

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствие 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.

Меню раскладка

На 6 апреля 2023г.

Кол-во человек

Наименование	Выход	Огурцы св	Филе горбуш	Масло растит	Мука	Яйцо	Картофель	Молоко	Масло слив	Сок 0,200	Хлеб	Кукуруза
Комплексный завтрак 1-11 кл												
Огурцы свежие	60	61										
Горбуша запеченная с яйцом	54		64,6	4,4	4,2	12						
Пюре картофельное	150						214	24	5			
Сок в индивидуальной упаковке	200									1		
Хлеб "Рябинушка" йодированный	2,./30										60	
Обед 138,40 р												
Салат картофельный с кукурузой	80			4		12	72					18
Суп харчо с говядиной	250/19			5								
Мясо тушеное с капустой	50.150			10	4							
Компот из свежих яблоко	200											
Хлеб "Рябинушка" йодированный	30										30	
Хлеб "Славянский" ржаной	30										30	
Экспресс-завтрак 40-10 руб												
Шаньга картофельная	100											
Компот из свежих яблоко	200											
Итого на 1 чел												
Итого на чел												

Зав. производством: _____
 Калькулятор: _____



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: tocgseu@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, 2004 г.
- 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», 2011 г.

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».

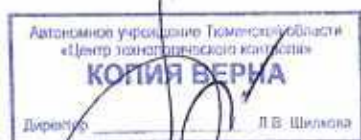
Заключение

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

Шаева

Д.Г. 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 Приложение 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).

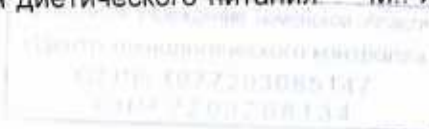
Форма меню в соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 8 (рекомендуемый образец).

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 рецептур:

Сборник рецептур 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептур 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 должно 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 мению №20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 г. для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак, обед)

№	Продукты	Норма в питание в день, г мл, netto, прием пищи - завтрак, обед	Норма в г, мл, netto на 1 ребенка в сутки	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	20			
1	Хлеб ржаной	36	80	40	40	20	30	40	40	20	40	40	40	40	40	20	40	20	40	40	40	690	35	96		
2	Хлеб пшеничный	75	150	80	79	82	70	114	60	102	40	79	82	83	60	60	65	76	60	101	68	1478	74	99		
3	Мука пшеничная	11	15	4	2	3	18	8	2	0	4	18	0	0	12	9	13	6	92	14	2	225	11,2	104		
4	Крупы, бобовые	34	45	78	0	50	6	58	25	5	49	0	38	30	71	39	5	58	20	63	0	656	33	97		
5	Макаронные изделия	13,5	15	0	0	0	53	0	0	53	0	53	0	0	53	0	0	0	0	0	53	275	13,8	102		
6	Картофель	140	187	50	256	141	43	192	228	175	138	30	203	236	151	168	177	192	20	25	106	2919	146	104		
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соевые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	182	280	105	205	359	164	116	120	120	212	129	188	113	178	259	140	91	282	112	300	3681	184	101		
8	Фрукты свежие	92,5	185	204	0	130	140	100	140	100	100	0	123	24	130	4	20	100	190	30	174	1749	87	95		
9	Сухофрукты	10,5	15	0	0	25	15	0	0	20	0	20	15	0	34	0	38	15	15	0	0	217	11	103		
10	Соки плодово-ягодные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные**	80	200	0	200	0	0	200	0	200	0	200	0	200	0	200	0	0	0	0	200	1600	80	100		
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащая сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	27	30	33	12	28	46	10	28	15	11	39	25	16	33	23	48	25	51	15	26	530	27	98		
12	Кондитерские изделия	6	10	0	0	0	0	0	40	0	15	36	0	0	0	0	0	0	15	25	0	131	6,6	104		
13	Какао	0,5	1	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	10	0,5	100		
14	Чай	0,6	1	1,0	0,0	0,0	1,0	1,0	0,0	0,0	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	1,0	1,0	1,0	0,0	11	0,6	100		
15	Кофейный напиток	0,8	2	0	4	0	0	0	4	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	4	0	16	0,8	100		
16	Мясо 1-й категории	56	70	63	0	146	0	0	63	146	0	0	79	97	63	79	79	0	0	154	95	1117	55,9	100		
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	30	0	0	0	101	0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	0	0	0	0	291	14,6	97		
18	Птица (цельно-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	35	26	135	0	0	65	0	26	95	26	0	0	65	0	26	86	130	0	0	721	36	103		
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34,8	58	0	75	36	0	72	0	0	107	0	72	0	36	81	0	75	0	72	0	719	36	103		
20	Молоко	102	300	182	124	143	20	128	314	13	124	20	37	290	130	41	20	18	218	20	100	1981	99	97		
21	Кисломолочная пищевая продукция	37,5	150	0	125	0	0	120	0	0	0	134	0	0	0	0	141	0	0	172	0	750	38	100		
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	30	50	0	0	0	15	8	5	0	35	32	5	5	8	17	10	0	0	12	13	567	28	95		
23	Сметана	9	10	5	5	0	15	8	5	0	35	32	5	5	8	17	10	0	0	12	13	175	8,7	103		
24	Сыр	6	10	10	15	0	0	0	20	15	10	0	16	15	0	0	0	0	0	0	15	116	5,8	97		
25	Масло сливочное	18	30	19	10	5	35,7	19,8	15	8,5	22	23	20	26	17	23	19	22	26	19	9	365	18,3	101		
26	Масло растительное	9	15	8	12	18	8	4	9	12	3	9	8	7	10	5	14	4	8	0	16	270	13	96		
27	Яйцо, шт.	14	40	32	4	5	24	14	0	5	0	18	5	4	9	14	8	10	7	23	8	49	270	13		
28	Дрожжи хлебопекарные**	0,1	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0,1	100		
29	Крахмал	1,1	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	7	21	1,1	100		
30	Специи	1,2	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	1,8	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	118	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 "Среднедневные нормы потребления пищевых продуктов 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

Метод № 20-ШК/3590-20/94
АУ ТО «Центр территориального контроля»

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				1175/1410		
1 день	548		23		738		31		1286		55
2 день	559		24		743		32		1302		55
3 день	586		25		730		31		1316		56
4 день	581		25		714		30		1295		55
5 день	545		23		788		34		1333		57
ИТОГО в среднем за неделю	564		24		743		32		1306		56
6 день	505		21		799		34		1304		55
7 день	563		24		725		31		1288		55
8 день	585		25		731		31		1316		56
9 день	530		23		789		34		1319		56
10 день	529		23		753		32		1282		55
ИТОГО в среднем за неделю	542		23		759		32		1302		55
11 день	539		23		766		33		1306		56
12 день	580		25		769		33		1349		57
13 день	520		22		787		34		1307		56
14 день	550		23		796		34		1346		57
15 день	555		24		715		30		1270		54
ИТОГО в среднем за неделю	549		23		767		33		1316		56
16 день	575		24		736		31		1311		56
17 день	523		22		757		32		1280		54
18 день	562		24		766		33		1328		57
19 день	562		24		766		33		1327		56
20 день	572		24		800		34		1373		58
ИТОГО в среднем за неделю	559		24		765		33		1324		56
ИТОГО в среднем за день	553		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)

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм
		500
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

Муниципальное бюджетное учреждение
«Центр технологического образования»
ОГРН: 1077203066147
ИНН: 7803218124

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	—
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.

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

ИЗДАНИЕ 2010 г. (с изменениями)
ИЗДАНИЕ 2010 г. (с изменениями)
ИЗДАНИЕ 2010 г. (с изменениями)
ИЗДАНИЕ 2010 г. (с изменениями)

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			615	15,8	14,5	88,5	547,5	
Бутерброд с сыром и маслом			20/5/10	5,8	6,4	7,9	112,4	№1,3-2004
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						
сахар	3	3						

ЗАКРЕПЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИОНА
 Метод. № 20-ШК/3590-20/94
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

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							
горошек зелёный консервированный	28	18							

Администрация муниципального образования
 «Медвенский район»
 ОГРН: 1077203065147
 ИНН: 2308114

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	ЭЦ, ккал	
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						
сыр	16	15						

Утверждаю: _____
 «___» _____ 20__ г.

С/З № 1372203255147
 0140 203203114

Котлета рыбная запеченная		90	9,3	8,3	11,6	158,3	№388-2004
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					
сахари	4,5	4,5					
масло растительное	2	2					
Пюре картофельное		150	3,3	4,4	23,5	147	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128					
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					

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	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
Обед			755	25,1	28,1	97,4	743,1	
Овощи свежие (огурцы)			60	0,5	0,1	1,3	7,9	№70-2006, Москва
	огурцы свежие грунтовые	63	60					
	или огурцы свежие парниковые	61	60					
Борщ с капустой и картофелем со сметаной			250/5	2,3	4,9	16,7	120,1	№110-2004
	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%	27	20					

Итого: 107,43333333333333
 1107,4333333333333

Итого: 107,43333333333333
 1107,4333333333333

01.11.-31.12. -30%	29	20	90	14,6	13,6	0,6	183,2	№494-2004
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
морковь до 01.01.-20%	16	13						
с 01.01 - 25%	17	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			90	14,6	13,6	0,6	183,2	№494-2004
курица потрошенная 1 категории	151	135						
или бедро куриное	142	135						
или грудка куриная промышленного производства	142	135						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
чеснок свежий	0,5	0,4						
масло растительное	2	2						

Рагу из овощей			150	4,5	8,9	19,2	174,8	№224-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	144	108						
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						
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				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Овощи натуральные							
помидоры свежие грунтовые	71	60	590	18,2	17,8	88,4	586,2
или помидоры свежие парниковые	61	60	60	0,7	0,1	2,7	14,3
Плов из мяса							
говядина 1 категории	107	79	200	12,5	13,7	36,5	319,3
или говядина полуфабрикат	93	79					
или свинина мясная	87	74					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79					

масса тушеного мяса						50																
масло растительное						8																
крупа рисовая						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														

ИДЕНТИФИКАЦИОННО-ТЕХНИЧЕСКАЯ
КАРТА ТОВАРА
С/ТН Т/877403055147
УИИУ 5203203134

с 01.01 - 25%	43	32									
масса отварной моркови		30									
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	37	28									
01.11.-31.12. -30%	40	28									
01.01-29.02 - 35%	43	28									
01.03 - 40%	47	28									
масса отварного картофеля		26									
горошек зелёный консервированный (после термической обработки)	31	20									
масло растительное	4	4									
Суп картофельный с рыбой			250/30			5,7		6,3		19,1	155,9
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									

№150-2013,
Пермь

01.03 - 40%	189	113								
морковь до 01.01.-20%	12,5	10								
с 01.01 - 25%	13,3	10								
лук репчатый	12	10								
масло сливочное	5	5								
Биточки из говядины	90	11,8	14,3	195,8	№451-2004					
говядина 1 категории	91	67								
или говядина полуфабрикат	79	67								
или фарш промышленного производства	67	67								
хлеб пшеничный	16	16								
молоко питьевое	13	13								
лук репчатый	5,4	4,5								
яйцо куриное	4,5	4,5								
сахари	5,5	5,5								
масло растительное	2	2								
Капуста тушённая	150	3,1	12,4	97,1	№ 534-2004					
капуста белокочанная свежая	215	172								

Аттестат № 1077501055147
 от 18.11.2014 № 7203208104
 КОМПЕТЕНЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
 ПО ПРОВЕДЕНИЮ АТТЕСТАЦИИ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

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												
Хлеб ржаной												
					20		0,7		0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный												
ИТОГО:												
							40		44	189	1316	

4 день

Имя фамилия бланка	Единица г.	Дата г.	Химический состав	№ регистрации
--------------------	------------	---------	-------------------	---------------

Наименование блюда		Масса, г	Калории	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	№ рецепта
Завтрак									
Бутерброд с маслом				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									
	творог	123	120	180/20	15,5	12,9	31,7	304,8	№362-2004
	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						
	масса готовой запеканки		180						
	молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						

1. 10. 2004
 2. 10. 2004
 3. 10. 2004

Чай "Витаминный"	чай-заварка		1,0	1,0	200	0,7	0,1	19,8	82,9	№493-2013, Пермь
	шиповник		15	15						
	сахар		10	10						
Фрукты в ассортименте				100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва	
Салат из моркови	Обед			785	18,7	20,7	113,3	714,2	№7-2013, Пермь	
	морковь до 01.01.-20%		95	76	80	0,9	4,0	7,3		68,8
		с 01.01 - 25%		101	76					
морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном										
		сахар		2	2					
		масло растительное		4	4					
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					

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		550	17,4	18,3	76,7	545,0	
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		150	1,7	4,5	24,3	148,6	№510-2004
крупа гречневая	38	38					
вода питьевая	120	120					
масло сливочное	5	5					
Чай с молоком		200	2,8	2,5	15,1	94,1	№630-1996

Учебно-методическое пособие
СРП - 1577600003147
УДК 66.023.01.01.01.01.01.01

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						14,0	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													
масло сливочное	1,8	1,8													
яйцо куриное	5	5													
сухари	4,5	4,5													
масло растительное	2	2													



Картофель толченый, по-деревенски			№208-2013, Пермь		183,5		29,4		5,8		3,4		150	
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	0,4	0,0	22,0	90								№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный	40	40	2,0	0,6	16,2	77,8								
или Хлеб пшеничный витаминизированный	40	40												
Хлеб ржаной	20	20	0,7	0,1	9,4	41,3								
или хлеб ржаной витаминизированный	20	20												
ИТОГО:														
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак):														
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ЗАВТРАК (20-25%):														
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (обед):														
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ОБЕД (30-35%):														
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак и обед):														
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):														
При одном приеме пищи (завтрак)														
При одном приеме пищи (обед)														
при деурзовом питании (завтрак, обед)														

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша пшенная жидкая с маслом			200/5	4,8	6,9	28,0	193,3	№311-2004
крупя 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	
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 пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	

Итого: 203208114

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		61										
	<i>капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат</i>													
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	25		16										
	лимонная кислота	0,08		0,08										
	вода питьевая для разведения лимонной кислоты	4		4										
	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 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 плавленный для супа	21	20												
масло сливочное	5	5												
сметана	5	5												
Мясо тушеное			100						10,3	9,9	3,8	145,5		
говядина 1 категории	86	63												
или говядина полуфабрикат	74	63												
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63												
масло растительное	5	5												
масса тушеного мяса			40											
масса соуса			60											

Итого: 145,5
 3,8
 9,9
 10,3
 100

№ 363-2013,
 Пермь

морковь до 01.01.-20%	6	5										
с 01.01 - 25%	7	5										
лук репчатый	6	5										
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8										
мука пшеничная	2,4	2,4										
Пюре картофельное	150	150				3,3	4,4	23,5	147			№526-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128										
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										
Компот из свежих плодов	200	200				0,2	0,0	20,6	83,2			№565-1996
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	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
							№3-2004
хлеб пшеничный	20	20					
сыр	16	15					
Шницель из говядины			90	8,1	11,8	14,3	195,8
говядина 1 категории	91	67					№451-2004



Суп с крупой с курицей	250/10		6,5	6,4	20,1	164,0	№138-2004
	29	26					
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					
или свинина мясная	87	74					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79					
масса готового мяса		50					

Генеральный директор
АО "Сельскохозяйственный производственный кооператив "Сельхозпредприятие"

С.С. 38721085147
15.04.2011г.

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Запеканка			580	22,9	25,2	66,6	584,8	
Фрикасе из птицы			90	14,5	14,8	0,6	193,6	№493-2004
филе куриное промышленного производства	108	102						
или филе индейки	100	95						
масло сливочное	4	4						
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	№416-2013, Пермь
крупа рисовая	39	39						
кукуруза консервированная	42	25						
морковь до 01.01.-20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масло сливочное	8	8						

С.П. КОЗЛОВСКИЙ
 01.01.2013 г.

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						
<i>Обед</i>		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						
	или помидоры свежие парниковые	61						
Борщ "Сибирский" со сметаной		250/5	3,5	4,7	18,0	128,3	№111-2004	
	свекла до 01.01.-20%	50						
	с 01.01 - 25%	53						
	капуста свежая белокочанная	25						
	или капуста квашеная промышленного производства	21						

	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												
	горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	153	107		90	21,4	14,5	4,3	233,3		№341-2013, Пермь	
	или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	184	107									
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	136	101									

С.В. КОТЛОВА 2014

или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства		124	107							
	мука пшеничная	4	4							
	сметана	10	10							
	сыр	6	5							
	масло растительное	3	3							
	Пюре картофельное					150	3,3	4,4	23,5	146,6
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128								
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								
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:

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								
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 сгущенным								
печенье сахарное	36	36	180/20	13,5	10,8	31,2	276,0	№19/5-2011, Екатеринбург
творог	136	134						
мука пшеничная	15	15						
яйцо куриное	18	18						
сахар	9	9						
сметана	14	14						

	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 белоочанная	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	114	95	100	11,9	10,9	3,7	160,5	№431-2004
	масло растительное	5	5						
	Масса готовой печени		60						
	мука пшеничная	2,5	2,5						
	сметана	12,5	12,5						
	вода питьевая	30	30						

УТВЕРЖДЕНО

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	№70-2005, Москва
	или огурцы свежие парниковые	61	60						
Быточки рыбные				90	14,0	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						
	масло сливочное	1,8	1,8						
	яйцо куриное	5	5						
	сахари	4,5	4,5						
	масло растительное	2	2						
Пюре картофельное				150	3,3	4,4	23,5	147	№520-2004
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128						
	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							
Чай "Витаминный"					200	0,7	0,1	19,8	82,9	№493-2013, Пермь
	чай-заварка	1,0	1,0							
	Шиповник	15	15							
	сахар	10	10							
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					745	23,5	29,4	98,6	752,6	
Салат из свеклы с сыром					80	4,6	9,8	6,5	132,6	№50-2004
	свекла До 01.01.-20%	79	63							
	с 01.01 - 25%	84	63							
	Масса отварной свеклы		60							

	сыр	17	16																
	Масло растительное	4	4																
Рассолышник с мясом, со сметаной																			
	говядина 1 категории	22	16		250/10/5	4,1	5,2	12,5	113,2										№130-2004
	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										
																			№48-2011, Екатеринбург

	говядина 1 категории	86	63							
	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):						
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ЗАВТРАК (20-25%):		15-19	16-20	67-84	470-588	При одном приеме пищи (завтрак)
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							
Каша рисовая жидкая				200	6,4	7,2	27,0	198	№311-2004	
	крупа рисовая	30	30							
	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	4	4							
	сахар	10	10							
	молоко питьевое	100	100							
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						
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 используются 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						

С.С. УРАКОВСКИЙ
И.С. ШИШОВ

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							
сметана	5	5							

Запеканка картофельная с мясом отварным, с маслом

говядина 1 категории	132	97			200/5	19,1	21,5	21,6	356,3	№157-2004, Пермь
или говядина полуфабрикат	114	97								
масса отварного мяса		60								
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	247	186								
01.11.-31.12. -30%	266	186								
01.01-29.02 - 35%	286	186								
01.03 - 40%	311	186								
масло сливочное	11	11								

	яйцо куриное	4	4																	
	сахари	3	3																	
	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	Эл. ккал	
Завтрак			530	18,3	17,7	86,9	580,3	
Салат из моркови с изюмом			80	1,0	0,1	12,8	55,8	№10-2013, Пермь
	морковь до 01.01.-20%	79						
	с 01.01 - 25%	84						

морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только морковь нового урожая или в отварном виде

изюм	9	9							
сахар	8	8							
лимон для сока	10	4							

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							

Каша гречневая рассыпчатая

крупа гречневая	71	71			150	3,1	6,6	32,0	199,7	№508-2004
вода питьевая	90	90								

	Масло сливочное	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																
	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			810	23,8	24,3	113,8	768,6											
	Салат картофельный с огурцами			80	1,4	4,0	7,4	71,0	№66-2013, Пермь										
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	68	51																
	01.11.-31.12.- 30%	73	51																
	01.01-29.02 - 35%	79	51																
	01.03 - 40%	85	51																
	Масса отварного картофеля		48																
	лук репчатый	10,7	9																
	или лук зеленый	11	9																
	<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>																		

	огурцы соленые без уксуса	18	10							
	или огурцы свежие парниковые	10,2	10							
	или огурцы свежие грунтовые	10,5	10							
	морковь до 01.01.-20%	15	12							
	с 01.01 - 25%	16	12							
	масса отварной моркови		10							
	масло растительное	4	4							
Уха ростовская				250/30	5,5	5,9	18,9	150,5		№119-2006, Москва
	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%	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)

Масло сливочное	5	5							
-----------------	---	---	--	--	--	--	--	--	--

Фрикадельки из кур (2 шт. по 50 г.)

курица потрошенная 1 категории	151	65	100	10,8	10,9	5,4	162,9	№410-2013, Термь
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						

Макаронные изделия отварные

макаронные изделия	53	53	150	3,2	2,8	34,3	175,2	№516-2004
масло сливочное	3,5	3,5						

Напиток из плодов шиповника

шиповник	25	25	200	0,2	0,0	22,2	89,8	№705-2004
----------	----	----	-----	-----	-----	------	------	-----------

С 01.01.2013 г. № 10/001/2013

	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:					42	42	201	1349					

13 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)	109	60	60	0,5	0,1	1,0	6,9		№101-2004

ИЛИ

Овощи свежие (огурцы)									
			60	0,5	0,1	1,3	7,9		№70-2006, Москва
	огурцы свежие грунтовые	63	60						
	или огурцы свежие парниковые	61	60						
Суфле рыбное									
	горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	122	81						
	или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	147	81						
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	112	83						
			90	12,8	9,0	3,9	147,8		№400-2004

или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	94	81								
масса отварной рыбы		67								
Соус молочный густой №598-2004		23								
Молоко питьевое	17	17								
Масло сливочное	3,4	3,4								
Мука пшеничная	3,4	3,4								
вода питьевая	3,6	3,6								
яйцо куриное	14	14								
Масло сливочное для смазки листа	1,8	1,8								
Пюре картофельное			150	3,3	4,4	23,5	147	№520-2004		
картофель - 01.09.-31.10 - 25%	170	128								
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								
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь		
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									
Икра кабачковая промышленного производства для детского питания	63	60	60	775	24,1	26,2	113,9	787,4	№101-2004
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной			250/10/5		4,9	5,9	19,7	151,5	№13-2004
говядина 1 категории	22	16							
или говядина полуфабрикат	19	16							
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16							
свекла до 01.01.-20%	38	30							
с 01.01 - 25%	40	30							
капуста свежая белокочанная	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							

	Масло сливочное	5	5							
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным				180/20	15,4	11,5	43,2	337,9	№382-2004	
	творог	143	141							
	мука пшеничная	13	13							
	или крупа манная	11	11							
	сахар	15	15							
	яйцо куриное	8	8							
	изюм	18,5	18							
	масло сливочное	5	5							
	ванилин	0,01	0,01							
	сахари	5	5							
	сметана	5	5							
	масло сливочное для смазки листа	3,5	3,5							
	масса готового пудинга		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							
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			845	27,4	26,0	113,2	796,0	
Салат из капусты белокачанной				80	1,7	4,1	7,4	73,3	№1-2013, Пермь
капуста белокачанная свежая (стертая с солью)		125	63						
морковь до 01.01.-20%		10	8						
с 01.01 - 25%		10,6	8						
капуста и морковь старого урожая используются в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат									
лук репчатый		5	4						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>									
	или лук зеленый	5	4						
	сахар	3	3						
	кислота лимонная	0,1	0,1						
	вода для разведения лимонной кислоты	5	5						
	масло растительное	4	4						
Рассолыник ленинградский с курицей со сметаной				250/10/5	7,2	5,9	15,4	143,5	№132-2004
	курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	69	52						
	01.11.-31.12.- 30%	74	52						

	01.01-29.02 - 35%	80	52						
	01.03 - 40%	87	52						
	крутые перловая или пшеничная или рисовая	5	5						
	огурцы соленые без уксуса	27	15						
	морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
	с 01.01 - 25%	13	10						
	лук репчатый	6	5						
	масло сливочное	5	5						
	сметана	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						
	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						

Итого: 302,5

	Морковь до 01.01.-20%	25	20																
	с 01.01 - 25%	27	20																
	лук репчатый	18	15																
	масло растительное	10	10																
	Компот из сухофруктов																		
	сухофрукты	20,3	20																
	сахар	15	15																
	Фрукты в ассортименте																		
	Хлеб пшеничный																		
	или Хлеб пшеничный витаминизированный																		
		40																	
	Хлеб ржаной																		
	или хлеб ржаной витаминизированный																		
		20																	
	ИТОГО:																		
		47																	
		43																	
		193																	
		1346																	

15 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
			595	16,7	19,3	78,7	555,3	
Биточки рубленные из птицы запеченные, с маслом			90/5	11,4	15,2	11,2	227,2	№498-2004
Филе куриное промышленного производства	63	60						

	или филе индейки	63	60							
	или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	88	60							
	хлеб пшеничный	17	17							
	лук репчатый	10	8							
	молоко питьевое	18	18							
	яйцо куриное	6,5	6,5							
	мука пшеничная	5,5	5,5							
	масло растительное	2	2							
	масло сливочное	5	5							
	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							
	Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9	№493-2013, Пермь			
	чай-заварка	1,0	1,0							
	шпловник	15	15							
	сахар	10	10							
	Фрукт в ассортименте	150	0,2	0,3	8,6	37,9	№458-2006, Москва			
	Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3				

или хлеб ржаной витаминизированный		20							
Обед		760	22,6	21,3	108,3	715,0			
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)		109	60	60	0,5	0,1	1,0	6,9	№101-2004
ИЛИ									
Овощи свежие (огурцы)		60	0,5	0,1	1,3	7,9			№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые		63							
или огурцы свежие парниковые		61	60						
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						
Котлета рыбная запеченная		90	9,3	8,3	11,6	158,3			№388-2004

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																	
Картофель голчелый, по-деревенски	150	3,4	5,8	29,4	183,5														№208-2013, Пермь
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																	
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,0	20,6	83,2														№585-1986
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40																	
или груши свежие	44	40																	

С.М. СЕРГЕЕВ
И.А. СЕРГЕЕВА

	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																			
				20	0,7	0,1		9,4	41,3										
или хлеб ржаной витаминизированный																			
				20															
ИТОГО:																			
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак):																			
				18	16	82	549												
<i>при одном приеме пищи (завтрак)</i>																			
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):																			
				25	26	108	767												
<i>при одном приеме пищи (обед)</i>																			
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):																			
				43	42	191	1316												
<i>при двухразовом приеме пищи</i>																			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):																			
				39-46	40-47	168-201	1175-1410												

16 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			550	10,5	15,7	98,0	575,1		
			200/5	5,1	7,1	28,0	196,3	№311-2004	
Каша манная жидкая с маслом									
	крупа манная	20	20						

	молоко питьевое	190	190							
	сахар	3	3							
	соль йодированная	1,2	1,2							
	масло сливочное	5	5							
Булочка Домашняя				100	3,8	7,8	41,0	249,4	№564-2013, Пермь	
	мука пшеничная	67	67							
	мука пшеничная на подпыл	3,3	3,3							
	сахар	12	12							
	сахар (для отделки)	3	3							
	масло сливочное	16	16							
	яйцо куриное (для смазки)	2	2							
	соль йодированная	0,6	0,6							
	дрожжи прессованные	1,6	1,6							
	молоко питьевое	28	28							
	масло растительное для смазки листа	0,3	0,3							
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"				200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	№696-2004	
	чай-заварка	1,0	1,0							
	сахар	15	15							
	лимон	11	10							

Секретариат
 6-й этаж
 1-й этаж
 2-й этаж

	апельсин	21	20															
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты)				15	0,4	0,5	5,4	27,7										
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	38,9										
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20														
Обед				770	30,9	29,8	86,1	735,8										
Винегрет овощной				80	1,2	4,0	11,9	88,4										
	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															
	Масса отварного картофеля		18															
	свекла до 01.01.-20%	19	15															
	с 01.01.-25%	20	15															
	Масса отварной свеклы		13															
	Морковь до 01.01.-20%	14	11															
	с 01.01.-25%	15	11															
	Масса отварной моркови		9															
	огурцы соленые без уксуса	46	25															
	лук репчатый	14	12															

лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый									
	или лук зеленый	15	12						
	масло растительное	4	4						
Суп - лапша домашняя на курином бульоне									
	мука пшеничная	17,5	17,5						
	Мука пшеничная (на подпыл)	1,2	1,2						
	яйцо куриное	5	5						
	вода питьевая	3,5	3,5						
	соль йодированная	0,5	0,5						
	масса лапши домашней		20						
	или лапша промышленного производства	20	20						
	морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
	с 01.01 - 25%	13,3	10						
	лук репчатый	12	10						
	масло сливочное	5	5						
Птица отварная									
	бедро куриное	137	130		90	21,2	15,9	0,6	230,3
	или грудка куриная промышленного производства	137	130						
	морковь до 01.01.-20%	8,1	6,5						

	с 01.01 - 25%	8,6	6,5								
	лук репчатый	3,3	2,8								
Капуста тушённая				150	3,1	3,9	12,4	97,1	№ 534-2004		
	капуста белокочанная свежая	215	172								
	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								
Компот из изюма				200	0,3	0,0	25,5	103,2	№ 512-2013, Пермь		
	изюм	15,3	15								
	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:

17 день

41

45

184

1311

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			570	22,9	14,8	74,7	523,4		
Бутерброд с джемом			20/25	1,8	0,2	21,0	93,0	№2-2004	
хлеб пшеничный	20	20							
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	25,2	25							
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180/20	18,1	12,8	26,1	292	№213-2013, Пермь	
творог	173	172							
мука пшеничная	14	14							
или крупа манная	13	13							
вода питьевая для каши	43	43							
яйцо куриное	14	14							
сахар	7	7							
ванилин	0,01	0,01							
сметана	7	7							
сахари пшеничные	7	7							
масло сливочное для смазки листа	5	5							

	масса готовой заправки		180							
	молоко стуженное с сахаром	20,2	20							
Чай с сахаром		200		0,2	0,0	15,0	60,8		№695-2004	
	чай-заварка	1,0	1,0							
	сахар	15	15							
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								
	Обед	780		25,8	25,0	107,2	756,6			
Салат из моркови с сыром		80		4,4	7,6	5,9	109,6		№56-2013, Термь	
	морковь до 01.01.-20%	78	62							
	с 01.01 - 25%	82	62							
	масса отварной моркови		60							
	сыр	17	16							
	масло растительное	4	4							
Суп крестьянский с крупной со сметаной		250/5		3,1	5,2	17,2	128,0		№134-2004	
	крупа перловая или пшеничная	10	10							
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	33	25							
	01.11.-31.12. -30%	36	25							

	вода питьевая	110	110									
	масло сливочное	4	4									
	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:				49	40	182	1280				

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			585	23,0	26,6	57,6	561,8		
Бутерброд с сыром			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	№3-2004	
	хлеб пшеничный	20	20						
	сыр	16	15						
Рагу из мяса			200	14,5	20,0	17,6	308,4	№6/8-2011, Екатеринбург	
	говядина 1 категории	107	79						
	или говядина полуфабрикат	93	79						
	или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						

	Масса тушеного мяса		50							
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	60	45							
	01.11.-31.12. -30%	64	45							
	01.01-29.02 - 35%	69	45							
	01.03 - 40%	75	45							
	Морковь до 01.01.-20%	56	45							
	с 01.01 - 25%	60	45							
	лук репчатый	30	25							
	капуста белокочанная свежая	69	55							
	масло растительное	10	10							
	мука пшеничная	2	2							
	сметана	8	8							
	Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004			
	кофейный напиток	4	4							
	сахар	10	10							
	молоко питьевое	100	100							
	Фрукт в ассортименте	150	0,2	0,3	8,6	37,9	№458-2006, Москва			
	Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3				
	или хлеб ржаной витаминизированный	20								

Обед		775	21,8	25,7	111,8	766,1	
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					
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					

Котлета по-хлыновски		90	12,3	13,1	11,4	212,7	№54-2004
	говядина 1 категории	102	75				
	или говядина полуфабрикат	89	75				
	или фарш промышленного производства	75	75				
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	24	18				
	01.11.-31.12. -30%	26	18				
	01.01-29.02 - 35%	28	18				
	01.03 - 40%	30	18				
	лук репчатый	13	11				
	яйцо куриное	8	8				
	сухари	8	8				
	масло растительное	2	2				
Макаронные изделия отварные		150	3,2	2,8	34,3	175,2	№516-2004
	макаронные изделия	53	53				
	Масло сливочное	3,5	3,5				
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				

Администрация Федеральной службы
 «Центр технологического мониторинга»
 ОГРН 1077203085147
 ИНН 7203208134

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
	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:				45	52	169	1328		
19 день									
Завтрак			600	19,1	14,0	89,9	561,6		
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	60	0,5	0,1	1,0	6,9	№101-2004	
ИЛИ									
Овощи свежие (огурцы)			60	0,5	0,1	1,3	7,9	№70-2005, Москва	
огурцы свежие грунтовые	63	60							
или огурцы свежие парниковые	61	60							
Рыба, запеченная с яйцом			90	13,0	8,9	8,2	164,9	№341-2013, Пермь	
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	140	93							
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	169	93							

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	117	87							
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	108	93							
мука пшеничная	4	4							
масло растительное	4	4							
масса запеченной рыбы		70							
мука пшеничная	3	3							
яйцо куриное	20	20							
масло растительное	2	2							
Пюре картофельное			150	3,3	4,4	23,5	147	№520-2004	
картофель - 01.09-31.10 - 25%	170	128							
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							
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№519-2013, Пермь	№458-2006, Москва
Фрукт в ассортименте	100	100	100	0,1	0,2	5,7	25		
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,0	0,3	8,1	38,9		
или Хлеб пшеничный витаминизированный	20								

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 4077209008147
 ИНН 7203209134

Хлеб ржаной					20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный					20					
Обед										
Салат картофельный с кукурузой					80	2,8	5,1	7,8	88,3	№65-2013, 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				
	Масса отварного картофеля					40				
	лук репчатый				8,3	7				
	или лук зеленый				9	7				
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>										
	кукуруза консервированная (после термической обработки)				30	18				
	яйцо куриное				12	12				
	масло растительное				4	4				
Суп - харчо с мясом					250/10	7,4	5,5	22,0	167,1	№154-1996
	говядина полуфабрикат				19	16				
	или говядина 1 категории				22	16				
	или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства				16	16				

	крупа рисовая	17,5	17,5							
	лук репчатый	24	20							
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	15	15							
	масло сливочное	5	5							
	чеснок свежий	1,9	1,5							
	хмели-сунели (сушеная зелень)	0,3	0,3							
	Мясо, тушеная с капустой			200	12,5	20,5	18,4	308,1		№365-2013, Пермь
	говядина полуфабрикат	93	79							
	или говядина 1 категории	107	79							
	или свинина мясная	87	74							
	масса тушеного мяса		50							
	капуста свежая белокочанная	206	165							
	масло растительное	10	10							
	морковь до 01.01.-20%	19	15							
	с 01.01 - 25%	20	15							
	лук репчатый	12	10							
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5							
	мука пшеничная	4	4							

Автономное учреждение "Темвюкский филиал"
 «Центр технического обслуживания колледжа»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

	сахар	3	3																	
Компот из свежих плодов																				
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40		200	0,2	0,0	20,6	83,2	№585-1996										
	или груши свежие	44	40																	
	или апельсины свежие	60	40																	
	сахар	15	15																	
Хлеб пшеничный																				
	или Хлеб пшеничный витаминизированный	40	40		40	2,0	0,6	16,2	77,8											
Хлеб ржаной																				
	или хлеб ржаной витаминизированный	20	20		20	0,7	0,1	9,4	41,3											
ИТОГО:																				
20 День																				
Итого:																				
45																				
46																				
184																				
1327																				
Химический состав																				
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							№ рецептуры										
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал													
Завтрак			605	21,8	20,8	73,5	572,3													
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013, Пермь												
Котлеты из говядины и курицы "Школьные"			90	11,3	9,8	11,9	181,0	№59-2006, Екатеринбург												
говядина 1 категории		72	53																	
или говядина полуфабрикат		63	53																	

или фарш мясной промышленного производства	53	53							
или грудка куриная промышленного производства	22	15							
или филе куриное промышленного производства	16	15							
или фарш куриный промышленного производства	15	15							
крупа рисовая	5	5							
молоко питьевое	15	15							
масса вязкой каши		18							
лук репчатый	5	4							
яйцо куриное	9	9							
мука пшеничная	6	6							
масло растительное для смазки листа	2	2							
Каша гречневая вязкая отварная	150	1,7	4,5	24,3	148,6	№510-2004			
крупа гречневая	38	38							
вода питьевая	120	120							
масло сливочное	5	5							
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004			
чай-заварка	1,0	1,0							
сахар	15	15							
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке	125	1,8	1,5						

Авт. лицензия № 45
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203206134

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				790	26,6	27,4	111,7	800,2	
Салат из свежих огурцов				80	0,6	4,1	2,0	47,1	№17-2013, Пермь
огурцы свежие парниковые	78	76							
или огурцы свежие грунтовые	80	76							
масло растительное	4	4							
Суп с макаронными изделиями с курицей				250/10	7,3	6,1	18,5	158,1	№147-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26							
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							
макаронные изделия	10	10							
морковь до 01.01.-20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	12	10							

	Масло сливочное	5	5							
Печень, тушеная с овощами				100	11,7	10,8	4,9	164		№439-2004
	печень говяжья	114	95							
	лук репчатый	18	15							
	масло растительное	5	5							
	масса готовой печени с луком		60							
	мука пшеничная	2,0	2,0							
	морковь до 01.01.-20%	62,5	50							
	с 01.01 - 25%	66,5	50							
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8							
	вода питьевая	15	15							
Картофель толченый, по-деревенски				150	3,4	5,8	29,4	183,5		№208-2013, Пермь
	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							
Компот из кураги				200	0,9	0,0				

* Деятельность осуществляется на территории
 №31,3 квартал №128,8
 ОГРН 507 2005005147
 ИНН 7203200134

	курага	20,3	20																	
	сахар	15	15																	
Хлеб пшеничный																				
или Хлеб пшеничный витаминизированный																				
				40	2,0	0,6	16,2	77,8												
Хлеб ржаной																				
или хлеб ржаной витаминизированный																				
				20	0,7	0,1	9,4	41,3												
ИТОГО:																				
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (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):																				
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ОБЕД (30-35%):																				
				26	28	102	765													
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак и обед):																				
				46	46	181	1324													
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):																				
				39-46	40-47	168-201	1175-1410													
*Приложение 10. Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)" СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".																				

при
двухразовом
питании

при одном
приеме пищи
(обед)

при одном
приеме пищи
(завтрак)