

СОГЛАСОВАНО

« _____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ
Учреждение «Муниципальное бюджетное учреждение «Уватского района» Уватского муниципального района Тюменской области»

« 30 » _____ 2021 г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

№20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 г.

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

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.
Приемы пищи: завтрак, обед.

г. Тюмень, 2021г.





Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57, Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgsen@feuz-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

№ 16/2

«09» 03 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 20-ти дневного меню № 20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 112405 от 09.02.2021г. рассмотрено представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях. Приемы пищи: завтрак, обед. Возрастная категория детей: 7-11 лет.
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
При составлении меню использованы:
• Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва.: 2006 г.



- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г.
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации - Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть - Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г.

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

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

Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для возрастной группы детей 7-11 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Меню включает завтрак, обед. На долю завтрака в среднем за 20 дней приходится 20-25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда - 30 - 35%. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 7 до 11 лет (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и суточного набора продуктов для организации питания детей в организациях профессионального образования (приложение 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Объем готовых блюд для указанного возраста (7-11 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых



неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заключение

Представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Д.Г. Шаева

Автоматное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
КОПИЛОВА
Директор _____ Л.В. Шаева



Исполнитель Д.Г. Шаева
567990, доп.3841





Аннотация

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

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.

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

Суточная потребность 2350 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

Соблюдено требование п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

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

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

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

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

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

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).



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

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

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

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

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

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

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №20-ШУК/3590-20/94 от 01.02.2021 г. для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак, обед)

№	Продукты	Норма питания в день, г, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед	Фактически получено г, мл.																	Факт в день, г, мл.	% выполнения		
				Дни																				
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			18	19
1	Хлеб ржаной	80	36	40	20	30	40	40	20	40	20	40	40	40	40	40	20	40	40	40	690	35	96	
2	Хлеб пшеничный	150	75	80	79	82	70	114	60	102	40	79	82	83	60	65	76	60	101	68	1478	74	99	
3	Мука пшеничная	15	11	4	2	3	18	8	2	0	4	18	0	0	12	9	13	6	92	14	2	225	11,2	104
4	Мука пшеничная	45	34	78	0	50	6	58	25	5	49	0	38	30	71	39	5	58	20	63	0	656	33	97
5	Крупы, бобовые	15	13,5	0	0	0	53	0	0	53	0	53	0	0	0	0	0	0	0	0	275	13,8	102	
6	Макаронные изделия	187	140	50	256	141	43	192	228	175	138	30	203	236	151	168	177	192	20	25	2919	146	104	
7	Картофель	280	182	105	205	359	164	116	120	120	212	129	188	113	178	259	140	91	282	112	3681	184	101	
8	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	185	92,5	204	0	130	140	100	140	100	100	0	123	24	130	4	20	100	190	30	1749	87	95	
9	Фрукты свежие	15	10,5	0	0	25	15	0	0	20	0	20	15	0	34	0	38	15	15	0	217	11	103	
10	Сухофрукты	200	80	0	200	0	0	200	0	200	200	0	0	0	200	0	200	0	0	200	1600	80	100	
11	Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	30	27	33	12	28	46	10	28	15	11	39	25	16	33	23	48	25	51	15	530	27	98	
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдана сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой продукции)	10	6	0	0	0	0	0	40	0	15	36	0	0	0	0	0	0	15	25	0	131	104	
13	Кондитерские изделия	1	0,5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0,5	100	
14	Какао	1	0,6	1,0	0,0	0,0	1,0	1,0	0,0	0,0	1,0	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	1,0	1,0	1,0	0,0	11	0,6	100	
15	Чай	2	0,8	0	4	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	16	0,8	100	
16	Кофейный напиток	70	56	63	0	146	0	0	63	146	0	0	79	97	63	79	79	0	0	154	1117	55,9	100	
17	Мясо 1-й категории	30	15	0	0	0	101	0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	26	86	130	721	36	103	
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	35	35	26	135	0	0	65	0	26	95	26	0	0	65	0	26	86	130	0	719	36	103	
19	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	58	34,8	0	75	36	0	72	0	0	107	0	72	0	36	81	0	75	0	72	1981	99	97	
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	300	102	182	124	143	20	128	314	13	124	20	37	290	130	41	20	18	218	20	125	750	38	
21	Молоко	150	37,5	0	125	0	0	125	0	125	0	125	0	0	0	0	141	0	0	172	567	28	95	
22	Кисломолочная пищевая продукция	50	30	0	0	0	120	0	0	0	0	134	0	0	0	0	17	10	0	12	175	8,7	103	
23	Творог (5%-9% м.д.ж.)	10	9	5	5	0	15	8	5	0	35	32	5	5	8	17	10	0	0	15	116	5,8	97	
24	Сметана	10	6	10	15	0	0	0	20	15	10	0	16	15	0	0	0	0	0	0	186	18,3	101	
25	Сыр	30	18	19	10	5	35,7	19,8	15	8,5	22	23	20	26	17	23	19	22	26	19	186	9,3	104	
26	Масло сливочное	15	9	8	12	18	8	4	9	12	3	9	8	7	10	5	14	4	8	0	270	13	96	
27	Масло растительное	40	14	32	4	5	24	14	0	5	0	18	5	4	9	14	8	10	7	23	49	2	100	
28	Яйцо, шт.	0,2	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	100	
29	Дрожжи хлебопекарные***	3	1,1	7	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	21	1,1	100	
30	Крахмал	2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	24	1,2	100	
31	Специи	3	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	36	1,8	100	

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

** Уменьшено потребленных продуктов округлено до целого числа

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 7 до 11 лет *

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	20-25 % от суточного рациона			30-35% от суточного рациона			50 - 60% от суточного рациона		
	470-588	705-823		705-823	1175/1410				
1 день	548	738	23	738	31	1286	55		
2 день	559	743	24	743	32	1302	55		
3 день	586	730	25	730	31	1316	56		
4 день	581	714	25	714	30	1295	55		
5 день	545	788	23	788	34	1333	57		
ИТОГО в среднем за неделю	564	743	24	743	32	1306	56		
6 день	505	799	21	799	34	1304	55		
7 день	563	725	24	725	31	1288	55		
8 день	585	731	25	731	31	1316	56		
9 день	530	789	23	789	34	1319	56		
10 день	529	753	23	753	32	1282	55		
ИТОГО в среднем за неделю	542	759	23	759	32	1302	55		
11 день	539	766	23	766	33	1306	56		
12 день	580	769	25	769	33	1349	57		
13 день	520	787	22	787	34	1307	56		
14 день	550	796	23	796	34	1346	57		
15 день	555	715	24	715	30	1270	54		
ИТОГО в среднем за неделю	549	767	23	767	33	1316	56		
16 день	575	736	24	736	31	1311	56		
17 день	523	757	22	757	32	1280	54		
18 день	562	766	24	766	33	1328	57		
19 день	562	766	24	766	33	1327	56		
20 день	572	800	24	800	34	1373	58		
ИТОГО в среднем за неделю	559	765	24	765	33	1324	56		
ИТОГО в среднем за день	553	758	24	758	32	1312	56		

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет (не менее)

	Завтрак, грамм	Обед, грамм
Приложение №9, таблица 3 к СанПИН 2.3/2.4.3590-20	500	700
1 день	615	795
2 день	600	755
3 день	590	800
4 день	540	785
5 день	550	770
6 день	570	885
7 день	575	720
8 день	580	755
9 день	540	795
10 день	500	745
11 день	565	740
12 день	530	810
13 день	500	775
14 день	550	845
15 день	595	760
16 день	550	770
17 день	570	780
18 день	585	775
19 день	600	740
20 день	605	790

Лазаренко, Ульянова, Ткаченко, Обласки
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203095134

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Название блюд	Масса порций в граммах для двух возрастных групп	
	7 до 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, сок, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

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

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

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



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

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

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

**Меню приготавливаемых блюд
завтрак, обед**

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 г.

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Бутерброд с сыром и маслом			615	15,8	14,5	88,5	547,5	№1,3-2004
			20/5/10	5,8	6,4	7,9	112,4	
хлеб пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5						
сыр	11	10						
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						

20-ШК/3590-20/94

морковь до 01.01.-20%	22,5	18											
с 01.01 - 25%	23,9	18											
масса отварной моркови		16											
яйцо куриное	32	32											
лук репчатый	8,3	7											
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>													
или лук зеленый	9	7											
масло растительное	4	4											
Суп из овощей с курицей, со сметаной			250/10/5	5,9	6,3	16,0	144,3						№135-2004
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26											
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50											
01.11.-31.12. -30%	72	50											
01.01-29.02 - 35%	77	50											
01.03 - 40%	84	50											
морковь до 01.01.-20%	12,5	10											
с 01.01 - 25%	13,3	10											
лук репчатый	12	10											

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического менеджмента и инноваций»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

горошек зелёный консервированный	28	18	100	9,1	7,5	3,4	117,5	№437-2004
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
Гуляш из говядины								
говядина 1 категории	86	63						
или говядина полуфабрикат	74	63						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		40						
масса соуса		60						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						
мука пшеничная	4	4						
Рис припущенный			150	3,7	3,6	29,7	166,0	№512-2004
крупа рисовая	53	53						
вода питьевая	110	110						
масло сливочное	4	4						

Кисель из свежих ягод		200	0,3	0,2	21,5	89,0	№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	25	24					
или смородина свежемороженая	25,2	24					
или клюква свежемороженая	25,2	24					
сахар	15	15					
крахмал	7	7					
Хлеб пшеничный							
		40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		40					
Хлеб ржаной							
		20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный		20					
ИТОГО:			43	41	186	1286	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
	600		22,7	20,5	71,0	559,1	
Бутерброд с сыром							
	20/15		5,3	3,7	7,2	83,3	№3-2004
хлеб пшеничный	20	20					

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМЬ
 КОМПЕТЕНТНО-ОЦЕНОЧНО-ДИПЛОМНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
 ОГРН 1077203088167
 ИНН 730309184

	сыр	16	15	90	9,3	8,3	11,6	158,3	№388-2004
Котлета рыбная запеченная									
	минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	101	75						
	или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	113	75						
	или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	87	75						
	хлеб пшеничный	14	14						
	вода питьевая	12	12						
	лук репчатый	3,0	2,5						
	яйцо куриное	3,5	3,5						
	сухари	4,5	4,5						
	масло растительное	2	2						
Пюре картофельное									
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128	150	3,3	4,4	23,5	147	№520-2004
	01.11.-31.12. -30%	183	128						
	01.01-29.02 - 35%	197	128						
	01.03 - 40%	214	128						
	молоко питьевое	24	24						

Масло сливочное	5	5					2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
Кофейный напиток											
кофейный напиток	4	4									
сахар	10	10									
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100									
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке											
			125				1,8	1,5	4,5	38,7	
Хлеб ржаной											
			20				0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный											
Обед											
			755				25,1	28,1	97,4	743,1	
Овощи свежие (огурцы)											
огурцы свежие грунтовые	63	60									№70-2006, Москва
или огурцы свежие парниковые	61	60									
Борщ с капустой и картофелем со сметаной											
свекла до 01.01.-20%	50	40									
с 01.01 - 25%	53	40									
капуста свежая белокочанная	25	20									
или капуста квашеная промышленного производства	21	15									

«Центр территориального контроля»
 ОГРН 1077200000117
 ИНН 7205000134

масло растительное	2	2												
Рагу из овощей														
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	144	108				150				4,5	8,9	19,2	174,8	№224-2004
01.11.-31.12. -30%	154	108												
01.01-29.02 - 35%	166	108												
01.03 - 40%	180	108												
морковь до 01.01. -20%	25	20												
с 01.01 - 25%	27	20												
лук репчатый	15	13												
масло растительное	8	8												
для соуса		50												
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8												
мука пшеничная	1,7	1,7												
морковь до 01.01.-20%	5	4												
с 01.01 - 25%	5,3	4												
лук репчатый	5	4												
сахар	1,3	1,3												

АДМИНИСТРАЦИЯ Ижевского муниципального района
 «Центр технического обучения»
 ОГРН 107720809134
 ИНН 7208 09134

Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40					
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
ИТОГО:				48	49	168	1302	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак			590	18,2	17,8	88,4	586,2	
Овощи натуральные			60	0,7	0,1	2,7	14,3	№106-2013, Пермь
помидоры свежие грунтовые	71	60						
или помидоры свежие парниковые	61	60						
Плов из мяса			200	12,5	13,7	36,5	319,3	№370-2013, Пермь
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
или свинина мясная	87	74						

или говядина туляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79										
масса тушеного мяса		50										
масло растительное	8	8										
крупа рисовая	50	50										
морковь до 01.01. -20%	15	12										
с 01.01 - 25%	16	12										
лук репчатый	14	12										
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8										
Какао с молоком		200	3,4	3,2	21,2	127,2	№642-1996					
какао - порошок	5	5										
молоко питьевое	130	130										
сахар	15	15										
Фрукты в ассортименте		130	0,6	0,5	19,9	86,5	№458-2006, Москва					
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9						
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20										
Обед		800	21,6	26,7	100,9	730,1						
Салат овощной		80	1,8	4,0	7,3	72,4	№69-2013, Пермь					
морковь до 01.01.-20%	40	32					Центр. федерально-информационное агентство России (ФАС)					

масло растительное	4	4																
морковь до 01.01.-20%	10	8																
с 01.01. - 25 %	10,6	8																
лук репчатый	8	7																
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3																
мука пшеничная	2,5	2,5																
сахар	3	3																
Напиток из плодов шиповника							200	0,2	0,0	22,2	89,8	№705-2004						
ШИПОВНИК	25	25																
сахар	10	10																
Хлеб пшеничный							40	2,0	0,6	16,2	77,8							
или Хлеб пшеничный витаминизированный							40											
Хлеб ржаной							20	0,7	0,1	9,4	41,3							
или хлеб ржаной витаминизированный							20											
ИТОГО:								40	44	189	1316							

4 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г		Химический состав					№ рецептуры
	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак										
Бутерброд с маслом					540	18,9	20,4	80,4	580,7	
					30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
хлеб пшеничный		30		30						
масло сливочное		10		10						
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным										
					180/20	15,5	12,9	31,7	304,8	№362-2004
творог		123		120						
крупа манная		6		6						
яйцо куриное		24		24						
сахар		12		12						
крошка:				30						
сахар		6		6						
мука пшеничная		12		12						
масло сливочное		12		12						
масло сливочное для смазки листа		4,2		4,2						

«Центр технологического проектирования»
 С/П № 1077207-00001-17
 14.04.2014

масса готовой запеканки			180																						
молоко сгущенное с сахаром	20,2		20																						
Чай "Витаминный"																									
чай-заварка	1,0		1,0				200			0,7		0,1			19,8										
шиповник	15		15																						
сахар	10		10																						
Фрукты в ассортименте																									
Обед																									
Салат из моркови																									
морковь до 01.01.-20%	95		76				785			18,7		20,7			113,3										
с 01.01 - 25%	101		76																						
<i>морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном</i>																									
сахар	2		2																						
масло растительное	4		4																						
Свекольник со сметаной																									
свекла до 01.01.-20%	80		64				250/5			2,5		4,9			16,2										
с 01.01 - 25%	85		64																						
№493-2013, Пермь																									
№458-2006, Москва																									
№7-2013, Пермь																									
№34-2004, Пермь																									

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	57	43																
01.11.-31.12. -30%	61	43																
01.01-29.02 - 35%	66	43																
01.03 - 40%	72	43																
морковь до 01.01.-20%	12,5	10																
с 01.01 - 25%	13,3	10																
лук репчатый	13	11																
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3																
масло сливочное	5	5																
сахар	0,5	0,5																
сметана	5	5																
Печень, тушенная в соусе																		
печень говяжья	147	101																
мука пшеничная	5	5																
масло растительное	4	4																
масса тушеной печени		65																
соус сметанный №442-2013, Пермь		40																

Итого: 128,3

№401-2013, Пермь

8,8

100

8,3

4,6

147

101

5

4

65

40

	сметана	10,0	10,0										
	мука пшеничная	1,0	1,0										
	вода питьевая	30	30										
	масло сливочное	1,0	1,0										
	Макаронные изделия отварные		150					3,2	2,8	34,3	175,2		№516-2004
	макаронные изделия	53	53										
	масло сливочное	3,5	3,5										
	Компот из свежих плодов		200					0,2	0,0	20,6	83,2		№585-1996
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40										
	или груши свежие	44	40										
	или апельсины свежие	60	40										
	сахар	15	15										
	Хлеб пшеничный		40					2,0	0,6	16,2	77,8		
	или Хлеб пшеничный витаминизированный		40										
	Хлеб ржаной		30					1,1	0,2	14,1	62,0		
	или хлеб ржаной витаминизированный		30										
	ИТОГО:							38	41	194	1295		

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Фрикадельки из кур (2 шт. по 50 г.)			550	17,4	18,3	76,7	545,0	№410-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории	151	65						
или грудка куриная промышленного производства	96	65						
молоко питьевое	15	15						
яйцо куриное	9	9						
морковь до 01.01.-20%	29	23						
с 01.01 - 25%	31	23						
лук репчатый	12	10						
мука пшеничная	8	8						
сметана	8	8						
масло растительное	2	2						
Каша гречневая вязкая отварная			150	1,7	4,5	24,3	148,6	№510-2004
крупа гречневая	38	38						

СР-Н 10/723-Знак-7
 № 10/723-Знак-7
 01.01.2013

Суп гороховый с гречками		250/20	3,1	4,1	31,7	176,1	№139-2004
горох лущёный	20	20					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50					
01.11.-31.12. -30%	72	50					
01.01-29.02 - 35%	77	50					
01.03 - 40%	84	50					
морковь до 01.01.-20%	16,3	13					
с 01.01 - 25%	17,3	13					
лук репчатый	12	10					
масло сливочное	5	5					
хлеб пшеничный	38	32					
Биточки рыбные			90	11,6	13,0	212,4	№345-2013, Пермь
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	97	72					
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72					
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	84	72					
хлеб пшеничный	17	17					
молоко питьевое	13	13					

Итого: 10772,33 руб. (10772,33 руб.)
 10772,33 руб. (10772,33 руб.)

масло сливочное	1,8	1,8								
яйцо куриное	5	5								
сухари	4,5	4,5								
масло растительное	2	2								
Картофель толченый, по-деревенски			150				3,4	5,8	29,4	183,5
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	189	142								
01.11.-31.12. -30%	203	142								
01.01-29.02 - 35%	219	142								
01.03 - 40%	237	142								
отвар картофельный	25	25								
масло сливочное	8	8								
Сок в ассортименте	200	200	200				0,4	0,0	22,0	90
Хлеб пшеничный			40				2,0	0,6	16,2	77,8
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40							
Хлеб ржаной			20				0,7	0,1	9,4	41,3
или хлеб ржаной витаминизированный			20							
ИТОГО:							42	41	199	1333

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак):	19	18	81	564	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ЗАВТРАК (20-25%):	15-19	16-20	67-84	470-588	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (обед):	23	25	106	743	При одном приеме пищи (обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ОБЕД (30-35%):	23-27	24-28	101-117	705-823	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак и обед):	42	43	187	1306	при двухразовом питании
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):	39-46	40-47	168-201	1175-1410	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			570	11,7	12,8	85,8	505,0
Каша пшенная жидкая с маслом			200/5	4,8	6,9	28,0	193,3
							№311-2004
крупа пшено	25	25					
молоко питьевое	190	190					
сахар	3	3					
соль йодированная	1,2	1,2					
масло сливочное	5	5					
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье, вафли)			40	1,1	1,5	21,0	101,9

«Учен. Технологическое»
 41077537060107
 1077537060104

Кофейный напиток		200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
кофейный напиток	4						
сахар	10						
молоко питьевое	100						
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке		125	1,8	1,5	4,5	38,7	
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный		20					
Обед		885	25,8	28,7	109,5	798,9	
Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком		80	1,2	4,0	2,9	52,4	№4/1-2011, Екатеринбург
капуста свежая белокочанная	76						
капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	25						
лимонная кислота	0,08						
вода питьевая для разведения лимонной кислоты	4						
масло растительное	4						

ИЛИ

Салат из свежих помидоров		78	76	80	0,8	4,1	2,8	51,1	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые		78	76						
или помидоры свежие грунтовые		90	76						
масло растительное		4	4						
Суп сырный со сметаной				250/5	7,7	9,7	18,7	192,9	№12/2-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		133	100						
01.11.-31.12.- 30%		143	100						
01.01-29.02 - 35%		154	100						
01.03 - 40%		167	100						
морковь до 01.01.-20%		16	13						
с 01.01 - 25%		17	13						
лук репчатый		14	12						
сыр плавленый для супа		21	20						
масло сливочное		5	5						
сметана		5	5						
Мясо тушеное				100	10,3	9,9	3,8	145,5	№363-2013, Пермь
говядина 1 категории		86	63						

Итого: 107720,06 руб. 7
 107720,06 руб. 7
 107720,06 руб. 7

Итого: 107720,06 руб. 7
 107720,06 руб. 7

Компот из свежих плодов	200		0,2	0,0	20,6	83,2	№585-1996
	45,6	40					
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40					
или груши свежие	44	40					
или апельсины свежие	60	40					
сахар	15	15					
Фрукты в ассортименте			100	0,4	0,0	14,4	59,2 №458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40				
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3
или хлеб ржаной витаминизированный			20				
ИТОГО:				37	41	195	1304

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Бутерброд с сыром			575	17,9	18,8	80,6	563,0
			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3
хлеб пшеничный	20	20					

№, Шт. 107730796917
 107730796917
 107730796917

или Хлеб пшеничный витаминизированный			20										
Обед			720	25,4	25,1	99,4	724,7						
Икра кабачковая промышленного производства для детского питания	63	60	60	0,8	2,7	3,3	40,7						№101-2004
Суп с крупой с курицей			250/10	6,5	6,4	20,1	164,0						№138-2004
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26											
крупы: кукурузная, или пшено, или овсяные хлопья "Геркулес"	5	5											
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50											
01.11.-31.12.- 30%	72	50											
01.01-29.02 - 35%	77	50											
01.03 - 40%	84	50											
морковь до 01.01.-20%	12,5	10											
с 01.01 - 25%	13,3	10											
лук репчатый	12	10											
масло сливочное	5	5											
Жаркое по - домашнему			200	14,7	15,3	26,5	302,5						№436-2004
говядина 1 категории	107	79											
или говядина полуфабрикат	93	79											

10.09.2004 г. 10:00
 1072006317
 436-2004

или свинина мясная	87	74						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						
масса готового мяса		50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125						
01.11.-31.12. -30%	179	125						
01.01-29.02 - 35%	193	125						
01.03 - 40%	209	125						
морковь до 01.01.-20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	10	10						
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98,4			№639-2004
сухофрукты	20,3	20						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8			
или Хлеб пшеничный витаминизированный	40							
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3			

или хлеб ржаной витаминизированный	20								
ИТОГО:		43	44	180	1288				

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Фрикасе из птицы							
филе куриное промышленного производства	108	102	580	22,9	25,2	66,6	584,8
или филе индейки	100	95					
масло сливочное	4	4	90	14,5	14,8	0,6	193,6
зелень сушеная (хмели-сунели)	0,1	0,1					
масса тушеной птицы		70					
лук репчатый	24	20					
сметана	20	20					
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			150	2,7	5,8	31,6	189,4
крупа рисовая	39	39					
кукуруза консервированная	42	25					

10772006007
 10772006007

морковь до 01.01.-20%	23	18							
с 01.01 - 25%	24	18							
масло сливочное	8	8							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты)			15	0,4	0,5	5,4	27,7		
Чай с молоком			200	2,8	2,5	15,1	94,1		№630-1996
чай-заварка	1,0	1,0							
сахар	10	10							
молоко питьевое	100	100							
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке			125	1,8	1,5	4,5	38,7		
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3		
или хлеб ржаной витаминизированный			20						
Обед			755	32,0	24,3	96,1	731,3		
Овощи натуральные			60	0,7	0,1	2,7	14,3		№106-2013, Пермь
помидоры свежие грунтовые	71	60							
или помидоры свежие парниковые	61	60							
Борщ "Сибирский" со сметаной			250/5	3,5	4,7	18,0	128,3		№111-2004
свекла до 01.01.-20%	50	40							

с 01.01 - 25%	53	40											
капуста свежая белокочанная	25	20											
или капуста квашеная промышленного производства	21	15											
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10											
01.11.-31.12.- 30%	14	10											
01.01-29.02 - 35%	15	10											
01.03 - 40%	17	10											
фасоль	10	10											
морковь до 01.01.-20%	15	12											
с 01.01 - 25%	16	12											
лук репчатый	12	10											
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6											
масло сливочное	5	5											
сахар	0,5	0,5											
сметана	5	5											
Рыба запечённая со сметаной и сыром								90	21,4	14,5	4,3	233,3	
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	153	107											

Итого: 16773,06 руб.

№ 341-2013, Пермь

Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный		20					
ИТОГО:			55	50	163	1316	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			540	16,4	18,2	75,1	529,8	
Бутерброд с маслом			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30						
масло сливочное	10	10						
Суфле "Чизкейк" (творожное с печеньем) с молоком стуженным			180/20	13,5	10,8	31,2	276,0	№19/5-2011, Екатеринбург
печенье сахарное	36	36						
творог	136	134						
мука пшеничная	15	15						
яйцо куриное	18	18						
сахар	9	9						
сметана	14	14						

Итого: 1077,20 руб. (1077 руб. 20 коп.)
 1077,20 руб. (1077 руб. 20 коп.)

сухари пшеничные	9	9							
масло сливочное для смазки листа	4	4							
масса готового суфле		180							
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20							
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004	
чай-заварка	1,0	1,0							
сахар	15	15							
Фрукты в ассортименте			100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва	
Обед			795	25,2	25,1	115,7	789,1		
Салат из моркови и яблок			80	0,7	4,2	8,8	75,8	№9-2013, Пермь	
морковь до 01.01.-20%	70	56							
с 01.01 - 25%	74	56							
<i>морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только морковь нового урожая или в отварном виде</i>									
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	26	23							
масло растительное	4	4							
Щи из свежей капусты с картофелем, с курицей, со сметаной			250/10/5	5,8	6,5	12,0	129,7	№124-2004	
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26							

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	40	30									
01.11.-31.12. -30%	43	30									
01.01-29.02 - 35%	46	30									
01.03 - 40%	50	30									
капуста свежая белокочанная	63	50									
морковь до 01.01.-20%	16	13									
с 01.01 - 25%	17	13									
лук репчатый	12	10									
масло сливочное	5	5									
сметана	5	5									
Печень говяжья по - строгоновски	100	11,9	10,9	3,7	160,5	№431-2004					
печень говяжья	114	95									
масло растительное	5	5									
масса готовой печени		60									
мука пшеничная	2,5	2,5									
сметана	12,5	12,5									
вода питьевая	30	30									

Информация о наличии документов, подтверждающих достоверность информации о фактическом выполнении работ (услуг) по заданию.

№ 431-107723/08-017
Итого: 7 359 041,34

Макаронные изделия отварные		150		3,2	2,8	34,3	175,2	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						
Компот из кураги		200		0,9	0,0	31,3	128,8	№638-2004
курага	20,3	20						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40					
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
ИТОГО:				42	43	191	1319	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			500	20,2	16,6	74,8	529,0	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	60	0,5	0,1	1,0	6,9	№101-2004
ИЛИ								

Овощи свежие (огурцы)	огурцы свежие грунтовые	63	60	60	0,5	0,1	1,3	7,9	№70-2006, Москва
	или огурцы свежие парниковые	61	60						
Биточки рыбные	минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	97	72	90	14,0	11,6	13,0	212,4	№345-2013, Пермь
	или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72						
	или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	84	72						
	хлеб пшеничный	17	17						
	молоко питьевое	13	13						
	масло сливочное	1,8	1,8						
	яйцо куриное	5	5						
	сухари	4,5	4,5						
	масло растительное	2	2						
	Пюре картофельное								
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128							
01.11.-31.12. -30%	183	128							
01.01-29.02 - 35%	197	128							

«Центральный федеральный округ»
С/П/01/1077201/08/01/17
Итого: 7200,00 руб.

масло растительное	4	4	4							113,2		№130-2004
Рассольник с мясом, со сметаной				250/10/5	4,1	5,2	12,5					
говядина 1 категории	22	16										
или говядина полуфабрикат	19	16										
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16										
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75										
01.11.-31.12. -30%	107	75										
01.01-29.02 - 35%	116	75										
01.03 - 40%	125	75										
огурцы соленые без уксуса	27	15										
морковь до 01.01.-20%	12,5	10										
с 01.01 - 25%	13,3	10										
лук репчатый	12	10										
масло сливочное	5	5										
сметана	5	5										
Гречка по - купечески с мясом				200	11,8	13,5	32,5			298,7		№4/8-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории	86	63										

Копия заверена
 №107720/064/17
 14.11.2011 г.

или говядина полуфабрикат	74	63									
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63									
масло растительное	2	2									
масса тушеного мяса		40									
крупа гречневая	38	38									
вода питьевая	120	120									
масло сливочное	8	8									
морковь до 01.01.-20%	25	20									
с 01.01 - 25%	27	20									
лук репчатый	12	10									
Кисель из свежих ягод			200	0,3	0,2	21,5	89,0				№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	25	24									
или смородина свежемороженая	25,2	24									
или клюква свежемороженая	25,2	24									
сахар	15	15									
крахмал	7	7									
Хлеб пшеничный			40	2,0	0,6	16,2	77,8				

или Хлеб пшеничный витаминизированный		40											
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3							
или хлеб ржаной витаминизированный		20											
ИТОГО:			44	46	173	1282							
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак):			18	18	77	542							При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ЗАВТРАК (20-25%):			15-19	16-20	67-84	470-588							
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (обед):			26	26	104	759							При одном приеме пищи (обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ОБЕД (30-35%):			23-27	24-28	101-117	705-823							
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак и обед):			44	45	180	1302							при двухразовом питании
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):			39-46	40-47	168-201	1175-1410							

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			565	16,3	14,3	86,4	539,3	
Бутерброд с сыром		20/15	5,3	3,7	7,2	83,3		№3-2004
хлеб пшеничный	20	20						
сыр	16	15						

10.03.2014 10:00:00
 10.03.2014 10:00:00
 10.03.2014 10:00:00

Каша рисовая жидкая	крупа рисовая	30	30	200	6,4	7,2	27,0	198	№311-2004
	молоко питьевое	190	190						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	1	1						
	масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004	
Кофейный напиток	кофейный напиток	4	4	130	0,6	0,5	19,9	86,5	№458-2006, Москва
	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						
Фрукты в ассортименте			20	1,0	0,3	8,1	38,9		
Хлеб пшеничный			20						
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20						
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3		
или хлеб ржаной витаминизированный			20						
Обед			740	27,9	31,5	92,9	766,2		
Салат из капусты белокачанной с морковью			80	1,3	4,1	7,7	72,7		№4-2013, Пермь
капуста свежая белокачанная	84	67							

морковь до 01.01.-20%	10	8								
с 01.01 - 25%	10,6	8								
<i>капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат</i>										
сахар	3	3								
кислота лимонная	0,1	0,1								
вода для разведения лимонной кислоты	5	5								
масло растительное	4	4								

ИЛИ

Салат из свежих помидоров	80	0,8	4,1	2,8	51,1	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	78	76				
или помидоры свежие грунтовые	90	76				
масло растительное	4	4				
Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	250/5	4,4	5,2	16,0	128,4	№135-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50				
01.11.-31.12. -30%	72	50				
01.01.-29.02 - 35%	77	50				
01.03 - 40%	84	50				

Подпись: _____
 Место: _____
 Дата: 7.11.2013

масло растительное для смазки листа	3	3										
масло сливочное	5	5										
Сок в ассортименте	200	200			200	0,4	0,0	22,0	90			№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный					40	2,0	0,6	16,2	77,8			
или Хлеб пшеничный витаминизированный					40							
Хлеб ржаной					20	0,7	0,1	9,4	41,3			
или хлеб ржаной витаминизированный					20							
ИТОГО:						44	46	179	1306			

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			530	18,3	17,7	86,9	580,3
Салат из моркови с изюмом			80	1,0	0,1	12,8	55,8
морковь до 01.01.-20%	79	63					
с 01.01 - 25%	84	63					
морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только морковь нового урожая или в отварном виде							
изюм	9	9					

№ 10-2013, Пермь
 10772000017
 10772000104

