,6	42,7	268,8	
Суп молочный с крупой			150	4,1	5,1	14,1	119	№164-2013, Пермь
	молоко питьевое	145	145					

крупы: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						
сахар	1,2	1,2						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с джемом или вареньем			15/10	1,2	0,2	15,3	68	№2-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						
джем или варенье промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						
Кофейный напиток			180	2,1	2,3	13,3	82	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	3,5	3,5						
сахар	8	8						
молоко питьевое	75	75						
Второй завтрак			150	0,1	0,0	17,3	70	
Напиток из шиповника			150	0,1	0,0	17,3	70	№705-2004
шиповник	12	12						
сахар	3	3						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

Обед			560	16,4	18,2	68,4	502,8	
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	39	38						
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
Свекла отварная с маслом растительным			40	0,6	3,2	2,5	41	№56-2006, Москва
свекла - до 01.01 -20%	51	41						
с 01.01 - 25%	55	41						
масса отварной свеклы		38						
масло растительное	3	3						
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной			150/10/5	4,1	4,3	8,6	90	№129-1996
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						

01.03 - 40%	75	45						
крупя перловая	3	3						
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			60	7,9	6,5	3,4	104	№346-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40						
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						

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

масса отварной моркови		12						
хлеб пшеничный	5	5						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	8	8						
молоко питьевое	6	6						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Пюре картофельное			120	2,6	3,5	18,8	117	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	3	3						
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	45,6	40						
сахар	8	8						

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			210	4,9	8,9	24,9	199,3	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	30	0,6	4,4	17,8	113	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	4,3	4,5	7,1	86	№260-2001, Пермь
УЖИН			445	12,0	13,2	44,9	346,4	
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						
крупя рисовая	31	31						
морковь - до 01.01 - 20%	26	21						
с 01.01 - 25%	28	21						
лук репчатый	6	5						
масло растительное	6	6						

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

Чай с молоком сгущенным			180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,2	5,4	24	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				41	48	198	1387	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%				40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				44	49	213	1470	
9 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	14,3	11,2	32,5	288,0	
Омлет натуральный с подгарнировкой			150	8,9	6,7	7,8	127	№340-2004
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	23	23						

масло растительное для смазки листа	1	1						
масса готового омлета		80						
Овощи на поджаривание		70						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70						№101-2004
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная с поджариванием			150	9,1	6,8	7,9	129	№279-1996
яйцо куриное	60	60						
молоко питьевое	32	32						
масло сливочное	3	3						
масса готовой каши		80						
Овощи на поджаривание		70						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70						№101-2004
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	7,2	69	№3-2004
батон или хлеб пшеничный	20	20						
сыр	10,5	10						
Чай с молоком сгущенным			180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						

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

молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			520	12,9	16,8	68,8	477,8	
Салат из капусты белокочанной с морковью			40	0,6	3,0	3,8	45	№4-2013, Пермь
капуста свежая белокочанная	69	55						
масса капусты, стертой с солью		35						
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)								
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
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						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	6	4						
масло растительное	3	3						
Суп-лапша домашняя, с курицей			150/10	3,5	3,7	12,9	99	№148-2004
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						
<i>лапша домашняя</i>		12						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля» №549-2004
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

мука пшеничная	11	11						
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7						
яйцо куриное	3	3						
вода питьевая	2,1	2,1						
соль йодированная	0,3	0,3						
или лапша промышленного производства	12	12						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8,0	6						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Шницель из мяса (свинина мясная и говядина)			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
свинина мясная	16	14						
говядина 1 категории	31	23						
или говядина полуфабрикат	27	23						
или фарш промышленного производства	37	37						
хлеб пшеничный	9	9						

молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Овощи, припущенные в сметане			120	1,4	3,0	13,5	87	№210-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
морковь - до 01.01 - 20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
горошек зелёный консервированный	31	20						
капуста свежая белокочанная	56	45						
сметана	12	12						
масло сливочное	4	4						

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

Компот из кураги			150	0,3	0,0	12,6	52	№638-2004
курага	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			200	5,2	7,4	33,5	221,4	
Булочка "Нежная"			50	1,5	3,9	28,5	155	№560-2013, Пермь
масса теста		56						
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						

крошка:									
мука пшеничная	1	1							
масло сливочное	1	1							
масло сливочное для смазки изделия	1	1							
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
Кисломолочный напиток в ассортименте	155	150	150	3,7	3,5	5,0	66		№698-2004
УЖИН			410	9,2	11,9	47,9	335,7		
Салат из моркови с сыром			40	1,0	3,6	3,3	50		№89-1997
морковь - до 01.01 - 20%	46	37							
с 01.01 - 25%	49	37							
масса отварной моркови		35							
сыр	5	4							
чеснок	0,3	0,2							
масло растительное	3	3							
Запеканка картофельная с мясом отварным			180	7,8	8,2	31,5	231		№157-2004, Пермь
говядина 1 категории	120	88							
или говядина полуфабрикат	104	88							

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

масса отварного мяса		55						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	206	155						
01.11.-31.12. - 30%	222	155						
01.01-29.02 - 35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
масло сливочное	8	8						
яйцо куриное	8	8						
сухари пшеничные	3	3						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Чай со смородиной и сахаром			180/10	0,2	0,0	9,3	38	№54-Бгн-2020, 2021, Новосибирск
чай - заварка	0,3	0,3						
смородина черная или красная смородина	10,7	10						
сахар	8	8						
ИЛИ								
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,4	42	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						

Хлеб ржаной		10	0,2	0,1	3,8	17		
ИТОГО:			42	47	200	1393		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:			42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%			40	45	193	1330		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%			44	49	213	1470		
10 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	6,2	9,7	38,7	266,8	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	4,5	5,9	20,8	154	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	83	83						
вода питьевая	55	55						
сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			15/5	1,6	3,8	7,4	70	№1-2004
батон или хлеб пшеничный	15	15						

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Второй завтрак				0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			570	15,6	18,9	65,1	492,8	
Салат "Любительский"			40	1,5	3,0	2,3	42	№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						

ИЛИ								
Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Уха рыбацкая			150/50	5,1	5,3	12,6	119	№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						

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

Биточки рубленые из птицы запеченные			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						
хлеб пшеничный	11	11						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	4	4						
молоко питьевое	12	12						
мука пшеничная	5	5						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Макаронны отварные с овощами			120	2,4	2,5	18,3	105	№294-2013, Пермь
макаронные изделия группы А	28	28						
масса отварных макарон		80						
морковь - до 01.01 - 20%	31	25						
с 01.01 - 25%	33	25						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12						
масса готовых овощей		40						
Кисель из свежих ягод			150	0,3	0,2	13,4	56	№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	19	18						
или смородина свежемороженая	18,9	18						
или клюква свежемороженая	18,9	18						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник			210	5,8	8,3	27,2	206,4	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	30	30	30	0,6	2,5	18,7	99	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
УЖИН			425	14,2	10,6	51,2	356,8	
Суфле творожное со сладкой глазурью			150	12,9	8,5	28,3	241	№19/3-2011, Екатеринбург
творог	122	120						
сметана	17	17						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

яйцо куриное	13	13						
сахар	4	4						
мука пшеничная	10	10						
джем промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
масло сливочное на смазку емкости	2,5	2,5						
Чай с молоком сгущенным			180	1,2	1,9	17,5	92	№493-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Фрукт в ассортименте			95	0,1	0,2	5,4	24	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 95 г)								
ИТОГО:				42	47	200	1393	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ (100%)*:				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 95%:				40	45	193	1330	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ за день 105%				44	49	213	1470	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА 2 НЕДЕЛЮ				42	47	203	1400	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				40	45	193	1330	При 11-12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	

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