


СОГЛАСОВАНО

« _____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Ирина Александровна Киселева
Ирина Александровна Киселева

« 30.08.21 » _____ 2021 г.



Official circular stamp of the parent committee of the school. The text in the stamp includes: "Муниципальный район Увасский район", "Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1", "Увасский район", "Муниципальный район Увасский район", "Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1", "Увасский район".

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

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

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

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») Тюменская область

Холодильная, 57, Тюмень, 625027; Телефон: (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-92

Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: fozgsen@fuuz-tumen.ru; <http://www.fuuz-tumen.ru>

ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001

ТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»

А.В.Фозмер

2021 г.

Экспертное заключение

г. Тюмень

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 20-ти дневного меню № 20-ПК/3590-20/93 от 01.02.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях.

2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля».

Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.

3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля».

Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А; ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.

4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:

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

5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:

На основании заявки № 112405 от 09.02.2021г. рассмотрено представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ПК/3590-20/93 от 01.02.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях. Прием пищи: завтрак, обед. Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

Меню разработано на основании:

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

При составлении меню использованы:

• Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва: 2006 г.

№ 44/8

• Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общобразовательных школах — М.: Хлебпродформ, 2004г.

• Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродформ, 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, посвящая к меню; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи. Для обеспечения здоровья питанием составлено примерное меню на 20 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на 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 12 и старше лет (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и суточного набора продуктов для организации питания детей в организациях профессионального образования (приложение 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами и меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и солей поваренная йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.



Исполнитель Д.Г. Шава
567990, доп.3841



Д.Г. Шава

Шава

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

Заключение
Представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ШК/3590-20/93 от 01.02.2021 для питания в детских образовательных организациях, работающих AV TO «Центр технологического контроля» соответствует требованиям 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».

1

2

3

4

5

6

Аннотация

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

Возрастная категория детей: с 12 и старше

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

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

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

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям Приложение № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюд 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 нормы 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 количестве в 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.)

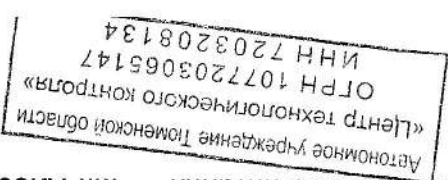
Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

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

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 - Москва: 2006г. (№реп.-2006, Москва).

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М.: Хлебродинформ, 2004г (№реп.-2004).

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М.: Хлебродинформ, 2002 г (№реп.-2002).



Выход фруктов и кондитерских изделий.

Ориентировочно. При формировании ежедневного меню необходимо определить фактический Следует учитывать, что выход фруктов, кондитерских изделий дан в меню

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

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПин 2.3/2.4.3590-20 и 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 инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики недостаточности витамина А 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 овощей приняты нормы отходов соответствующие с **Приложением №24**, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Заложка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептур блюд и кулинарных

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

Екатеринбург).

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

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

20	Продукты	Норма питания в г, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - завтрак	Фактически получено г, мл.																				за 20 дней, г	Факт в день, г, мл.	% выполнения
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	120	54,0	60	60	40	40	40	60	40	60	40	60	60	60	60	60	60	60	60	1080	54	100			
2	Хлеб пшеничный	200	100,0	100	100	104	90	131	80	124	60	100	80	105	80	96	119	80	122	108	1899	95	95			
3	Мука пшеничная	20	12,0	4	2	3	21,3	8	2,4	0	5	20	0	0	12	11	14	6	92	16	243	12	101			
4	Крупы, бобовые	50	37,5	88	0	70	7	65	25	5	57	0	48	30	85	47	5	68	20	73	762	38	102			
5	Макаронные изделия	20	16,0	0	0	0	64	0	0	64	0	64	0	64	0	0	0	0	0	0	330	17	103			
6	Картофель	187	160,8	50	304	148	43	220	254	215	164	30	229	303	164	194	217	220	25	25	3378	169	105			
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленье и квашенье (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	208,0	116	257	354	185	156	140	170	120	143	246	132	168	296	168	132	335	127	4215	211	101			
8	Фрукты свежие	185	92,5	204	0	130	140	100	140	100	0	130	24	130	5	20	100	190	30	0	1757	88	95			
9	Сухофрукты	20	11,0	0	0	25	15	0	0	20	0	20	15	0	36	0	40	15	15	0	221	11	100			
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. INSTANTNUE***	200	80,0	0	200	0	0	200	0	200	200	0	0	200	0	200	0	0	200	0	1600	80	100			
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блинов и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть увеличена в зависимости от его содержания в колониальной готовой пищевой продукции)	35	28,0	33	12	29	46,5	10	28	15	11	40	25	17	35	23	49	30	49	23	550	27	98			
12	Кондитерские изделия	15	7,5	0	0	0	0	0	60	0	15	40	0	0	0	0	0	15	25	0	155	8	103			
13	Какао	1,2	0,5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	10	1	99			
14	Чай	2	1,1	2,0	0,0	0,0	2,0	2,0	0,0	0,0	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	2,0	2,0	2,0	2,0	0,0	22	1,1	100			
15	Кофейный напиток	2	0,8	0	4	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	16	1	100			
16	Мясо 1-й категории	78	58,5	63	0	153	0	63	153	0	0	95	97	63	79	79	0	0	0	0	1172	59	100			
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	18,0	0	0	0	121	0	0	0	0	114	0	0	0	0	0	0	0	0	349	17	97			
18	Птица (цыпленок-бройлеры промышленные - 1 кат.)	53	39,8	26	149	0	0	65	0	26	109	26	0	65	0	26	93	143	0	0	774	39	97			
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	42,4	83	36	0	80	0	0	119	0	80	0	36	111	0	83	0	80	0	810	41	96			
20	Молоко	350	95	182	129	144	20	129	319	14	129	20	43	290	145	51	20	28	30	100	1862	93	99			
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	36,0	0	125	0	0	0	125	0	125	0	0	0	0	0	125	0	0	125	750	38	104			
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	33,0	0	0	0	137	0	0	0	0	149	0	0	0	156	0	0	191	0	633	32	96			
23	Сметана	10	8,8	5	5	0	17,5	8	5	0	35	5	5	8	17	11	0	0	13	15	185	9	105			
24	Сыр	15	7,5	15	20	0	0	0	20	20	5	0	25	20	0	0	0	0	0	20	145	7	97			
25	Масло сливочное	35	21,0	20	12	5	38,8	23	17	9	27	24	24	30	19	29	25	20	21	21	407	20	97			
26	Масло растительное	18	10,8	9	14	24	10	4	10	14	4	11	9	10	11	5	17	4	10	0	222	11	103			
27	Яйцо, шт.	40	15,2	40	4	5	24	15	0	5	0	20	6	7	9	18	9	11	7	25	300	15	99			
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,3	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,1	103			
29	Крахмал	4	1,1	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	1,1	97			
30	Специи	2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	24	1,2	100			
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	60	3,0	100			

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

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

до ШК/3590-20/93

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

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

*Приложение 10, Таблица 3 СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
 **Приложение 10, Таблица 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

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

Архангельское государственное техническое училище
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

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

Название блюда	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

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 9, Таблица 1 "Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)"

Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий

Наименование специй	Блюда	
	Соль, г	Лавровый лист, г
	1	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	—
пшеничная 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.

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

Приложение N 11к
СанПиН 2.3/2.4.3590-20
ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТО) 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 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
		Рыба (треска)	105
Творог с массовой долей жира 9%	100	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
		Мясо (говядина)	87
Рыба (треска)	100	Творог с массовой долей жира 9%	105
		Мясо (говядина)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
		Мясо (говядина)	87
Рыба (треска)	100	105	

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

100	Фрукты свежие	Изюм	22
		Курара	8
		Чернослив	17
		Яблоки	12
		Сухофрукты:	
		Соки фруктовые – ягодные	133
		Соки фруктовые	133
		Фрукты консервированные	200
		Кабачки	300
		Горошек зеленый консервированный	64
100	Картофель	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

Меню приготавливаемых блюд завтрак, обед

Возрастная категория: с 12 лет и старше

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

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Бутерброд с сыром и маслом			20/5/15	6,1	7,8	7,9	126,2	№1.3-2004	
хлеб пшеничный	20	20							
Масло сливочное	5	5							
сыр	16	15							
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая									
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25	200	7,5	7,7	26,0	203,3	№311-2004	
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	182	182							
сахар	3	3							

20-ШК/3590-20/93

масса отварной моркови		20							
яйцо куриное	40	40							
лук репчатый	9,5	8							
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый									
или лук зеленый	10	8							
масло растительное	5	5							
Суп из овощей с курицей, со сметаной									
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							
горошек зелёный консервированный	28	18							
масло сливочное	5	5							
			250/10/5	5,9	6,3	16,0	144,3	№135-2004	

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

	Сметана	5	5																	
Гуляш из говядины						100	9,1	7,5	3,4	117,5										№437-2004
	говядина 1 категории	86	63																	
	или говядина полуфабрикат	74	63																	
	или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63																	
	масло растительное	4	4																	
	масса тушеного мяса		40																	
	масса соуса		60																	
	лук репчатый	14	12																	
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6																	
	мука пшеничная	4	4																	
Рис припущенный						180	4,4	4,3	35,0	196,6										№512-2004
	крупа рисовая	63	63																	
	вода питьевая	133	133																	
	масло сливочное	5	5																	
Кисель из свежих ягод						200	0,3	0,2	21,5	89,0										№505-2013, Пермь
	вишня свежемороженая	25,2	24																	

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

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			645	24,7	25,5	75,5	629,3	
Бутерброд с сыром			20/20	5,7	6,2	7,2	107,4	№3-2004
	хлеб пшеничный	20						
	сыр	21	20					
Котлета рыбная запеченная			100	10,3				
Минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)			112	83				

Автономное учреждение Томской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203063147
 ИНН 7203208134

№388-2004

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

	сахар	10	10							
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	100	100							
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке										
				125	1,8	1,5	4,5	38,7		
Хлеб ржаной										
				20	0,7	0,1	9,4	40,5		
или Хлеб ржаной витаминизированный										
				20						
Обед										
				835	29,8	32,6	118,1	885		
Овощи свежие (огурцы)										
	огурцы свежие грунтовые	105	100							
	или огурцы свежие парниковые	102	100							
				100	0,7	0,1	1,9	11,3		№70-2006, Москва
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							
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20							
	01.11.-31.12. -30%	29	20							
	01.01.-29.02 - 35%	31	20							
<p>Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического сотрудничества»</p> <p>ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134</p>										

	01.03 - 40%	33	20							
	Морковь До 01.01.-20% с 01.01 - 25%	16	13							
	лук репчатый	12	10							
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6							
	масло сливочное	5	5							
	сахар	0,5	0,5							
	сметана	5	5							
	Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"	100	16,2	15,1	0,7	203,5	№494-2004			
	курица потрошенная 1 категории	167	149							
	или грудка куриная промышленного производства	157	149							
	или бедро куриное	157	149							
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5							
	чеснок	0,6	0,5							
	масло растительное	2	2							
	Рагу из овощей	180	5,2	11,3	23,0	214,5	№224-2004			
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130							

	01.11.-31.12. -30%	186	130								
	01.01-29.02 - 35%	200	130								
	01.03 - 40%	217	130								
	Морковь до 01.01.-20%	30	24								
	с 01.01 - 25%	27	20								
	лук репчатый	18	15								
	масло растительное	10	10								
	для соуса		60								
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10								
	мука пшеничная	2	2								
	морковь до 01.01.-20%	6	5								
	с 01.01 - 25%	7	5								
	лук репчатый	6	5								
	сахар	1,5	1,5								
Сок в ассортименте		200	200								
Хлеб ржаной		40		200	0,5	0,4	34,0	138,0			
или Хлеб ржаной витаминизированный		40			1,9		17,5	81,0			

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60						
ИТОГО:				55	58	194	1514		
3 День									
Завтрак			680	21,5	20,0	101,7	673		
	Овощи натуральные		100	1,1	0,1	3,8	20,5	№106-2013, Пермь	
	помидоры свежие грунтовые	118	100						
	или помидоры свежие парниковые	102	100						
Плов из мяса			250	15,4	15,9	48,7	399,5	№370-2013, Пермь	
	говядина 1 категории	107	79						
	или говядина полуфабрикат	93	79						
	или говядина туляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						
	или свинина мясная	87	74						
	масса тушеного мяса		50						
	масло растительное	12	12						

	крупа рисовая	70	70																
	Морковь до 01.01.-20%	25	20																
	с 01.01 - 25%	27	20																
	лук репчатый	19	16																
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10																
	Какао с молоком			200		3,4		3,2		21,2		127,2							№642-1996
	какао - порошок	5	5																
	молоко питьевое	130	130																
	сахар	15	15																
	Фрукты в ассортименте			130		0,6		0,5		19,9		86,5							№458-2006, Москва
	Хлеб пшеничный			20		1,0		0,3		8,1		38,9							
	или Хлеб пшеничный витаминизированный			20															
	Обед			860		26,8		31,5		124,1		886,9							
	Салат овощной			100		2,3		5,0		9,1		90,5							№69-2013, Термь
	Морковь до 01.01.-20%	50	40																
	с 01.01 - 25%	53	40																
	Масса отварной моркови		38																

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

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35							
01.11.-31.12. -30%	50	35							
01.01-29.02 - 35%	54	35							
01.03 - 40%	58	35							
Масса отварного картофеля		32							
горошек зелёный консервированный (после термической обработки)	39	25							
масло растительное	5	5							
Суп картофельный с рыбой			250/30	5,7	6,3	19,1	155,9		№150-2013, Пермь
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	54	36							
или горбуша неразделанная ((филе без кожи и костей)	66	36							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	50	37							
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	42	36							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	150	113							
01.11.-31.12. -30%	162	113							
01.01-29.02 - 35%	174	113							
01.03 - 40%	189	113							
лук репчатый	12	10							

	Морковь до 01.01.-20%	12,5	10									
	с 01.01 - 25%	13,3	10									
	Масло сливочное	5	5									
	Биточки из говядины			100	10,1	14,2	17,0	236,2	№451-2004			
	говядина 1 категории	101	74									
	или говядина полугофабрикат	87	74									
	или фарш промышленного производства	74	74									
	Хлеб пшеничный	18	18									
	Молоко питьевое	14	14									
	лук репчатый	6	5									
	яйцо куриное	5	5									
	сухари	6	6									
	масло растительное	2	2									
	Капуста тушённая			180	3,7	4,7	14,9	116,7	№.534-2004			
	капуста белокочанная свежая	258	206									
	масло растительное	5	5									
	морковь до 01.01.-20%	12,5	10									
	с 01.01 - 25%	13,3	10									

Автономное учреждение «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

	лук репчатый	10	8								
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4								
	мука пшеничная	3	3								
	сахар	4	4								
	Напиток из плодов шиповника			200	0,2	0,0	22,2	89,8		№705-2004	
	шиповник	25	25								
	сахар	10	10								
	Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0			
	или Хлеб ржаной витаминизированный			40							
	Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8			
	или Хлеб пшеничный витаминизированный			60							
	ИТОГО:				48	51	226	1560			

4 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			560	21,9	21,9	92,7	655,6	
Запеканка " Царская" из творога с молоком стуженным			200/20	18,5	14,4	44,0	379,7	№10/5-2011, Екатеринбург
	ТВОРОГ	140	137					

	крупа манная	7	7						
	яйцо куриное	24	24						
	сахар	14	14						
	крошка		33						
	масло сливочное	14	14						
	мука пшеничная	14	14						
	сахар	7	7						
	масло сливочное для смазки листа	4,5	4,5						
	масса готовой запеканки		200						
	молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Бутерброд с маслом		30/10	2,3	7,4	14,5	133,8			№1-2004
	хлеб пшеничный	30	30						
	масло сливочное	10	10						
Чай "Витаминный"		200	0,7	0,1	19,8	82,9			№493-2013, Пермь
	чай-заварка	2	2						
	шиповник	15	15						
	сахар	10	10						

Автономное учреждение «Центр технологического сотрудничества»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7202506124

Фрукты в ассортименте		100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва
Обед		855	23,0	24,4	134,3	849,1	№7-2013, Пермь
Салат из моркови		100	1,1	5,0	9,1	85,9	
морковь до 01.01.-20%		121	97				
с 01.01 - 25%		129	97				
<i>Морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном</i>							
сахар		3	3				
масло растительное		5	5				
СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ		250/5	2,5	4,9	16,2	118,9	№34-2004, Пермь
свекла до 01.01.-20%		80	64				
с 01.01 - 25%		85	64				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		57	43				
01.11.-31.12.- 30%		61	43				
01.01-29.02 - 35%		66	43				
01.03 - 40%		72	43				
МОРКОВЬ ДО 01.01.-20%		12,5	10				
с 01.01 - 25%		13,3	10				

	лук репчатый	13	11																
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3																
	масло сливочное	5	5																
	сахар	0,5	0,5																
	сметана	5	5																
Печень, тушеная в соусе						120		10,5		9,9		5,5		153,1					№401-2013, Пермь
	печень говяжья	147	121																
	мука пшеничная	6	6																
	масло растительное	5	5																
	масса тушеной печени		80																
	соус сметанный №442-2013, Пермь		50																
	сметана	12,5	12,5																
	мука пшеничная	1,3	1,3																
	вода питьевая	40	40																
	масло сливочное	1,3	1,3																
Макаронные изделия отварные						180		3,8		3,4		41,1		210,2					№516-2004
	макаронные изделия	64	64																

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

	Масло сливочное	4	4																
Компот из свежих плодов				200	0,2	0,0	20,6	83,2											№585-1996
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40																
	или груши свежие	44	40																
	или апельсины свежие	60	40																
	сахар	15	15																
	Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0											
	или Хлеб ржаной витаминизированный			40															
	Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8											
	или Хлеб пшеничный витаминизированный			60															
ИТОГО:					45	46	227	1505											
5 День																			
Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры									
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал											
Завтрак				580	17,7	19,2	81,6	569,0											
Фрикадельки из кур (2 шт. по 50 г.)				100	10,8	10,9	5,4	162,9	№410-2013, Пермь										
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				180	2,0	5,4	29,2	173,4	№610-2004	
крупа гречневая		45	45							
вода питьевая		144	144							
масло сливочное		6	6							
Чай с молоком				200	2,8	2,5	15,1	94,1	№630-1996	
чай-заварка		2	2							
сахар		10	10							
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ		100	100							

Автоматное управление полевых культур
«Центр технологического сотрудничества»
ОГРН 1077202091117
ИНН 720202134

Фрукты в ассортименте		100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный		20					
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					
Обед		850	29,6	26,0	144,5	930,7	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)		182	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004
ИЛИ		100					
Овощи свежие (огурцы)		100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые		105					
или огурцы свежие парниковые		102					
Суп гороховый с гречками		250/20	3,1	4,1	31,7	176,1	№139-2004
горох лучёный		20					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		67					
01.11.-31.12.- 30%		72					
01.01-29.02 - 35%		77					
01.03 - 40%		84					

	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

	минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	108	80						
	или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80						
	или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	93	80						
	хлеб пшеничный	19	19						
	молоко питьевое	14	14						
	масло сливочное	2	2						
	яйцо куриное	6	6						
	сахари	5	5						
	масло растительное	2	2						

Картофель голчечный, по-деревенски

	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	226	170						
				180	4,9	7,7	33,0	220,9	№208-2013, Пермь

Автоматное формирование чеков
 «Центр технологий» ИНН 7202006134
 ОГРН 107720206134
 ИНН 7202006134

6 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			590	12,4	13,8	96,8	560		
Каша пшеничная 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 (праники, печенье, вафли)			60	1,8	2,5	32,0	157,7		
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004	
	кофейный напиток	4	4						
	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						
Йогурт молочный полжирный в индивидуальной упаковке			125	1,8	1,5	4,5	38,7		
Хлеб ржаной			20	0,7					

Адрес: ул. Давыдовская, д. 147
 «Центр технологического творчества»

ОГРН 1077203085147
 ИНН 7203209134

	01.11.-31.12. -30%	143	100						
	01.01-29.02 - 35%	154	100						
	01.03 - 40%	167	100						
	масло сливочное	5	5						
	морковь до 01.01.-20%	16	13						
	с 01.01 - 25%	17	13						
	лук репчатый	14	12						
	сыр плавленый для супа	21	20						
	сметана	5	5						

Мясо тушеное

	говядина 1 категории	86	63	100	10,3	9,9	3,8	145,5	№363-2013, Пермь
	или говядина полуфабрикат	74	63						
	или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
	масло растительное	5	5						
	масса тушеного мяса		40						
	масса соуса		60						
	морковь до 01.01.-20%	6	5						

Автоматное учреждение "Бюро по
«Центр технологического и инновационного»

ОГРН 1077203068147
ИНН 7203208134

Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный			40					
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60					
ИТОГО:				41	46	227	1484	

7 день

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

Автономное учреждение государственного
 «Центр территориального управления»

ОГРН 107720309124
 ИНН 720309124

	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

	говядина 1 категории	107	79	250	15,7	17,9	32,3	352,9	№436-2004
	или говядина полуфабрикат	93	79						
	или свинина мясная	87	74						
	или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						
	масса готового мяса		50						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	219	165						
	01.11.-31.12. -30%	236	165						
	01.01-29.02 - 35%	254	165						
	01.03 - 40%	276	165						

Автономная учреждение «Центр регионального развития»
 ОГРН 077220964117
 ИНН 720209104

	Морковь до 01.01.-20%	31	25																
	с 01.01 - 25%	33	25																
	лук репчатый	24	20																
	масло растительное	12	12																
	Компот из сухофруктов			200	0,7	0,0	23,9	98,4											№639-2004
	сухофрукты	20,3	20																
	сахар	15	15																
	Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0											
	или Хлеб ржаной витаминизированный			40															
	Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8											
	или Хлеб пшеничный витаминизированный			60															
	ИТОГО:				50	54	214	1544											
8 день																			
	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры									
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал											
	Завтрак			620	27,4	31,0	73,0	680											
	Фрикасе из птицы			100	18,5	18,7	0,7	245,1	№493-2004										
	филе куриное промышленного производства	123	117																

	или филе индейки	115	109																
	зелень сушеная (хмели-сунели)	0,1	0,1																
	масло сливочное	5	5																
	масса тушеной птицы		80																
	лук репчатый	24	20																
	сметана	20	20																
Рис припущенный с овощами "Мозаика"				180	3,2	7,7	37,9	233,7											№416-2013, Пермь
	крупа рисовая	47	47																
	кукуруза консервированная	50	30																
	морковь до 01.01.-20%	26	21																
	с 01.01 - 25%	28	21																
	масло сливочное	10	10																
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты)				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	2	2																
	сахар	10	10																
	молоко питьевое	100	100																

ОГРН 1077203061117
 ИНН 720209194
 Автономное учреждение культуры и досуга «Центр культуры и досуга»

Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке		125	1,8	1,5	4,5	38,7	
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный		20					
Обед		835	37,6	30,7	117,4	897	
Овощи натуральные №106-2013, Пермь		100	1,1	0,1	3,8	20,5	№106-2013, Пермь
помидоры свежие грунтовые	118	100					
или помидоры свежие парниковые	102	100					
Борщ "Сибирский" со сметаной		250/5	3,5	4,7	18,0	128,3	№111-2004
свекла - до 01.01 - 20%	50	40					
с 01.01 - 25%	53	40					
капуста белокочанная свежая	25	20					
или капуста квашеная промышленного производства	21	15					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10					
01.11.-31.12. -30%	14	10					
01.01-29.02 - 35%	15	10					
01.03 - 40%	17	10					
фасоль	10	10					

	морковь до 01.01.-20%	15	12							
	с 01.01 - 25%	16	12							
	лук репчатый	12	10							
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6							
	масло сливочное	5	5							
	сахар	0,5	0,5							
	сметана	5	5							
	Рыба запечённая со сметаной и сыром			100	23,8	18,8	5,1	284,8		№341-2013, Пермь
	горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119							
	или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119							
	или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	138	119							
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113							
	мука пшеничная	5	5							
	сметана	10	10							
	сыр	6	5							
	масло растительное	4	4							
	Пюре картофельное			180	3,9	5,9	26,7	175,5		№520-2004
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154							

ОГРН 1077203069147

ИНН 720309194

Адрес: Пермский край, Пермский район, с/пос. "Сосновка", д. 10

	01.11.-31.12. -30%	220	154								
	01.01-29.02 - 35%	237	154								
	01.03 - 40%	257	154								
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29								
	Масло сливочное	7	7								
Сок в ассортименте		200	200	200	0,4	0,0	22,0	89,6	№518-2013, Пермь		
Хлеб ржаной				40	1,9	0,4	17,5	81,0			
или Хлеб ржаной витаминизированный				40							
Хлеб пшеничный				60	3,0	0,8	24,3	116,8			
или Хлеб пшеничный витаминизированный				60							
ИТОГО:					65	62	190	1576			

9 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			560	19,2	19,3	78,2	563,3	
Бутерброд с маслом			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
	Хлеб пшеничный	30						
	Масло сливочное	10	10					

Суфле "Чизкейк" (творожное с печеньем) с молоком сгущенным			200/20	16,3	11,9	34,3	309,5	№19/5-2011, Екатеринбург
	печенье сахарное	40	40					
	творог	151	149					
	мука пшеничная	17	17					
	яйцо куриное	20	20					
	сахар	10	10					
	сметана	15	15					
	сухари пшеничные	10	10					
	масло сливочное для смазки листа	5	5					
	масса готового суфле		200					
	молоко сгущенное с сахаром	20,2	20					
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004
	чай-заварка	2	2					
	сахар	15	15					
Фрукты в ассортименте			100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва
Обед			865	30,6	29,2	139,9	945,0	
Салат из моркови и яблок			100	0,9	5,2	9,3	87,6	№9-2013, Пермь
	морковь до 01.01.-20%	88	70					

Генеральный директор
«Агентство экстрополитическое»
СИН 10772030
ИНН 7206053184

	с 01.01 - 25%	93	70							
Морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном										
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	34	30							
	масло растительное	5	5							
Щи из свежей капусты с картофелем, с курицей, со сметаной										
	курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26							
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30							
	01.11.-31.12.-30%	43	30							
	01.01-29.02 - 35%	46	30							
	01.03 - 40%	50	30							
	капуста белокочанная свежая	63	50							
	Морковь до 01.01.-20%	16	13							
	с 01.01 - 25%	17	13							
	лук репчатый	12	10							
	масло сливочное	5	5							
	сметана	5	5							
Печень говяжья по - строгановски										
	печень говяжья	137	114							
				120	14,3	12,9	4,4	190,9		№431-2004

	Масло растительное	6	6						
	Масса готовой печени		75						
	Мука пшеничная	3	3						
	Сметана	15	15						
	Вода питьевая	35	35						
	Макаронные изделия отварные			180	3,8	3,4	41,1	210,2	№516-2004
	Макаронные изделия	64	64						
	Масло сливочное	4	4						
	Компот из кураги			200	0,9	0,0	31,3	128,8	№638-2004
	курага	20,3	20						
	сахар	15	15						
	Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0	
	или Хлеб ржаной витаминизированный			40					
	Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8	
	или Хлеб пшеничный витаминизированный			60					
	ИТОГО:				50	49	218	1508	

«Клиент: 15.04.2010 10:13:47»
 «Итого: 49 218 1508»
 «Счет: 1077203008147»
 «ИИН: 7201208134»

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	105	100						
или огурцы свежие парниковые	102	100						
Биточки рыбные			100	15,5	12,9	14,4	235,7	№345-2013, Термь
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	108	80						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	93	80						
хлеб пшеничный	19	19						
молоко питьевое	14	14						
масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	6	6						

	сухари	5	5							
	масло растительное	2	2							
Пюре картофельное										
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154							
	01.11.-31.12. -30%	220	154							
	01.01-29.02 - 35%	237	154							
	01.03 - 40%	257	154							
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29							
	Масло сливочное	7	7							
Чай "Витаминный"										
	чай-заварка	2	2							
	ШИЛОВНИК	15	15							
	сахар	10	10							
Хлеб ржаной										
или Хлеб ржаной витаминизированный										
		20				0,7		0,1	9,4	40,5
Хлеб пшеничный										
или Хлеб пшеничный витаминизированный										
		20				1,0		0,3	8,1	38,9

Итого: 1077,25 руб/шт
 «Итого: 1077,25 руб/шт»
 №493-2013, Пермь

Обед		815	30,7	35,9	121,2	931	
Салат из свеклы с сыром		100	6,1	12,9	7,7	171,3	№50-2004
свекла - до 01.01 - 20%	93	74					
с 01.01 - 25%	98	74					
Масса отварной свеклы		70					
сыр	26	25					
масло растительное	5	5					
Рассолыник с мясом, со сметаной		250/10/5	4,1	5,2	12,5	113,2	№130-2004
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полуфабрикат	19	16					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75					
01.11.-31.12. - 30%	107	75					
01.01-29.02 - 35%	116	75					
01.03 - 40%	125	75					
Морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					

	огурцы соленые без уксуса	27	15																	
	лук репчатый	12	10																	
	масло сливочное	5	5																	
	сметана	5	5																	
Гречка по-купечески с мясом						250	15,3	16,4	37,7	359,6										№48-2011, Екатеринбург
	говядина 1 категории	107	79																	
	или говядина полуфабрикат	93	79																	
	или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79																	
	масло растительное	2	2																	
	масса тушеного мяса		50																	
	крупа гречневая	48	48																	
	вода питьевая	150	150																	
	масло сливочное	10	10																	
	лук репчатый	14	12																	
	морковь до 01.01.-20%	31	25																	
	с 01.01 - 25%	33	25																	
Кисель из свежих ягод						200	0,3	0,2	21,5	89,0										№505-2013, Пермь
	вишня свежемороженая	25,2	24																	

ООО "Сибирский Юг" (ИНН 7202028913)
 ул. Мухоморова, д. 10
 426000, Пермь, Пермский край
 ОГРН 1077202028913
 ИНН 7202028913

	или смородина свежемороженая	25,2	24								
	или клюква свежемороженая	25,2	24								
	сахар	15	15								
	крахмал	7	7								
	Хлеб ржаной										
		40		1,9	0,4	17,5	81,0				
	или Хлеб ржаной витаминизированный										
		40									
	Хлеб пшеничный										
		60		3,0	0,8	24,3	116,8				
	или Хлеб пшеничный витаминизированный										
		60									
	ИТОГО:			53	55	201	1515				
	ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраком):	21	22	18-23	18-23	84	610				
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраком)(20-25%):	18-23	18-23			77-96	544-680				
	ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за обедом):	31	32	18-23	18-23	127	916				
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за обедом)(30-35%):	27-32	28-32			115-134	816-952				
	ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак, обед):	52	53	45-54	46-55	210	1525				
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак, обед)(50-60%):	45-54	46-55			192-230	1360-1632				
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:	90	92			383	2720				

При одном приеме пищи (завтрак)

При одном приеме пищи (обед)

При деухрановом питании (завтрак, обед)