

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПРИМЕРНОЕ 12 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ № 2122 от 10.02.2021 г.

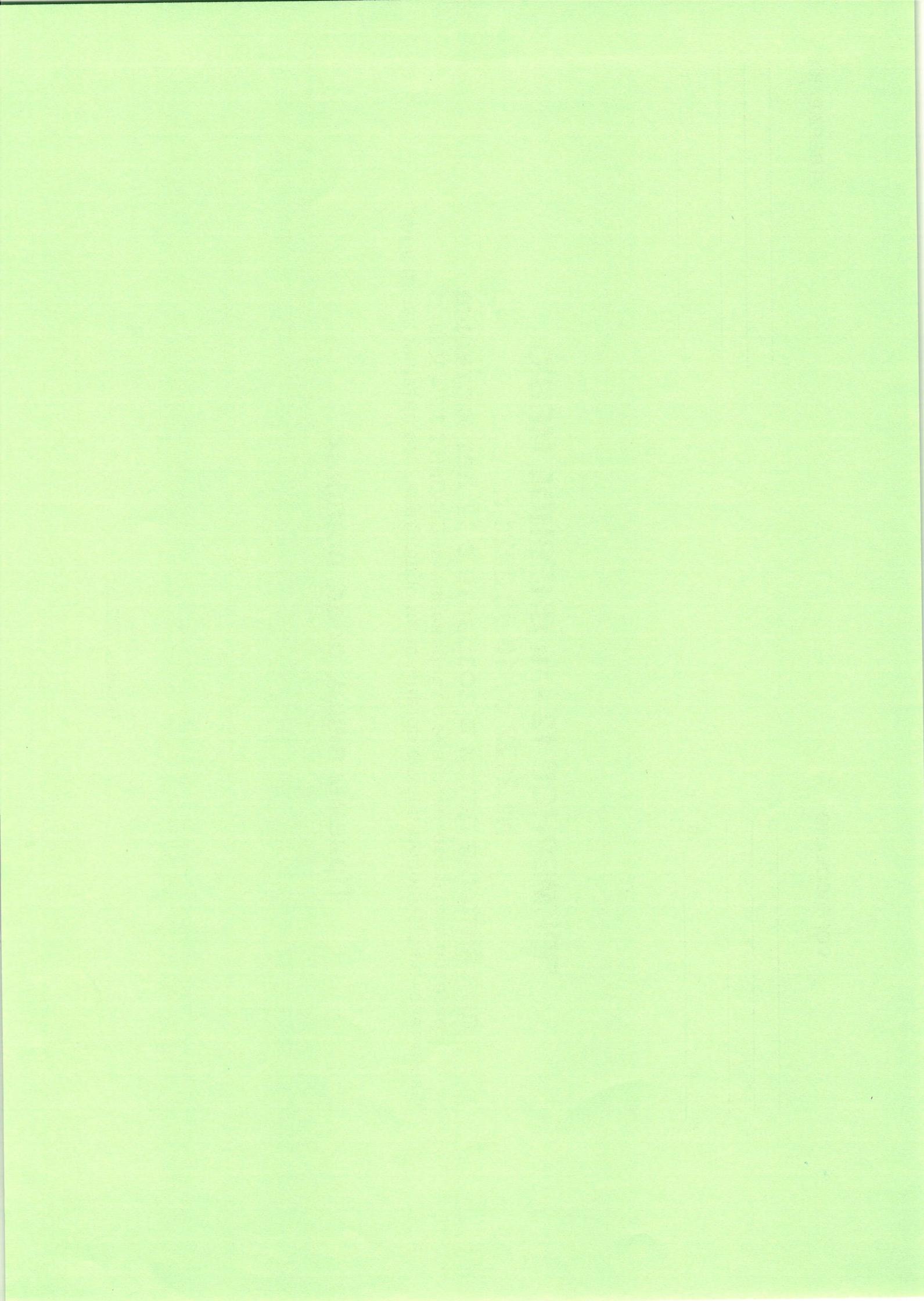
Для питания детей в возрасте с 12 лет и старше

разработано в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Приемы пищи: обед, полдник.

г. Тюмень, 2022г.





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



И. В. ВЕРЖДАЮ
И. В. ВЕРЖДАЮ (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»
А.Я. Фольмер

№ 57/Д

сентября 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного двенадцатидневного меню № 2122 от 10.02.2021г. для питания детей в возрасте с 12 лет и старше (приемы пищи: обед, полдник).
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 № 120532 от 26.08.2021г. рассмотрено представленное примерное двенадцатидневное меню № 2122 от 10.02.2021г. для питания детей в возрасте с 12 лет и старше (приемы пищи: обед, полдник).
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
При составлении меню использованы:
• Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г.

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

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002г.

- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации - Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть. II часть - Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г.

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

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 12 дней для возрастной группы детей 12 лет и старше в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Меню включает обед, полдник. На долю обеда приходится 30 - 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю полдника 10 - 15%. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 12 лет и старше (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Калорийность рационов (обед, полдник), средний процент пищевой ценности за неделю, соответствуют норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. 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».

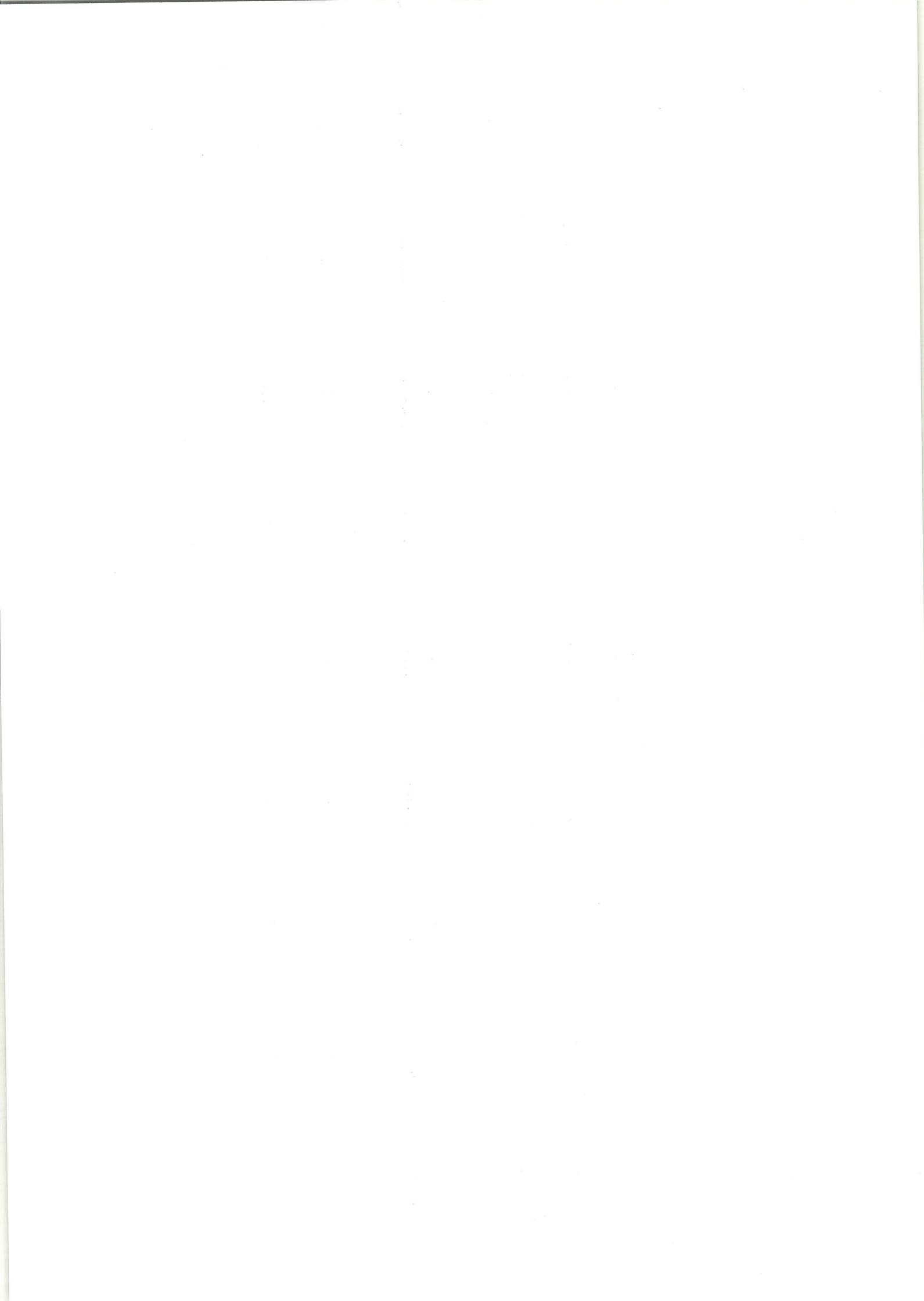
ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное двенадцатидневное меню № 2122 от 10.02.2021г. для питания детей в возрасте с 12 лет и старше (приемы пищи: обед, полдник), 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





Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания детей 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 лет и старше.

В соответствии с Приложением 10, Таблицей 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 – **обед, полдник.**

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

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

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 рассчитаны в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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)".

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).
- Сборник технических нормативов, 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. (**№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. При приготовлении блюд соблюдается 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 в меню использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд.**

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

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

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»

г. Тюмень ул. Рижская 47а

электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

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

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

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

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

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

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная 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.

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	Обед, грамм	Полдник, грамм
	1 день	800
2 день	845	350
3 день	855	400
4 день	890	380
5 день	895	380
6 день	880	380
7 день	850	400
8 день	860	380
9 день	805	390
10 день	815	370
11 день	810	400
12 день	890	400
	845	380

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

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

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)"

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

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Обед, ккал		% ВЫПОЛНЕНИЯ		Полдник, ккал		% ВЫПОЛНЕНИЯ		Итого, ккал		% ВЫПОЛНЕНИЯ	
	30-35% от суточного рациона				10-15 % от суточного рациона				40-50%			
	816-952				272-408				1088-1360			
1 день	930		34		389		14		1319		49	
2 день	938		34		408		15		1345		49	
3 день	949		35		346		13		1295		48	
4 день	933		34		389		14		1322		49	
5 день	925		34		394		14		1318		48	
6 день	864		32		402		15		1266		47	
ИТОГО в среднем за неделю	923		34		388		14		1311		48	
7 день	824		30		394		14		1218		45	
8 день	949		35		366		13		1314		48	
9 день	944		35		388		14		1332		49	
10 день	933		34		394		14		1327		49	
11 день	901		33		390		14		1291		47	
12 день	853		31		395		15		1273		47	
ИТОГО в среднем за неделю	901		33		388		14		1292		48	
ИТОГО в среднем за день	912		34		388		14		1302		48	

*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"

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

Меню приготавливаемых блюд обед, полдник

Возрастная категория: с 12 лет и старше

ПРИМЕРНОЕ 12-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ № 2122 от 10.02.2021 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	
Обед			845	31,0	26,5	141,9	930	
Салат овощной с яйцом и маслом растительным			100	4,4	6,5	7,4	106	№16/1-2001, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	43	32						
01.11.-31.12. -30%	46	32						
01.01-29.02 - 35%	49	32						
01.03 - 40%	53	32						
масса отварного картофеля		30						
морковь до 01.01.-20%	59	47						
с 01.01 - 25%	63	47						
масса отварной моркови		45						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 2122 от 10.02.2021 г.
АУТО «ЦЕНТР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО СЕРВИСА»

Полдник		350	8,4	4,2	79,4	389,0	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)							
Чай с сахаром		200	0,2	0,0	12,0	48,8	№685-2004
	чай-заварка	1,7			1,7		
	сахар	12			12		
ИТОГО:							
			39	31	221	1319	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Обед			855	32,3	35,2	122,8	938
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	№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						
Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной с мясными фрикадельками			250/5/20	4,9	7,3	12,7	136	№110-2004
фрикадельки мясные		20						№169-2013, Пермь
говядина 1 категории	31	23						
или говядина полуфабрикат	27	23						

или фарш промышленного производства	23	23							
лук репчатый	2,4	2							
яйцо	1,6	1,6							
вода для фарша	2	2							
свекла до 01.01.-20%	50	40							
с 01.01 - 25%	53	40							
капуста свежая белокочанная	25	20							
или квашеная	22	15							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20							
01.11.-31.12. -30%	29	20							
01.01-29.02 - 35%	31	20							
01.03 - 40%	33	20							
морковь до 01.01.-20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	12	10							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7							
масло сливочное	5	5							
сметана	5	5							

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

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 на кости	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 овощное		180	4,2	11,3	23,0	211	№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%	32	24					
лук репчатый	18	15					
масло растительное	10	10					
для соуса		60					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5					
мука пшеничная	2	2					

Суп картофельный с рыбой		250/60	7,6	7,1	18,1	166,7	№150-2013, Пермь
горбуша потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	117	72					
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	100	74					
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	84	72					
или щекур неразделанный	*	*					
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом							
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					
Котлеты из мяса	100	100	10,1	14,2	17,0	236,2	№451-2004
говядина 1 категории	101	74					
или говядина полуфабрикат	87	74					
или фарш промышленного производства	74	74					

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

Свекольник с мясом со сметаной		250/10/5	4,2	5,5	16,2	131,1	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полуфабрикат	19	16					
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					
сметана	5	5					
Печень, тушеная в соусе	100/50	12,9	12,4	5,3	184,4	№401-2013, Пермь	
печень говяжья	172	142					
мука пшеничная	6	6					

Полдник		380	7,9	12,8	60,6	389	
Пицца школьная сырная		80	4,9	6,6	41,0	243	№549-2013, Пермь
Тесто дрожжевое		48					№544-2013, Пермь
мука пшеничная	30	30					
в том числе мука на подпыл	1,2	1,2					
сахар	2,4	2,4					
масло сливочное	1,6	1,6					
яйцо куриное	3	3					
молоко питьевое	12	12					
или молоко концентрированное	6	6					
или молоко сухое	1	1					
вода кипяченая для концентрированного молока	6	6					
вода кипяченая для сухого молока	11	11					
соль йодированная	0,25	0,25					
дрожжи прессованные	0,8	0,8					
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2					
Начинка		45					
сыр	31	30					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5					

Салат из свежих помидоров		100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	97	95					
или помидоры свежие грунтовые	112	95					
масло растительное	5	5					

ИЛИ

Нарезка из отварной моркови с огурцом		100	1,1	5,0	4,1	65,8	№21 -2004
морковь до 01.01.-20%	90	72					
с 01.01 - 25%	96	72					
огурцы соленные без уксуса	47	26					
или огурцы свежие парниковые	26,5	26					
или огурцы свежие грунтовые	27,3	26					
масло растительное на полив при подаче	5	5					
Суп лапша домашняя с курицей		250/10	7,1	8,1	13,5	155	№148-2004
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26					
лапша домашняя		20					№549-2004
мука пшеничная	18	18					
мука пшеничная на подпыл	1,2	1,2					
яйцо куриное	5	5					
вода питьевая	3,5	3,5					

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед			805	35,4	28,8	136,8	948,5	
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом, со сметаной			250/10/5	5,8	6,5	12,0	129,7	№124-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
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, тушеная с овощами			120	14,0	12,9	5,9	196	№439-2004
печень говяжья	137	114						

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

Полдник		390	8,4	13,9	51,7	365,5	
Булочка с изюмом		60	2,0	6,2	34,0	200	№11/12-2011, Екатеринбург
	мука пшеничная	34					
	мука пшеничная на подпыл	0,6					
	сахар	6					
	масло сливочное	9					
	молоко питьевое	9					
	или молоко концентрированное	4					
	или молоко сухое	1					
	вода кипяченая для концентрированного молока	5					
	вода кипяченая для сухого молока	8					
	яйцо куриное	5					
	яйцо куриное для смазки изделия	4					
	изюм	5,2					
	дрожжи хлебопекарные	1,6					
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,4					
	соль йодированная	0,3					
	масло растительное для смазки листа	0,2					
ИЛИ							

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Булочное изделие промышленного производства									
Фрукты в ассортименте									
Сыр (порциями)									
Чай с сахаром									
чай-заварка	1,7	1,7	30	60	2,0	6,2	34,0	200	№458-2006, Москва
сахар	12	12		100	0,1	0,2	5,7	25,0	№97-2004
ИТОГО:									
					44	43	189	1314	№685-2004

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Обед			815	28,4	30,3	139,3	943,8	
Нарезка из свеклы отварной с маслом			100	1,4	5,0	6,8	78	р.20/1-2011, Екатеринбург
свекла до 01.01 -20%	124	99						
с 01.01 - 25%	132	99						
масло растительное на полив при подаче	5	5						
Рассольник 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						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75						

Обед

Салат из капусты белокочанной с морковью

Наименование сырья	Единица измерения	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
капуста белокочанная	105	84					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
<i>капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат</i>							
сахар	4	4					
кислота лимонная	0,12	0,12					
вода для разведения лимонной кислоты	6	6					
масло растительное	5	5					

ИЛИ

Салат из свежих помидоров

Наименование сырья	Единица измерения	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
помидоры свежие парниковые	97	95					
или помидоры свежие грунтовые	112	95					
масло растительное	5	5					

Суп из овощей со сметаной

Наименование сырья	Единица измерения	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50					
01.11.-31.12. -30%	72	50					
		250/5	3,4	4,6	16,0	119,0	№135-2004

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077208065147
ИНН 7203208134

Салат картофельный с огурцами		100	1,6	5,0	8,4	85,0	№66-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	85	64					
01.11.-31.12. -30%	92	64					
01.01-29.02 - 35%	99	64					
01.03 - 40%	107	64					
масса отварного картофеля		60					
лук репчатый	14,3	12					
или лук зеленый	15	12					
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>							
огурцы соленые без уксуса	22	12					
или огурцы свежие парниковые	12,2	12					
или огурцы свежие грунтовые	12,6	12					
морковь до 01.01.-20%	20	16					
с 01.01 - 25%	21	16					
масса отварной моркови		14					
масло растительное	5	5					
Уха ростовская			250/60	8,5	6,7	18,9	№119-2006, Москва
горбуша потрошенная без головы (филе без кожи и костей)	117	72					
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72					

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	100	74								
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	84	72								
или щекур неразделанный	*	*								
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом										
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100								
01.11.-31.12. -30%	143	100								
01.01-29.02 - 35%	154	100								
01.03 - 40%	167	100								
лук репчатый	14	12								
помидоры свежие парниковые	21,4	21								
или помидоры свежие грунтовые	25	21								
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10								
масло сливочное	5	5								

ИЛИ

Суп картофельный с рыбными консервами №64-2001, Пермь										
консервы рыбные в собственном соку или с добавлением масла	41	40					250/40	6,6	8,3	174
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	150	113								
01.11.-31.12. -30%	162	113								
01.01-29.02 - 35%	174	113								

Автономное учреждение Томской области
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной		250/10/5	4,9	5,9	19,7	151,5	№113-2004
говядина 1 категории	22	16					
или говядина полуфабрикат	19	16					
свекла до 01.01 -20%	38	30					
с 01.01 - 25%	40	30					
капуста белокочанная свежая	25	20					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40					
01.11.-31.12. -30%	57	40					
01.01-29.02 - 35%	62	40					
01.03 - 40%	67	40					
морковь до 01.01.-20%	18	14					
с 01.01 - 25%	19	14					
лук репчатый	10	8					
чеснок свежий	1,3	1					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8					
сахар	0,5	0,5					
лимонная кислота	0,08	0,08					
масло сливочное	5	5					
сметана	5	5					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Бифстроганов из мяса		100	12,5	10,9	5,6	170,5	№423-2004
говядина 1 категории	86	63					
или говядина полуфабрикат	74	63					
или говядина бифстроганов-полуфабрикат промышленного производства	63	63					
масса тушеного мяса		40					
масса соуса		60					
мука пшеничная	6	6					
сметана	12	12					
бульон или отвар	48	48					
лук репчатый	18	15					
масло растительное	5	5					
Перловка припущенная с овощами		180	2,9	3,8	32,1	174,2	№387-2002
крупа перловая	45	45					
лук репчатый	27	23					
морковь до 01.01.-20%	59	47					
с 01.01 - 25%	63	47					
масло сливочное	5	5					
Сок в ассортименте	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб ржаной		40	1,9	0,4	17,5	81,0	

