

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор
И.И. Сидяшова
« » 2023 г.

Ирина Владимировна
Ильинская
Медико-эпидемиологическая
Туркменская
« » 2023 г.



ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

№2597 от 19.09.2023 г.

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

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.

Приемы пищи: завтрак.



г. Тюмень, 2023г.



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
625000, г. Тюмень, ул. Холодильная, 57. Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тюмень, 625027Тел/факс: 20-50-06. E-mail: tcgsen@fguz-tyumen.ru [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ
Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»
А.Я. Фольмер

№ 81/Д

«25» октября 2023 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 20-дневного меню (завтраков) для питания детей в общеобразовательных организациях, возрастная категория: с 7 до 11 лет.

2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля» (ИНН 7203208134 ОГРН 1077203065147), заявка №148808 от 26.09.2023г., юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д.47А.

3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля» (ИНН 7203208134 ОГРН 1077203065147), заявка №148808 от 26.09.2023г., юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д.47А.

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 №148808 от 26.09.2023г. проведена оценка примерного 20-дневного меню (завтраков) для питания детей в общеобразовательных организациях, возрастная категория: с 7 до 11 лет.

Представлены: аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую при разработке меню литературу, нормативные документы, накопительная ведомость, таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи. При составлении примерного 20-дневного меню (завтраков) для питания детей в общеобразовательных организациях, возрастная категория: с 7 до 11 лет, использовались следующие нормативные документы:

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

-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, -М., МП «ВИКА», 1992 г (№ рец. – 1992);

-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 технологических 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 поддержке – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013г (№ рец. – 2013, Пермь);

-Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»), 2011г (№ рец. – 2011, Екатеринбург);

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006 (№ рец. – 2006, Екатеринбург);

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций от 1 -4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека» 2021г (№ рец. 2020, 2021, Новосибирск);

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций от 1 -7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека» 2021г (№ рец. 2020, 2021, Новосибирск);

-Единый сборник нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации лечебно-профилактических учреждений - Пермь: Уральский институт питания, 2001г (№ рец.-2001, Пермь).

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий; суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет (не менее); таблица распределения энергетической ценности (калорийности) горячих завтраков для детей школьного возраста с 7 до 11 лет.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 20 дней для возрастной группы детей с 7 до 11 лет в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание витаминно-микроэлементного состава в каждом блюде).

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

Представлены технологические карты, в которых отражена рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд, согласно п. 11.3 (приложение 7) МР 2.3.6.0233-21.

В каждой технологической карте приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

На долю горячего завтрака в среднем за 20 дней приходится 25 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 7 до 11 лет (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (с 7 до 11 лет) соответствует приложению 9 таблице 3, п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (с 7 до 11 лет) 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, витаминизированные напитки. 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.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное двадцатидневное меню №2597 от 19.09.2023г. горячих завтраков для питания детей в общеобразовательных организациях возрастной категории с 7 до 11 лет, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Александрова А.Г.



Аннотация

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

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.

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

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».

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)".

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, 1 часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России - М.: МП «ВИКА», 1992 г (**№рец.-1992**).
- 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 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).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области – Екатеринбург, Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г (№рец.-2006, Екатеринбург).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (№ рец.-2020,2021, Новосибирск).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1 – 4-х классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021г (№ рец.-2020,2021, Новосибирск).
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений — Пермь: Уральский региональный центр питания, 2021г (№рец.-2021, Пермь).

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

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 рецептов блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

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

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

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

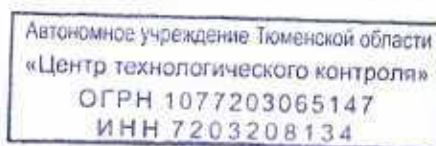


ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

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

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

**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 7 до 11 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПИН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм
1 день	500
2 день	565
3 день	625
4 день	500
5 день	520
6 день	500
7 день	520
8 день	680
9 день	500
10 день	530
11 день	550
12 день	550
13 день	530
14 день	500
15 день	515
16 день	625
17 день	520
18 день	580
19 день	510
20 день	620
	575

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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 2597 от 19.09.2023 г. для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак)

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, netto на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, netto прием пищи - завтрак	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	80	16	0	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	320	16	100		
2	Хлеб пшеничный	150	24	30	25	20	28	20	40	32	24	20	20	25	20	20	41	20	20	20	32	478	24	100		
3	Мука пшеничная	15	4	12	8	0	0	0	0	0	0	3	4	13	4	0	0	0	20	11	0	2	0	76	3,8	102
4	Мука пшеничная	45	20	6	0	50	0	0	0	0	0	39	65	0	0	51	0	53	45	13	0	6	71	399	20	99
5	Крупы, бобовые	15	11	0	0	0	53	0	0	0	0	0	0	0	53	0	0	0	0	0	84	0	0	223	11,2	99
6	Макаронные изделия	187	45	0	128	0	18	142	0	0	128	0	30	0	0	128	0	0	162	0	128	0	0	864	43	96
7	Картофель	280	56	0	8,9	117	91	60	0	80	0	118	84	0	87	137	65	15	0	93	82	67	0	1106	55	99
8	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	185	37	0	180	0	0	0	0	155	0	40	0	0	0	0	0	180	5	30	0	150	0	740	37	100
9	Фрукты свежие	15	5	0	0	25	0	0	0	0	0	0	15	18	0	20	0	0	0	0	25	0	0	103	5	98
10	Сухофрукты	200	40	0	0	0	0	200	0	0	200	0	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	0	800	40	100
11	Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	30	14	28	10	10	15	0	15	12	0	18	10	30	10	19	0	10	35	15	10	0	15	262	13	97
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдана норма сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	10	4,5	0	0	0	0	0	0	25	0	45	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	90	4,5	100
13	Кондитерские изделия	1	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0,3	100
14	Какао	1	0,4	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	8	8	0,4	100
15	Чай	2	0,4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	8	8	0,4	100
16	Кофейный напиток	70	19	0	0	79	54	0	0	0	0	0	75	0	63	0	0	66	0	66	0	48	0	385	19,3	102
17	Мясо 1-й категории	30	5	0	0	0	0	0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	95	4,8	99
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	35	30	0	0	0	0	135	0	120	0	0	0	0	0	70	0	104	0	70	0	120	619	31	104	
19	Птица (цельно-бройлеры потрошенные - 1 кг.)	58	15	0	81	0	0	0	0	0	113	0	0	0	0	85	0	0	0	0	0	0	0	279	14	96
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	300	42	120	130	0	0	0	45	0	24	0	0	20	130	0	34	100	185	0	24	0	125	520	26	102
21	Молоко	150	26	125	0	0	0	0	125	0	0	0	0	141	0	0	0	0	0	0	0	0	261	13	104	
22	Кисломолочная пищевая продукция	50	13	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	65	3,3	102	
23	Творог (5%-9% м.д.ж.)	10	3	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	2,6	104	
24	Сметана	10	3	0	0	0	15	0	0	0	0	0	12	0	10	0	0	0	0	0	15	0	5	157	7,8	105
25	Сыр	30	8	26	14	0	3,5	6	0	3,5	10	6	5	13,5	4	0	10	9	15	13	5	7	4	86	4,3	96
26	Масло сливочное	15	5	0	2	12	2	2	2	4	4	9	2	0	8	13	4	2	1	6	4	5	4	86	4,3	96
27	Масло растительное	40	12	24	5	0	6	0	114	20	0	0	4	8	0	6	6	20	4	0	4	20	243	12	101	
28	Яйцо, шт.	0,2	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
29	Дрожжи хлебопекарные	3	0,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
30	Крахмал	2	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	10	0,5	100	
31	Специи	3	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	15	0,8	100	
31	Соль пищевая поваренная йодированная	3	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	15	0,8	100	

* Нормы питания в соответствии СанПиН 2.312.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные нормы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл на 1 ребенка в сутки)"
 ** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 2597 от 19.09.2023 г.
 МУТО «Центр технологического 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
	20-25 % от суточного рациона		
	470-588		
1 день	540		23
2 день	536		23
3 день	584		25
4 день	585		25
5 день	587		25
ИТОГО в среднем за неделю	566		24
6 день	503		21
7 день	552		23
8 день	586		25
9 день	584		25
10 день	587		25
ИТОГО в среднем за неделю	562		24
11 день	509		22
12 день	562		24
13 день	573		24
14 день	534		23
15 день	555		24
ИТОГО в среднем за неделю	546		23
16 день	565		24
17 день	550		23
18 день	555		24
19 день	557		24
20 день	558		24
ИТОГО в среднем за неделю	557		24
ИТОГО в среднем за день	558		24

*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"

Меню приготавливаемых блюд завтрак

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ № 2597 от 19.09.2023 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			565	19,4	20,4	69,8	540,4	
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 джемом		180/20		12,5	9,0	35,7	273,8	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	123	120						
крупа манная	6	6						
яйцо куриное	24	24						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 2597 от 19.09.2023г.
АУ ТО «Центр технологического контроля»

	сахар	12	12									
	крошка		30									
	сахар	6	6									
	мука пшеничная	12	12									
	масло сливочное	12	12									
	масло сливочное для смазки листа	4	4									
	масса готовой запеканки		180									
	Джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20	20									
	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 в индивидуальной упаковке			125	1,8	1,5	4,5	38,7				
	ИТОГО:				19	20	70	540				
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				77	79	335	2350				
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):				15-19	16-20	67-84	470-588				

При 1-разовом
питании детей
(завтрак)

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Фрукты в ассортименте								
Котлета рыбная "Лада" (из горбуши и минтая) с маслом								
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	57	38						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	69	38						
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	58	43						
хлеб пшеничный	6	6						
молоко питьевое	6	6						
лук репчатый	10	8						
чеснок свежий	1,2	0,9						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	5	5						
мука пшеничная	8	8						
масло растительное для смазки листа	2	2						
			625	19,2	17,9	74,6	535,9	
			180	0,4	0,4	10,3	46	
			90/5	11,5	10,2	8,5	172	

№456-2006,
Москва

№97-2011,
Екатеринбург

Автономное учреждение Томской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203206134

масло сливочное		5	5				№520-2004	
Пюре картофельное								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		170	128	150	3,3	4,4	23,5	147
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								
кофейный напиток		4	4	200	2,3	2,5	14,8	90,9
сахар		10	10					
молоко питьевое		100	100					
Хлеб пшеничный								
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20	1,0	0,3	8,1	38,9
Хлеб ржаной								
или хлеб ржаной витаминизированный				20	0,7	0,1	9,4	41,3
ИТОГО:								
				19	18	75	536	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Салат из свеклы с сыром			500	18,1	19,4	84,3	584,2
свекла - до 01.01 - 20%	106	85					
с 01.01 - 25%	113	85					
масса отварной свеклы		82					
сыр	16	15					
масло растительное	4	4					
Плов из мяса			200	12,5	13,7	36,5	319,3
говядина 1 категории	107	79					
или говядина полуфабрикат	93	79					
или свинина мясная	87	74					
или говядина туляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79					

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

масса тушеного мяса				50											
масло растительное	8			8											
крупа рисовая	50			50											
морковь до 01.01.-20%	15			12											
с 01.01 - 25%	16			12											
лук репчатый	14			12											
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8			8											
Напиток из плодов шиповника					200				0,2		0,0		22,2	89,8	№705-2004
шиповник	25			25											
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										
ИТОГО:															
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:														2350	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):														470-588	
									18	19	84	584			
									77	79	335	89,8			
									15-19	16-20	67-84	470-588			

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Икра кабачковая промышленного производства			520	19,2	19,5	83,3	585,3
икра кабачковая	82	80	80	1,8	3,2	5,1	56
ИЛИ							
Овощи свежие с зеленью (порциями)			80	0,6	0,1	1,5	9
огурцы свежие парниковые	82	80					
или огурцы свежие грунтовые	84	80					
или помидоры свежие парниковые	82	80					
или помидоры свежие грунтовые	94	80					
или перец болгарский	106	80					
или капуста белокочанная свежая	100	80					
зелень свежая (петрушка, укроп)	6,8	5					
Котлета по-хлыновски (говядина и свинина)			90	12,3	13,1	11,4	212,7
говядина 1 категории	73	54					

Авторское удостоверение Технологической деятельности
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

или говядина полуфабрикат	64	54							
свинина мясная	25	21							
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							
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004		
чай-заварка	1,0	1,0							
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					
ИТОГО:							
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:							
			77	79	335	2350	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):			15-19	16-20	67-84	470-588	

5 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						
Бедро куриное запеченное			90	13,3	13,6	0,6	178,0	№494-2004
бедро куриное	142	135						

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

сметана	10	10	10									
чеснок свежий	0,5	0,4										
масло растительное	2	2										
Картофель толченный, 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										
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									
ИТОГО:												
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:												
			77	19	20	83	587					
			79	77	79	335	2350					

При 1-разовом
поставке сырья

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):		15-19	16-20	67-84	470-588
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраком):		19	19	79	566
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраком) (20-25%):		15-19	16-20	67-84	470-588

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			520	19,2	17,5	67,3	503,3
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					
Омлет натуральный			150	13,7	15,4	1,8	201
							№340-2004
яйцо куриное	114	114					
молоко питьевое	45	45					
масло растительное для смазки листа	2	2					
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	15,0	60,8
							№686-2004
чай-заварка	1,0	1,0					
сахар	15	15					

Автономное учреждение Тюменская область
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Йогурт в индивидуальной упаковке			125	1,8	1,5	12,0	68,7	
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9		
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20						
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3		
или хлеб ржаной витаминизированный		20						
ИТОГО:			19	17	67	503		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):								
			15-19	16-20	335	67-84	2350	470-588
При 1-разовом питании детей (завтрак)								

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			680	18,4	17,8	79,6	552,0	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	123	80	80	2,5	0,2	5,2	33	№101-2004
ИЛИ								
Овощи свежие с зеленью (порциями)			80	0,6	0,1	1,5	9	№148-2021, Пермь
огурцы свежие парниковые	82	80						
или огурцы свежие грунтовые	84	80						

или помидоры свежие парниковые	82	80						
или помидоры свежие грунтовые	94	80						
или перец болгарский	106	80						
или капуста белокочанная свежая	100	80						
зелень свежая (петрушка, укроп)	6,8	5						
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
филе куриное промышленного производства	126	120						
яйцо	20	20						
сухари пшеничные	12	12						
масло растительное для смазки листа	4	4						

ИЛИ

Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
наггетсы из курицы промышленного производства	150	150						
масло растительное для смазки листа	4	4						
Макаронные изделия отварные			150	3,2	2,8	34,3	175,2	№516-2004
макаронные изделия	53	53						
масло сливочное	3,5	3,5						

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Чай с лимоном		200		0,1	0,0	12,5	50	№686-2004
чай - заварка	1	1						
сахар	12	12						
лимон	6	5						
Фрукты в ассортименте		150	0,2	0,3	8,6	37,9	№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						
ИТОГО:			18	18	80	552		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			77	79	335	2350		При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):			15-19	16-20	67-84	470-588		

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			500	19,5	19,3	83,7	586,1	
Рыба запечённая с маслом			100/5	12,7	12,0	3,7	174	№310-1986
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119						

или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113							
сухари пшеничные	4	4							
масло растительное	4	4							
масло сливочное	5	5							
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							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			45	1,4	2,5	17,0	96,1		
Сок в ассортименте	200	200		0,4	0,0	22,0	90	№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		

Автономное учреждение - Пермская область

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

или хлеб ржаной витаминизированный	20								
ИТОГО:		19	84	19	84	586			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		77	335	79	335	2350			При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):		15-19	67-84	16-20	67-84	470-588			

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Салат из капусты белокачанной			530	18,8	19,8	82,7	584,0	
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 используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат								№1-2013, Пермь
лук репчатый	5	4						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый								
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																		
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																		
Печень говяжья по - строгоновски			100				11,9		10,9		3,7		160,5							№431-2004
печень говяжья	115	95																		
масло растительное	5	5																		
масса готовой печени		60																		
мука пшеничная	2,5	2,5																		
сметана	12,5	12,5																		
вода питьевая	30	30																		
ИЛИ																				

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

Бефстроганов из говядины		100	12,5	10,9	5,6	170,5	№423-2004
говядина 1 категории	86	63					
или говядина полуфабрикат	74	63					
или говядина бефстроганов-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					
Рис припущенный с овощами "Мозаика"	150		2,7	4,4	31,6	176,8	№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	6	6					

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		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					
ИТОГО:			19	20	83	584	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			77	79	335	2350	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):			15-19	16-20	67-84	470-588	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	550	19,3	20,4	81,5	586,6
			60	0,5	0,1	1,0	6,9
							№101-2004

Методическое учреждение Тамбовской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

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						
Колбаски из говядины и свинины запеченные с сыром			100	12,2	15,2	6,8	213	№32-1992
говядина 1 категории	68	50						
или говядина полуфабрикат	59	50						
свинина мясная	29	25						
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						
яйцо куриное	4	4						
лук репчатый	12	10						
мука пшеничная	4	4						
масло растительное для смазки листа	2	2						
сыр	13	12						

Автоматическое удостоверение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком		150	4,2	4,6	36,4	204	№203-2021, Пермь
крупа гречневая	65	65					
вода питьевая	97	97					
масса готовой каши		135					
масло сливочное	5	5					
морковь до 01.01.-20%	18	14					
с 01.01 - 25%	19	14					
чеснок свежий	0,5	0,4					
масса припущенных с маслом овощей		15					
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					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

ИТОГО:		19	20	82	587
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		77	79	335	2350
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):		15-19	16-20	67-84	470-588
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):		19	19	79	562
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):		15-19	16-20	67-84	470-588

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			550	19,1	16,9	70,0	508,5	
Бутерброд с маслом			20/5	1,7	3,9	7,3	71,1	№1-2004
хлеб пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5						
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным			180/20	15,4	11,5	43,2	337,9	№362-2004
творог	143	141						
мука пшеничная	13	13						
или крупа манная	11	11						

При 1-разовом питании детей (завтрак)

При однократном приеме пищи (завтрак)

сахар	15	15										
яйцо куриное	8	8										
изюм	18,5	18										
масло сливочное	5	5										
ванилин	0,01	0,01										
сухари пшеничные	5	5										
сметана	5	5										
масло сливочное для смазки листа	3,5	3,5										
масса готового пудинга		180										
молоко стуженное 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		
ИТОГО:							19	17	70	509		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:							77	79	335	2350		

Автоматическое удостоверение в Единой государственной информационной системе при 1-разовом

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):

12 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Салат "Любительский" с сыром			530	19,3	19,0	78,4	561,6	
морковь до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масса отварной моркови		28						
сыр	11	10						
огурцы соленые (без уксуса)	33	18						
или огурцы свежие парниковые	18,4	18						
или огурцы свежие грунтовые	19	18						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	35	21						
масло растительное	4	4						

ИЛИ

№4-2006, Екатеринбург

Винегрет овощной			80	1,2	4,0	11,9	88,4	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20						
01.11.-31.12.- 30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
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						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>								
или лук зеленый	15	12						
масло растительное	4	4						

Администрация учреждения: Томской области
 Центр регионального контроля

ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Гуляш из говядины		100	9,1	7,5	3,4	117,5	№437-2004
говядина 1 категории	86	63					
или говядина полуфабрикат	74	63					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63					
масло растительное	4	4					
масса тушеного мяса		40					
масса соуса		60					
лук репчатый	14	12					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6					
мука пшеничная	4	4					
Макаронные изделия отварные		150	3,2	2,8	34,3	175,2	№516-2004
макаронные изделия	53	53					
масло сливочное	3,5	3,5					
Какао с молоком		200	3,4	3,2	16,1	106,8	№642-1996
какао - порошок	5	5					
молоко питьевое	130	130					
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					
ИТОГО:		19	19	78	562	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		77	79	335	2350	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):		15-19	16-20	67-84	470-588	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			500	16,4	19,0	84,2	573,2
Салат из капусты белокочанной с морковью			100	1,6	5,1	9,6	90,7
капуста белокочанная	105	84					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат							
сахар	4	4					

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

кислота лимонная	0,12	0,12							
вода для разведения лимонной кислоты	6	6							
масло растительное	5	5							

ИЛИ

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				
Плов из птицы	200	12,4	13,5	33,2	304	№406-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	147	131				
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70				
или филе куриное промышленного производства	73	70				
масса отварной птицы (мякоть)		50				
крупа рисовая	51	51				
морковь до 01.01 - 20%	44	35				
с 01.01 - 25%	47	35				
лук репчатый	10	8				

Овощи свежие (огурцы)			60	0,5	0,1	1,3	7,9	№70-2006, Москва
	63	60						
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
Вершинки рыбные с маслом			100/5	13,5	12,7	10,7	211	№97-2011, Екатеринбург
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85						
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	112	85						
хлеб пшеничный	14	14						
молоко питьевое	10	10						
лук репчатый	6	5						
чеснок свежий	0,4	0,3						
яйцо куриное	6	6						
сухари пшеничные	7	7						
масло растительное для смазки листа	4	4						
масло сливочное	5	5						

ИЛИ

Наггетсы рыбные запеченные, с маслом (4 шт. по 25 г. на порцию)		100/5	13,5	12,7	10,7	211	№304-2021, Пермь
наггетсы рыбные промышленного производства	125	125					
масло растительное для смазки листа	4	4					
масло сливочное	5	5					
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	0,4	0,0	22,0	90	№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					

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

ИТОГО:		19	18	75	534
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		77	79	335	2350
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):		15-19	16-20	67-84	470-588

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Фрукты в ассортименте			625	19,4	20,4	73,4	554,6
Люля-кебаб из птицы, с маслом			180	0,4	0,4	10,3	46
филе куриное промышленного производства	110	104					
или филе индейки	110	104					
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	153	104					
лук репчатый	13	11					
яйцо куриное	6	6					
зелень свежая (петрушка, укроп)	5,4	4					
масло растительное	2	2					
масло сливочное	5	5					

№458-2006,
Москва

№1045-2006

При 1-разовом
питании детей
(завтрак)

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					
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
	кофейный напиток	4	4					
	сахар	10	10					
	молоко питьевое	100	100					
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					
ИТОГО:				19	20	73	555	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				77	79	335	2350	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):				15-19	16-20	67-84	470-588	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):				19	19	76	546	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):				15-19	16-20	67-84	470-588	

Адресное учреждение: Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша пшениная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188	№311-2004
	крупа пшено	25						
	молоко питьевое	185						
	сахар	3						
	соль йодированная	0,8						
	масло сливочное	5						
ИЛИ								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
	хлопья овсяные "Геркулес"	25						
	молоко питьевое	182						
	сахар	3						
	соль йодированная	0,8						
	масло сливочное	5						

Манник с джемом	120		9,2	10,5	39,1	287,7	№550-2021, Пермь
	20	20					
мука пшеничная	20	20					
крупа манная	20	20					
сахар	20	20					
масло сливочное	10	10					
сметана	5	5					
кефир	20	20					
яйцо куриное	20	20					
двууглекислый натрий	1	1					
масло растительное для смазки листа	1	1					
масса готового манника		100					
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20	20					
Чай с лимоном	200		0,1	0,0	12,5	50	№68Б-2004
чай - заварка	1	1					
сахар	12	12					
лимон	6	5					
Хлеб пшеничный	20		1,0	0,3		38,9	

84
 Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

или Хлеб пшеничный витаминизированный	20							
ИТОГО:	17	18	83	565				
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:	77	79	335	2350				
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):	15-19	16-20	67-84	470-588				
17 день								

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Винегрет овощной			580	19,4	20,4	72,3	550,3	
			80	1,2	4,0	11,9	88,4	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
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 укуса	46	25							
лук репчатый	14	12							
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>									
или лук зеленый	15	12							
масло растительное	4	4							
Тефтели из говядины с рисом ("ежики"), запеченные с соусом	100/50	10,1	13,6	6,7	172				№390-2013, Перь
говядина 1 категории	90	66							
или говядина полуфабрикат	78	66							
крупа рисовая	13	13							
вода питьевая	24	24							
масса готового рассыпчатого риса		34							
яйцо куриное	4	4							
лук репчатый	36	30							
масло сливочное	4	4							

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203206134

Компот из ягод замороженных		200	0,2	0,2	0,2	16,2	67,4	№491-2021, Пермь
ягодная смесь (свежемороженая - крыжовник, рябина черноплодная, красная смородина, яблоко)	30	31,5						
или смородина свежемороженая	30	30,6						
или клюква свежемороженая	30	31,5						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9		
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20						
ИТОГО:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):								
		15-19	19	20	72	335	2350	При 1-разовом питании детей (завтрак)
		16-20	15-19	16-20	67-84	550	470-588	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			510	16,9	19,1	78,9	555,3	
Икра кабачковая промышленного производства			80	1,8	3,2	5,1	56	№50-2021, Пермь
икра кабачковая	82	80						

ИЛИ

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

Овощи свежие с зеленью (порциями)		80	0,6	0,1	1,5	9	№148-2021, Пермь
огурцы свежие парниковые	82	80					
или огурцы свежие грунтовые	84	80					
или помидоры свежие парниковые	82	80					
или помидоры свежие грунтовые	94	80					
или перец болгарский	106	80					
или капуста белокочанная свежая	100	80					
зелень свежая (петрушка, укроп)	6,8	5					
Паста "Карбонара" с птицей		230	14,2	15,8	42,2	368	№54-Зпн-2020, 2021, Новосибирск
грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70					
или филе куриное промышленного производства	73	70					
масло растительное	4	4					
масса тушеной мякоти птицы		50					
чеснок свежий	0,5	0,4					
макаронные изделия	64	64					
масло сливочное	5	5					
сметана	10	10					

сыр тертый	16	15													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Напиток из плодов шиповника											200	0,2	0,0	22,2	89,8
шиповник	25	25													
сахар	10	10													
Хлеб ржаной											20	0,7	0,1	9,4	41,3
или хлеб ржаной витаминизированный											20				
ИТОГО:												17	19	79	555
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:												77	79	335	2350
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):												15-19	16-20	67-84	470-588

При 1-разовом питании детей (завтрак)

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Голубцы ленивые, запеченные с соусом			620	19,5	17,9	79,5	556,7
говядина 1 категории	65	48	120	13,9	12,8	7,9	202
или говядина полуфабрикат	57	48					

№372-2013, Пермь

Автономное учреждение Тюменский областной
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

или фарш промышленного производства	48	48																			
крупа рисовая	6	6																			
масса отварного риса		14																			
лук репчатый	5	4																			
яйцо куриное	4	4																			
масло растительное	3	3																			
капуста белокочанная свежая	75	60																			
масса припущенной капусты		56																			
масло растительное для смазки листа	2	2																			
масса готовых голубцов (2 шт. по 50 г)		100																			
Соус сметанный с томатом		30																			
сметана	10	10																			
мука пшеничная	1,5	1,5																			
вода питьевая	20	20																			
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3																			
масло сливочное	1,5	1,5																			

№444-2013,
Пермь

Пюре картофельное	150		3,3	4,4	23,5	147	№520-2004
	170	128					
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	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь
Фрукты в ассортименте	150		0,2	0,3	8,6	37,9	№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						
ИТОГО:			19	18	80	557	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			77	79	335	2350	При 1-разовом питании детей (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА завтрак (20-25%):			15-19	16-20	67-84	470-588	

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

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке			575	19,4	20,4	74,2	557,8	
			125	1,8	1,5	4,5	38,7	
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
филе куриное промышленного производства	126	120						
яйцо	20	20						
сухари пшеничные	12	12						
масло растительное для смазки листа	4	4						
ИЛИ								
Наггетсы из курицы запеченные (4 шт. по 25 г. на порцию)			100	12,6	14,2	5,2	199	№372-2021, Пермь
наггетсы из курицы промышленного производства	150	150						
масло растительное для смазки листа	4	4						
Каша гречневая рассыпчатая			150	3,1	4,3	32,0	179,1	№508-2004
крупа гречневая	71	71						
вода питьевая	90	90						

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									
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									
ИТОГО:											
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			77	79	335	2350	При 1-разовом питании детей (завтрак)				
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА ЗАВТРАК (20-25%):			15-19	16-20	67-84	470-588					
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):			18	19	78	557	При одном приеме пищи (завтрак)				
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки) (20-25%):			15-19	16-20	67-84	470-588					

*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".

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