

## **МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД**

**завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин**

**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет  
(11-12 часов пребывания детей)**

**20-ти дневное меню №20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020 года**

**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				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>	<b>350</b>	<b>7,5</b>	<b>9,4</b>	<b>40,3</b>	<b>275,4</b>		
<b>Каша манная жидккая с вареньем</b>	<b>150</b>	<b>3,9</b>	<b>3,6</b>	<b>15,7</b>	<b>111</b>		<b>№6.2-1995, Екатеринбург</b>
крупа манная	15	15					
молоко питьевое	84	84					
вода питьевая	57	57					
сахар	2	2					
соль йодированная	0,6	0,6					
<b>варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)</b>	<b>10,2</b>	<b>10</b>					

**ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ**

**документ №20-ДС/3590-20/86 от 09.12.20  
АУ ТО «Центр технологического контроля»**

масло сливочное	3	3					
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>
батон	15	15					
масло сливочное	5	5					
<b>Какао с молоком сгущенным</b>			<b>180</b>	<b>1,6</b>	<b>2,1</b>	<b>11,5</b>	<b>71</b>
какао - порошок	1,5	1,5					
молоко сгущенное с сахаром	20	20					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>15</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>5,7</b>	<b>26</b>
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>			<b>5/5</b>	<b>15,0</b>	<b>18,7</b>	<b>66,4</b>	<b>494</b>
<b>Свекла отварная с маслом растительным</b>			<b>40</b>	<b>0,6</b>	<b>3,2</b>	<b>2,5</b>	<b>41</b>
свекла - до 01.01 -20%	51	41					
с 01.01 - 25%	55	41					
масса отварной свеклы			<b>38</b>				
масло растительное	3	3					
<b>Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной</b>			<b>150/10/5</b>	<b>3,0</b>	<b>2,8</b>	<b>7,1</b>	<b>66</b>
курица потрошена 1 категория (разделка мякоть без кожи)	30	26					



хлеб пшеничный	9	9					
молоко питьевое	4	4					
лук репчатый	4,8	4					
яйцо куриное	5	5					
сухари пшеничные	5	5					
масло растительное для смазки листа	2	2					
<b>Каша гречневая вязкая отварная, с соусом молочным</b>			<b>110</b>	<b>4,0</b>	<b>5,5</b>	<b>16,9</b>	<b>133</b>
крупа гречневая	23	23					
вода питьевая	74	74					
масло сливочное	3	3					
Соус молочный		17					
молоко питьевое	17	17					
мука пшеничная	1,1	1,1					
масло сливочное	1,1	1,1					
<b>Компот из свежих плодов</b>			<b>150</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>13,3</b>	<b>55</b>
яблочки свежие	28,5	25					
или вишня	26,5	25					

	или слива	27,8	25			
	или абрикосы	29,3	25			
	сахар	8	8			
<b>Хлеб пшеничный</b>						
<b>Хлеб ржаной</b>						
<b>Полдник</b>						
<b>Булочка ванильная</b>						
	мука пшеничная	35	35			
	сахар	6	6			
	масло сливочное	4	4			
	яйцо куриное	2	2			
	яйцо куриное для смазки изделий	1	1			
	соль йодированная	0,5	0,5			
	Дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7			
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18			
	ванилин	0,03	0,03			
	молоко питьевое	15	15			

Масло растительное для смазки листа	0,2	0,2					
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	150	2,7	2,9	2,4	<b>47</b>
<b>Ужин</b>			<b>410</b>	<b>10,2</b>	<b>14,8</b>	<b>45,4</b>	<b>356</b>
<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b>			<b>110</b>	<b>1,9</b>	<b>4,0</b>	<b>6,3</b>	<b>69</b>
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70					
01.11.-31.12. -30%	100	70					
01.01-29.02 - 35%	108	70					
01.03 - 40%	117	70					
<b>Масса отварного картофеля</b>			<b>68</b>				
<b>кукуруза консервированная (после термической обработки)</b>	35	21					
<b>морковь - до 01.01 - 20%</b>	24	19					
с 01.01 - 25%	25	19					
<b>масса отварной моркови</b>		<b>17</b>					
<b>масло растительное</b>	4	4					
<b>Пудинг из говядины</b>			<b>50</b>	<b>7,4</b>	<b>10,3</b>	<b>0,9</b>	<b>126</b>
говядина 1 категория	76	56					
или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	66	56					
<b>масло столовочное</b>	2,5	2,5					

яйцо куриное	10	10					
молоко питьевое	10	10					
масло растительное для смазки листа	2	2					
<b>Чай с лимоном</b>							
	<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>8,5</b>	<b>34</b>		
чай - заварка	0,4	0,4					
сахар	8	8					
лимон	6	5					
<b>Фрукт в ассортименте</b>							
	<b>100</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>21,5</b>	<b>90</b>		
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>							
Хлеб пшеничный	10	0,2	0,1	4,4	19		
Хлеб ржаной	10	0,3	0,1	3,8	17		
<b>ИТОГО:</b>		<b>38</b>	<b>50</b>	<b>201</b>	<b>1405</b>		
<b>2 день</b>							
Химический состав							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Уп. г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>				<b>350</b>	<b>13,9</b>	<b>14,6</b>	<b>26,9</b>
<b>Омлет натуральный</b>				<b>80</b>	<b>7,3</b>	<b>7,3</b>	<b>1,0</b>
яйцо куриное	60	60					

молоко питьевое	23	23					
масло растительное для смазки листа	1	1					

ИЛИ

яичная кашка натуральная		80	7,4	7,5	1,1	102	№279-1996
яйцо куриное	60	60					
молоко питьевое	32	32					
масло сливочное	3	3					
<b>Овощи на подгарнировку</b>							
<b>Кукуруза консервированная (после термической обработки)</b>	100	60	60	0,9	0,2	4,1	№101-2004
<b>Бутерброд с маслом сыром</b>							
батон	20	20					
масло сливочное	5	5					
сыр	6	5					
<b>кофейный напиток</b>							
кофейный напиток	3	3					
сахар	8	8					
молоко питьевое	75	75					

	<b>Второй завтрак</b>			0,2	0,0	17,3	70
<b>Сок в ассортименте</b>	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70
<b>Обед</b>				<b>500</b>	<b>13,5</b>	<b>15,6</b>	<b>70,6</b>
<b>Салат из моркови и яблок</b>				<b>40</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>4,6</b>
морковь - до 01.01 - 20%	40	32					
с 01.01 - 25%	43	32					
<b>(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)</b>							
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10					
масло растительное на полив при подаче	3	3					
<b>Суп гороховый на мясном бульоне с гренками</b>				<b>150/10</b>	<b>2,9</b>	<b>2,2</b>	<b>10,4</b>
горох	12	12					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45	34					
01.11.-31.12. -30%	49	34					
01.01-29.02 - 35%	52	34					
01.03 - 40%	57	34					
морковь - до 01.01 - 20%	9	7					
с 01.01 - 25%	9,3	7					

Автономное учреждение Технологической службы  
 «Центр технологического контроля»  
 №518-2013, Пермь  
 №9-2013, Пермь  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

лук репчатый	7	6		
масло сливочное	3	3		
<b>гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)</b>	<b>10</b>			
хлеб пшеничный	19	16		
зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Жаркое по - домашнему</b>				
говядина 1 категории	67	49		
или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	58	49		
или гуляш-попуфабрикат промышленного производства	49	49		
масса отварного мяса		30		
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	154	116		
01.11.-31.12. -30%	166	116		
01.01-29.02 - 35%	179	116		
01.03 - 40%	194	116		
морковь - до 01.01 - 20%	20	16		
с 01.01 - 25%	21	16		
лук репчатый	10	8		

№436-2004

	Масло растительное	4	4				
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>		<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,7</b>	<b>52</b>	
	сухофрукты	12	12				
	сахар	5	5				
<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>		<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>	
<b>Полдник</b>		<b>200</b>	<b>4,6</b>	<b>5,8</b>	<b>34,9</b>	<b>210</b>	
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>		<b>50</b>	<b>1,9</b>	<b>2,9</b>	<b>32,5</b>	<b>164</b>	

ИЛИ

<b>Ватрушка с джемом</b>		<b>50</b>	<b>1,9</b>	<b>2,9</b>	<b>32,5</b>	<b>164</b>	
<b>Тесто дрожжевое</b>		<b>38</b>					
Мука пшеничная		25	25				
Мука пшеничная на подсып		0,7	0,7				
<b>Молоко питьевое</b>		<b>9</b>	<b>9</b>				
сахар		1,4	1,4				
<b>Масло сливочное</b>		<b>2</b>	<b>2</b>				
<b>Яйцо куриное</b>		<b>4</b>	<b>4</b>				

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

дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7					
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18					
соль йодированная	0,4	0,4					
джем (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	25,3	25					
яйцо куриное для смазки изделия	2	2					
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2					
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
<b>Ужин</b>		450	8,9	10,2	56,2	352	
<b>Винегрет овощной</b>		110	1,5	4,0	12,5	92	№71-2004
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		25					
свекла до 01.01 -20%	34	27					
с 01.01 - 25%	36	27					
Масса отварной свеклы		25					

Морковь - до 01.01 - 20%	28	22		
с 01.01 - 25%	29	22		
<b>Масса отварной моркови</b>	20			
огурцы соленые без уксуса	33	18		
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	20	13		
лук репчатый (бланшированный)	6,0	5		
<b>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую</b>				
или лук зеленый	6,3	5		
масло растительное	4	4		
<b>Суфле рыбное</b>				
горбуша (кета) потрошеннная с головой (филе без кожи и костей)	78	52		
или горбуша (кета) нераазделенная (филе без кожи и костей)	95	52		
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	72	53		
<b>масса отварной рыбы</b>	44			
<b>Соус молочный густой (р.598-2004):</b>				
молоко питьевое	15	15		
масло сливочное	2,6	2,6		

Автономное учреждение Тюменской области  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 107720306147  
 ИНН 7203208134

Фрукт в ассортименте								
Название блюда		Брутто, г		Химический состав				
		Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Чай с сахаром		150	0,1	0,0	8,5	34		
Масло сливочное для смазки листа	3	3						
Яйцо куриное	11	11						
Мука пшеничная	2,6	2,6						
<b>Итого:</b>		<b>130</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>21,5</b>	<b>90</b>		
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>								
Хлеб пшеничный		10	0,2	0,1	4,4	19		
Хлеб ржаной		10	0,3	0,1	3,8	17		
<b>Итого:</b>		<b>41</b>	<b>46</b>	<b>206</b>	<b>1404</b>			
<b>3 день</b>								
Наименование блюда		Химический состав			Номер рецептуры			
		Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак		350	11,7	8,6	35,6	267		
Запеканка из творога с молоком сгущенным		140	8,9	7,2	8,5	138		
Творог	107	106						

	мука пшеничная	9	9					
	или крупа манная	8	8					
	вода питьевая для каши	27	27					
	яйцо куриное	10	10					
	сахар	3,3	3,3					
	ванилин	0,010	0,010					
	сметана	4,4	4,4					
	сухари пшеничные	4,4	4,4					
	масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3					
	масса готовой запеканки		110					
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30					
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>				15/15	1,4	0,2	16,3	73
	батон	15	15					
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15					
	<b>Чай с молоком</b>			180	1,4	1,2	9,8	56
	чай - заварка	0,4	0,4					
	молоко питьевое	40	40					

	сахар	8	8					
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>16,9</b>	<b>69</b>	
<b>Отвар шиповника</b>				<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>16,9</b>	<b>69</b>
шиповник	15	15						
сахар	3	3						
<b>Обед</b>				<b>535</b>	<b>13,1</b>	<b>17,1</b>	<b>70,1</b>	<b>487</b>
<b>Салат картофельный с морковью и зеленым горошком</b>				<b>40</b>	<b>1,3</b>	<b>3,2</b>	<b>4,5</b>	<b>52</b>
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						
<b>Масса отварного картофеля</b>				<b>18</b>				
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 20%	12	9						
<b>Масса отварной моркови</b>				<b>7</b>				
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6						
<b>яйцо куриное</b>	<b>8</b>	<b>8</b>						

№74-2013,  
Пермь

№705-2004

Масло растительное	3	3				
--------------------	---	---	--	--	--	--

**ИЛИ**

<b>Салат из огурцов с маслом</b>		<b>40</b>	<b>0,4</b>	<b>3,0</b>	<b>1,3</b>	<b>34</b>
огурцы свежие парниковые	40	39				
или огурцы свежие грунтовые	41	39				
масло растительное	3	3				
<b>Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной</b>		<b>150/5</b>	<b>1,3</b>	<b>3,0</b>	<b>4,7</b>	<b>59</b>
капуста свежая белокочанная	38	30				
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				
морковь - до 01.01 - 20%	10	8				
с 01.01 - 25%	11	8				
лук репчатый	7	6				
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5				
масло растительное	3	3				

№14/1-2011г,  
Екатеринбург  
«Центр экономического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 72•3208134

сметана	5	5				
зелень сушеная	0,1	0,1				
<b>Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом сметанным с томатом</b>	<b>50/30</b>	<b>6,6</b>	<b>7,4</b>	<b>5,7</b>	<b>116</b>	<b>№427-1996</b>
говядина 1 категории	79	58				
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	68	58				
вода питьевая	5	5				
чеснок	0,4	0,3				
яйцо куриное	3	3				
сухари пшеничные	5	5				
масло растительное для смазки листа	2	2				
<b>Соус сметанный с томатом</b>	<b>30</b>					<b>№601-2004</b>
сметана	12,5	12,5				
мука пшеничная	2,3	2,3				
вода питьевая	17,5	17,5				
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3				
<b>Макароны изделия отварные</b>	<b>110</b>	<b>3,0</b>	<b>2,2</b>	<b>31,1</b>	<b>156</b>	<b>№516-2004</b>
Макаронные изделия	39	39				

	Масло сливочное	3	3				
<b>Кисель из свежих ягод</b>				<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>12,2</b>
	брюслица свежемороженая	22,2	20				
	сахар	8	8				
	крахмал	5	5				
<b>Хлеб пшеничный</b>				<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>
<b>Хлеб ржаной</b>				<b>20</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>7,5</b>
							<b>34</b>
<b>Полдник</b>				<b>220</b>	<b>3,6</b>	<b>3,5</b>	<b>42,3</b>
<b>Шанежка с картофелем</b>				<b>70</b>	<b>3,2</b>	<b>3,3</b>	<b>21,8</b>
	<b>Масса дрожжевого теста:</b>			<b>37</b>			
	мука пшеничная	25	25				
	сахар	1,2	1,2				
	масло сливочное	1,1	1,1				
	яйцо куриное	1,2	1,2				
	соль йодированная	0,3	0,3				
	дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4				
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35				

№505-2013,  
Пермь

«Лаборатория по анализу и контролю общепищевой безопасности»  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИИН 7203208134

Молоко питьевое	10	10						
<b>Масса картофельного фарша:</b>	<b>51</b>							
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						
Молоко питьевое	7	7						
яйцо куриное	2,3	2,3						
масло сливочное	1,2	1,2						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
сметана для смазки изделия	2,2	2,2						
масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>20,5</b>	<b>85</b>		
<b>Ужин</b>								
<b>Шницель из говядины</b>								
говядина 1 категория	50	37						

№518-2013,  
Пермь

№451-2004

ИЛИ МЯСО ГОВЯДИНА ЖИЛОВАННОЕ, замороженное в блоках	44	37		
хлеб пшеничный	9	9		
молоко питьевое	4	4		
лук репчатый	4,8	4		
яйцо куриное	5	5		
сухари пшеничные	5	5		
Масло растительное для смазки листа	2	2		
<b>Овощи, припущенные в сметане</b>				
морковь - до 01.01 - 20%	100	80		
с 01.01 - 25%	106	80		
лук репчатый	10	8		
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	106	80		
01.11.-31.12. -30%	114	80		
01.01-29.02 - 35%	123	80		
01.03 - 40%	134	80		
сметана	8	8		
масло сливочное	3	3		

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

<b>Чай с сахаром</b>		150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4					
сахар	8	8					
<b>Йогурт молочный для детского питания в ассортименте</b>	100	100	2,8	3,2	14,0	96	
<b>Хлеб ржаной</b>		10	0,3	0,1	3,8	17	
<b>ИТОГО:</b>		<b>40</b>	<b>43</b>	<b>209</b>	<b>1381</b>		
<b>4 день</b>							
<b>Наименование блюда</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>Химический состав</b>			<b>Номер рецептуры</b>	
<b>Завтрак</b>			<b>Выход, г</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Угл. г</b>	<b>ЭЦ, ккал</b>
<b>Суп молочный с крупой</b>			<b>360</b>	<b>9,8</b>	<b>12,0</b>	<b>34,5</b>	<b>285</b>
молоко питьевое	105	105					
вода питьевая	45	45					
крупа: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9					
или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12					
сахар	1,2	1,2					
соль йодированная	0,6	0,6					

Масло сливочное	1,5	1,5					
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>
батон	15	15					
Масло сливочное	5	5					
<b>Яйца вареные</b>			<b>40</b>	<b>5,1</b>	<b>4,6</b>	<b>0,3</b>	<b>63</b>
<b>Чай с лимоном</b>			<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>8,5</b>	<b>34</b>
чай - заварка	0,4	0,4					
сахар	8	8					
лимон	6	5					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>
<b>Второй завтрак</b>			<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>	
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>			<b>550</b>	<b>17,0</b>	<b>19,3</b>	<b>65,2</b>	<b>503</b>
<b>Салат из свеклы с сыром</b>			<b>40</b>	<b>1,9</b>	<b>4,1</b>	<b>2,8</b>	<b>56</b>
свекла - до 01.01 -20%	45	36					
с 01.01 - 25%	48	36					
<b>Масса отварной свеклы</b>			<b>33</b>				

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИИН 7203208134

сыр	6	5						
масло растительное	3	3						
<b>Суп картофельный с рыбными фрикадельками</b>								
	<b>150/40</b>	<b>4,9</b>	<b>3,8</b>	<b>4,9</b>	<b>3,8</b>	<b>12,2</b>	<b>103</b>	<b>№142-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	112	84						
01.11.-31.12. -30%	120	84						
01.01-29.02 - 35%	129	84						
01.03 - 40%	140	84						
Морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло растительное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Фрикадельки:</b>								
горбуша (кета) потрощенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
или горбуша (кета) неразделенная (филе с кожей без костей)	69	40						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						

лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	2	2						
вода питьевая	3,0	3,0						
<b>Печень говяжья по - строгановски</b>			<b>60</b>	<b>6,7</b>	<b>8,9</b>	<b>1,6</b>	<b>113</b>	<b>№431-2004</b>
печень говяжья	71	59						
масло растительное	4	4						
Масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
<b>Рис припущеный</b>			<b>110</b>	<b>2,3</b>	<b>2,0</b>	<b>18,6</b>	<b>102</b>	<b>№512-2004</b>
крупа рисовая	38	38						
вода питьевая	81	81						
масло сливочное	3	3						
<b>Компот из кураги</b>			<b>150</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>14,3</b>	<b>58</b>	<b>№638-2004</b>
курага	12	12						
сахар	5	5						

Автономное учреждение Тюменской области  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 72033208134

<b>Хлеб пшеничный</b>	10	6,2	0,1	4,4	19
<b>Хлеб ржаной</b>	30	0,7	0,4	11,3	52
<b>Полдник</b>	<b>200</b>	<b>5,4</b>	<b>7,3</b>	<b>31,8</b>	<b>215</b>
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>	<b>50</b>	<b>2,7</b>	<b>3,8</b>	<b>26,1</b>	<b>149</b>
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	<b>155</b>	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>3,5</b>	<b>5,7</b>
<b>Ужин</b>	<b>450</b>	<b>11,6</b>	<b>13,6</b>	<b>45,2</b>	<b>350</b>
<b>Кнели из говядины</b>	<b>50</b>	<b>6,2</b>	<b>6,5</b>	<b>7,6</b>	<b>114</b>
говядина 1 категории	54	40			
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	47	40			
хлеб пшеничный	9	9			
молоко питьевое	16	16			
яйцо куриное	3	3			
масло сливочное для смазки емкости	1	1			
<b>Капуста, запеченная в молочном соусе с сыром</b>	<b>120</b>	<b>3,5</b>	<b>4,5</b>	<b>9,2</b>	<b>91</b>
капуста цветная замороженная	121	115			
или капуста свежая белокочанная	134	107			
<b>масса отварной капусты</b>	<b>96</b>				
молоко питьевое	22	22			

№698-2004  
Пермь

№379-2013,  
Пермь

№7.40-1995,  
Екатеринбург

Мука пшеничная	3	3					
соль йодированная	0,6	0,6					
яйцо куриное	20	20					
Масса соуса	40						
сыр	10	8					
масло растительное	3	3					
<b>Какао с молоком сгущенным</b>		<b>180</b>	<b>1,6</b>	<b>2,1</b>	<b>11,5</b>	<b>71</b>	<b>№694-2004</b>
какао - порошок	1,5	1,5					
молоко сгущенное с сахаром	20	20					
<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Фрукт в ассортименте</b>		<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>12,5</b>	<b>54</b>	<b>№458-2006, Москва</b>
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>							
<b>ИТОГО:</b>		<b>44</b>	<b>53</b>	<b>193</b>	<b>1422</b>		
<b>5 день</b>							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>	<b>360</b>	<b>11,1</b>	<b>10,4</b>	<b>38,7</b>	<b>293</b>		
<b>Каша 5 злаков жидкая</b>	<b>150</b>	<b>4,5</b>	<b>5,8</b>	<b>16,9</b>	<b>138</b>	<b>№311-2004</b>	
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18					

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

молоко питьевое	140	140					
сахар	2	2					
соль йодированная	0,8	0,8					
масло сливочное	3	3					
<b>Бутерброд с сыром</b>							
батон	20	20					
сыр	10,5	10					
<b>Кофейный напиток</b>							
кофейный напиток	3	3					
сахар	8	8					
молоко питьевое	75	75					
<b>Второй завтрак</b>							
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>							
<b>Салат картофельный с огурцами</b>	<b>565</b>	<b>14,8</b>	<b>17,2</b>	<b>69,0</b>	<b>490</b>		
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35					
01.11.-31.12. -30%	50	35					

01.01-29.02 - 35%	54	35		
01.03 - 40%	58	35		
огурцы соленые без уксуса	13	7		
или огурцы свежие парниковые	7,1	7		
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7		
масло растильное	3	3		
<b>Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной</b>				
говядина 1 категории	22	16		
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16		
свекла - до 01.01 -20%	30	24		
с 01.01 - 25%	32	24		
капуста свежая белокочанная	15	12		
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	8	6		
01.11.-31.12. -30%	9	6		
01.01-29.02 - 35%	9	6		
01.03 - 40%	10	6		
фасоль	6	6		

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

морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9		
с 01.01 - 25%	12	9		
лук репчатый	7	6		
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5		
масло сливочное	3	3		
сахар	0,2	0,2		
сметана	5	5		
зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Шницель рыбный натуральный</b>				
горбуша (кета) потрошеннная с головой (филе без кожи и костей)	78	52		
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52		
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52		
лук репчатый	15	13		
яйцо куриное	4	4		
сухари пшеничные	7	7		
масло растительное для смазки листа	2	2		
<b>Соус молочный</b>				
молоко питьевое	30	30		

№391-2004

№435-2013,  
Пермь

	мука пшеничная	1,5	1,5				
	Масло сливочное	1,5	1,5				
<b>Пюре картофельное</b>				120	2,4	3,5	<b>15,1</b>
	картофель - 01.09.-31.10.-25%	136	102				
	01.11.-31.12.-30%	146	102				
	01.01-29.02 - 35%	157	102				
	01.03 - 40%	170	102				
	молоко питьевое	19	19				
	Масло сливочное	4	4				
<b>Компот из свежих яблок</b>				150	0,1	0,1	<b>15,0</b>
яблочки свежие с удаленным семенным гнездом		34	30				
сахар		8	8				
<b>Хлеб пшеничный</b>				10	0,2	0,1	<b>4,4</b>
<b>Хлеб ржаной</b>				30	0,7	0,4	<b>11,3</b>
<b>Полдник</b>				200	6,1	6,9	<b>218</b>
<b>Шанежка наливная</b>				50	3,4	3,4	<b>27,2</b>
	мука пшеничная	30	30				
	сахар	2	2				

масло сливочное	2	2						
яйцо куриное	1	1						
соль йодированная	0,3	0,3						
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2						
молоко питьевое	12,5	12,5						
сметана	10	10						
мука пшеничная	1,5	1,5						
сахар	0,5	0,5						
масса фарша:		12						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	<b>155</b>	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>3,5</b>	<b>5,7</b>	<b>65</b>	<b>№698-2004</b>	
<b>Ужин</b>		<b>400</b>	<b>15,1</b>	<b>9,5</b>	<b>50,2</b>	<b>347</b>		
<b>Суфле из птицы</b>		<b>60</b>	<b>9,7</b>	<b>6,5</b>	<b>6,5</b>	<b>123</b>	<b>№193-2001,</b>	<b>Пермь</b>
филе куриное промышленного производства	58	55						
или филе из грудки индейки	58	55						

<b>масса отварного филе</b>	<b>40</b>			
яйцо куриное	11	11		
<b>Соус молочный для запекания</b>	<b>20</b>			
молоко питьевое	20	20		
мука пшеничная	1,6	1,6		
масло сливочное	2	2		
сметана для смазки изделий	2	2		
масло растительное для смазки листа	1,8	1,8		
<b>Макароны отварные с овощами</b>				
макаронные изделия	28	28		
масса отварных макарон		80		
морковь - до 01.01 - 20%	31	25		
с 01.01 - 25%	33	25		
масло сливочное	3	3		
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6		
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12		
масса готовых овощей		40		
<b>Чай с сахаром</b>				
чай - заварка	0,4	0,4		
<b>Чай с сахаром</b>	<b>10,6</b>	<b>43</b>	<b>№885-2004</b>	<b>Автономное учреждение Республики Пермь</b>
чай - заварка	0,4	0,4		
<b>Чай с сахаром</b>	<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>№294-2013,</b> <b>Пермь</b>
чай - заварка	0,4	0,4		
<b>Чай с сахаром</b>	<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>«Центр технологического контроля»</b>
чай - заварка	0,4	0,4		
<b>Чай с сахаром</b>	<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>ОГРН 1077203065447</b>
чай - заварка	0,4	0,4		
<b>Чай с сахаром</b>	<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>ИИН 7203208134</b>
чай - заварка	0,4	0,4		

	сахар	10	10				
<b>Кондитерское изделие промышленного производства (вафли с фруктовой начинкой)</b>		<b>40</b>	<b>2,6</b>	<b>0,4</b>	<b>11,0</b>	<b>58</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>		<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>	
<b>ИТОГО:</b>		<b>47</b>	<b>44</b>	<b>208</b>	<b>1418</b>		
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ</b>		<b>42</b>	<b>47</b>	<b>203</b>	<b>1406</b>		
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (95%)</b>		<b>40</b>	<b>45</b>	<b>193</b>	<b>1330</b>		
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *</b>		<b>42</b>	<b>47</b>	<b>203</b>	<b>1400</b>		

## 6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Ут. г	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>13,2</b>	<b>8,9</b>	<b>36,2</b>	<b>278</b>
<b>Омлет натуральный</b>			<b>80</b>	<b>7,3</b>	<b>7,3</b>	<b>1,0</b>	<b>99</b>
яйцо куриное	60	60					
молоко питьевое	23	23					
масло растительное для смазки листа	1	1					

или

<b>Яичная кашика натуральная</b>	<b>80</b>	<b>7,4</b>	<b>7,5</b>	<b>1,1</b>	<b>102</b>	<b>№279-1996</b>
яйцо куриное	60	60				

молоко питьевое	32	32					
масло сливочное	3	3					
<b>Овощи на подгарнировку</b>							
<b>Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)</b>	92	60	60	2,9	0,1	4,7	31
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>							
батон	15	15					
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15					
<b>Чай с молоком</b>							
чай - заварка	0,4	0,4					
молоко питьевое	40	40					
сахар	8	8					
<b>Хлеб пшеничный</b>							
<b>Второй завтрак</b>							
<b>Сок в ассортименте</b>	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70
<b>Обед</b>							
<b>Салат из моркови с кукурузой</b>	40	0,7					
морковь - до 01.01 - 20%	33	26					

	с 01.01 - 25%	35	26					
Масса припущенной моркови		24						
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
Масло растительное	3	3						
<b>Суп пюре из крупы перловой с курицей</b>								
Курица потрошеная 1 категория (разделка мякоть без кожи)	30	26						
или филе куриное промышленного производства	17	16						
или филе из грудки индейки	17	16						
крупа перловая	12	12						
Морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	3	3						
молоко питьевое	38	38						
бульон куриный	105	105						
зелень сушеная	0,1	0,1						

		150	8,6	13,5	14,2	213	
							№440-2004
Говядина, тушенная с капустой	говядина 1 категории	67	49				
	или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	58	49				
	или гуляш-попуфабрикат промышленного производства	49	49				
	Масса отварного мяса	30					
	лук репчатый	10	8				
	масло растительное	6	6				
	капуста свежая белокочанная	188	150				
	морковь - до 01.01 - 20%	25	20				
	с 01.01 - 25%	27	20				
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2				
	мука пшеничная	1,7	1,7				
Кисель из свежих ягод		150	0,2	0,1	12,2	51	
	брюслица свежемороженая	22,2	20				
	сахар	8	8				
	крахмал	5	5				
Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	39	
							Автоматное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИИН 7203208134

<b>Хлеб ржаной</b>	30	0,7	0,4	11,3	52	
<b>Полдник</b>	<b>280</b>	<b>11,6</b>	<b>7,7</b>	<b>22,3</b>	<b>205</b>	
<b>Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным</b>	<b>130</b>	<b>8,9</b>	<b>4,6</b>	<b>19,9</b>	<b>158</b>	<b>№323-2013, Пермь</b>
творог	72	70				
морковь - до 01.01 - 20%	29	2,3				
с 01.01 - 25%	31	2,3				
масло сливочное	1,5	1,5				
крупа манная	6,5	6,5				
яйцо куриное	4	4				
сахар	4	4				
мука пшеничная	12,5	12,5				
Масло растительное для смазки листа	2	2				
Масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100				
Молоко сгущенное с сахаром	30,2	30				
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	<b>155</b>	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>2,4</b>	<b>47</b>	<b>№698-2004</b>
<b>Ужин</b>	<b>410</b>	<b>10,4</b>	<b>16,4</b>	<b>39,0</b>	<b>345</b>	
<b>Салат овощной</b>	<b>110</b>	<b>5,1</b>	<b>8,2</b>	<b>4,6</b>	<b>113</b>	<b>№69-2013, Пермь</b>
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40				



лук репчатый	19	16					
<b>Масло сливочное</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					
Масса прогретого с маслом лука		8					
мука пшеничная	3	3					
<b>масло растительное для смазки листа</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					
<b>Чай с сахаром</b>							
чай - заварка	0,4	0,4					
сахар	8	8					
<b>Фрукт в ассортименте</b>							
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>							
Хлеб ржаной		10	0,3	0,1	3,8	17	
<b>ИТОГО:</b>							
		<b>49</b>	<b>54</b>	<b>178</b>	<b>1393</b>		
<b>7 день</b>							
<b>Наименование блюда</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>Химический состав</b>				<b>Номер рецептуры</b>
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>6,6</b>	<b>8,5</b>	<b>44,5</b>	<b>281</b>
<b>Каша "Дружба"</b>			<b>150</b>	<b>4,7</b>	<b>4,9</b>	<b>22,2</b>	<b>152</b>
крупа рисовая	12	12					

крупа пшено	9	9				
молоко питьевое	135	135				
сахар	2	2				
соль йодированная	0,6	0,6				
масло сливочное	3	3				
<b>Бутерброд с маслом</b>						
	<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>	<b>№1-2004</b>
батон	15	15				
масло сливочное	5	5				
<b>Чай с лимоном</b>						
чай - заварка	0,4	0,4				
сахар	10	10				
лимон	6	5				
<b>Хлеб пшеничный</b>						
<b>Второй завтрак</b>						
	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>		
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>
<b>Обед</b>	<b>515</b>	<b>12,2</b>	<b>15,5</b>	<b>75,7</b>	<b>491</b>	
<b>Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте</b>	<b>40</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>2,2</b>	<b>9</b>	<b>№104-2004</b>
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)	42	40				
						<b>Автономное учреждение Тюменской области</b>

**ИЛИ****Нарезка из свеклы отварной**

свекла - до 01.01 -20%

54

43

с 01.01 - 25%

57

43

**Суп из овощей со сметаной****или**

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

морковь - до 01.01 - 20%

7,5

6

с 01.01 - 25%

8

6

лук репчатый

7

6

горошек зелёный консервированный

8

5

овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)

19

18

или капуста свежая белокочанная

23

18

масло сливочное

3

3

сметана

5

5

**№50 -2013,  
Пермь****№135-2004**

зелень сушеная	0,1	0,1					
<b>Тефтели, запеченные в молочном соусе</b>							
свинина мясная	37	32					
или говядина 1 категории	44	32					
или мясо говядины жиллованное, замороженное в блоках	38	32					
хлеб пшеничный	6	6					
яйцо куриное	2	2					
молоко питьевое	8	8					
масло сливочное	1,7	1,7					
лук репчатый	20	17					
<b>Масса прогретого с маслом лука</b>							
мука пшеничная	4	4					
масса готовых тефтелей		50					
Соус молочный для запекания		30					
молоко питьевое	30	30					
мука пшеничная	2,5	2,5					
масло сливочное	2,5	2,5					
масло растильное для смазки листа	2	2					

№388-2013,  
Пермь  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

Автономное учреждение Тюменской области

<b>Макароны изделия отварные</b>			110	3,0	2,2	31,1	156	№516-2004
Макаронные изделия	39	39						
масло сливочное	3	3						
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			10	0,2	0,1	4,4	19	
<b>Хлеб ржаной</b>			30	0,7	0,4	11,3	52	
<b>Полдник</b>			200	5,0	7,8	31,2	215	
<b>Булочка "Пермская"</b>			50	2,3	4,3	25,5	150	№554-2013, Пермь
мука пшеничная	25	25						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	4	4						
сахар	4	4						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи хлебопекарные	1	1						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25						
молоко питьевое	11	11						

Повидло или джем (без искусственных ароматизаторов и красителей)	7	7					
сахарная пудра	1,5	1,5					
Масло растительное для смазки листа	0,2	0,2					
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	<b>155</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>3,5</b>	<b>5,7</b>	<b>65</b>
<b>Ужин</b>							
<b>Котлета рыбная натуральная запеченная</b>							
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62					
или горбуша потрощенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62					
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62					
лук репчатый	5	4					
яйцо куриное	12	12					
мука пшеничная	4	4					
масло растительное	2,5	2,5					
<b>Картофель тушеный</b>							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	138	104					
01.11.-31.12. -30%	149	104					
01.01-29.02 - 35%	160	104					
01.03 - 40%	174	104					

морковь - до 01.01 - 20%	35	28		
с 01.01 - 25%	37	28		
лук репчатый	18	15		
масло сливочное	4	4		

**Какао с молоком сгущенным**

какао - порошок	1,5	1,5		
молоко сгущенное с сахаром	20	20		
<b>Фрукт в ассортименте</b>				

**Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)**

**Хлеб ржаной**

**ИТОГО:**

**8 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>15,5</b>	<b>11,8</b>	<b>31,3</b>	<b>293</b>
<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b>			<b>140</b>	<b>8,9</b>	<b>7,2</b>	<b>9,5</b>	<b>138</b>
творог	107	106					
мука пшеничная	9	9					

**№694-2004, Москва**

**№458-2006, Пермь**

**№313-2013, Пермь**



	<b>Второй застрак</b>	0,2	0,0	16,9	69	
<b>Отвар шиповника</b>		100	0,2	0,0	16,9	69
шиповник	15	15				
сахар	3	3				
<b>Обед</b>		<b>535</b>	<b>16,0</b>	<b>15,8</b>	<b>71,1</b>	<b>491</b>
<b>Салат из свежих помидоров</b>		40	0,7	3,0	2,7	41
помидоры свежие парниковые	39	38				
или помидоры свежие грунтовые	45	38				
Масло растительное	3	3				
<b>ИЛИ</b>						
<b>Салат из соленых огурцов с луком</b>		40	0,4	3,0	2,1	37
огурцы соленые без уксуса	64	35				
лук репчатый	3,6	3				
<b>лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)</b>						
или лук зелёный	3,8	3				
Масло растительное	3	3				

№22-2013,  
Пермь

№705-2004

Суп крестьянский с крепкой с мясом и сметаной		150/10/5	3,9	3,5	7,7	78
говядина 1 категория	22	16				
или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	19	16				
капуста свежая белокочанная	23	18				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	21	16				
01.11.-31.12. -30%	23	16				
01.01-29.02 - 35%	25	16				
01.03 - 40%	27	16				
крупа перловая	6	6				
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6				
с 01.01 - 25%	8,0	6				
лук репчатый	7	6				
масло сливочное	3	3				
сметана	5	5				
зелень сушеная	0,1	0,1				
<b>Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом</b>						
горбуша (кета) потрошеннная с головой (филе без кожи и костей)	60	40				

№154-2013,  
Пермь

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40		
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40		
хлеб пшеничный	7	7		
молоко питьевое	11	11		
яйцо куриное	4	4		
мука пшеничная	4	4		
масса готовых фрикаделек	50			
<b>Соус сметанный с томатом</b>		<b>30</b>		
сметана	12,5	12,5		
мука пшеничная	2,3	2,3		
вода питьевая	17,5	17,5		
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3		
масло растительное для смазки листа	2	2		
			<b>120</b>	<b>2,4</b>
				<b>3,5</b>
				<b>15,1</b>
				<b>102</b>
<b>Пюре картофельное</b>				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102		
01.11.-31.12. -30%	146	102		
01.01-29.02 - 35%	157	102		

	01.03 - 40%	170	102			
Молоко питьевое	19	19				
Масло сливочное	4	4				
<b>Компот из свежих яблок</b>						
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30				
сахар	8	8				
<b>Хлеб пшеничный</b>						
Хлеб ржаной						
<b>Полдник</b>						
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>						
Молоко питьевое кипяченое	158	150	150	4,1	3,8	6,1
Ужин						
<b>Плов из говядины</b>						
говядина 1 категории	64	47				
или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	55	47				
Масло растильное	3	3				
<b>Масса тушенного мяса</b>						
крупа рисовая	32	32				

Автоматическое учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИИН 7203208134

морковь - до 01.01 - 20%	44	35					
с 01.01 - 25%	47	35					
лук репчатый	12	10					
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>20,5</b>	<b>85</b>	<b>№518-2013, Пермь</b>
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>							
<b>Хлеб ржаной</b>		<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>	
<b>ИТОГО:</b>			<b>45</b>	<b>43</b>	<b>211</b>	<b>1412</b>	
<b>9 день</b>							
<b>Наименование блюда</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>Химический состав</b>				<b>Номер рецептуры</b>
			<b>Выход, г</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Угл. г</b>	<b>Эц, ккал</b>
<b>Завтрак</b>			<b>360</b>	<b>6,7</b>	<b>6,7</b>	<b>48,9</b>	<b>283</b>
<b>Каша манная жидкая</b>			<b>150</b>	<b>3,9</b>	<b>5,3</b>	<b>22,8</b>	<b>155</b>
	крупа манная	15	15				
	молоко питьевое	140	140				
	сахар	2	2				
	соль йодированная	0,6	0,6				

масло сливочное	3	3					
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>			<b>15/15</b>	<b>1,4</b>	<b>0,2</b>	<b>16,3</b>	<b>73</b>
батон	15	15					
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15					
<b>Чай с молоком</b>			<b>180</b>	<b>1,4</b>	<b>1,2</b>	<b>9,8</b>	<b>56</b>
чай - заварка	0,4	0,4					
молоко питьевое	40	40					
сахар	8	8					
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>	<b>525</b>	<b>16,4</b>	<b>17,2</b>	<b>65,7</b>	<b>483</b>		
<b>Салат из капусты белокочанной с морковью</b>			<b>40</b>	<b>0,6</b>	<b>3,0</b>	<b>3,8</b>	<b>45</b>
капуста белокочанная	43	34					
лимон (для сока)	5	2					
сахар	0,4	0,4					
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5					
с 01.01 - 25%	7	5					

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

Суп картофельный с мелкоинжиранными овощами с мясом со сметаной							94
масло растительное	3	3					№1.72-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	22	16					
или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	19	16					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	86	65					
01.11.-31.12. - 30%	93	65					
01.01-29.02 - 35%	98	65					
01.03 - 40%	109	65					
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7					
с 01.01 - 25%	9	7					
лук репчатый	4,8	4					
масло сливочное	3	3					
помидоры свежие парниковые	6,1	6					
или помидоры свежие грунтовые	7	6					
сметана	5	5					
зелень сушеная	0,1	0,1					

		60	7,6	6,6	1,7	97
<b>Супфле из печени</b>						
печень говяжья	79	66				
<b>Масса отварной печени</b>		45				
яйцо куриное	15	15				
соль йодированная	0,2	0,2				
Соус молочный		15				
молоко питьевое	15	15				
мука пшеничная	1,3	1,3				
масло сливочное	1,3	1,3				
масло сливочное для смазки емкости	2	2				
		110	3,3	3,1	14,6	100
<b>Каша гречневая вязкая отварная</b>						
крупа гречневая	28	28				
вода питьевая	88	88				
масло сливочное	3	3				
		150	0,3	0,0	14,3	58
<b>Компот из кураги</b>						
курага	12	12				
сахар	5	5				

№35/8-2011,  
Екатеринбург  
«Центр технотехнического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

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

<b>Хлеб пшеничный</b>	20	0,4	0,2	8,8	39	
<b>Хлеб ржаной</b>	30	0,7	0,4	11,3	52	
<b>Полдник</b>	<b>200</b>	<b>5,5</b>	<b>7,0</b>	<b>33,2</b>	<b>218</b>	
<b>Булочка с сахаром</b>	<b>50</b>	<b>2,8</b>	<b>3,5</b>	<b>27,5</b>	<b>153</b>	<b>№772-2004</b>
мука пшеничная	40	40				
сахар	2,5	2,5				
масло сливочное	1,2	1,2				
дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6				
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15				
соль йодированная	0,6	0,6				
сахар для отделки	0,5	0,5				
молоко питьевое	18	18				
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2				
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	<b>155</b>	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>3,5</b>	<b>5,7</b>	<b>65</b>
<b>Ужин</b>	<b>400</b>	<b>11,4</b>	<b>12,6</b>	<b>48,8</b>	<b>354</b>	
<b>Салат из моркови</b>	<b>40</b>	<b>0,4</b>	<b>0,0</b>	<b>4,0</b>	<b>18</b>	<b>№7-2013, Пермь</b>
морковь - до 01.01 - 20%	51	41				
с 01.01 - 25%	55	41				

Масса отварной моркови	39						
сахар	1	1					
<b>Котлеты по - хлыновски</b>		<b>50</b>	<b>5,2</b>	<b>7,3</b>	<b>7,0</b>	<b>115</b>	<b>№454-2004</b>
говядина 1 категории	49	36					
или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	42	36					
или фарш промышленного производства	36	36					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	15	11					
01.11.-31.12. -30%	16	11					
01.01-29.02 - 35%	17	11					
01.03 - 40%	18	11					
лук репчатый	8	7					
яйцо куриное	7	7					
сухари пшеничные	5	5					
масло растительное для сливки листа	2	2					
<b>Пюре из гороха с маслом</b>		<b>120</b>	<b>5,0</b>	<b>3,0</b>	<b>18,5</b>	<b>121</b>	<b>№417.418-2013, Пермь</b>
горох	60	60					
вода питьевая	122	122					<b>Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»</b>

ОГРН 10777203065147  
ИНН 7203208134

Масса пюре из гороха		116					
Масло сливочное	4	4					
<b>Чай с сахаром</b>							
чай - заварка	0,4	0,4					
сахар	10	10					
<b>Кондитерское изделие промышленного производства (конфеты)</b>							
<b>Хлеб ржаной</b>							
<b>ИТОГО:</b>							
<b>10 день</b>							
Химический состав							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
<b>Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая</b>							
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18					
молоко питьевое	138	138					
сахар	2	2					
соль йодированная	0,8	0,8					

масло сливочное	3	3					
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>
батон	15	15					
масло сливочное	5	5					
<b>Чай с лимоном</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>
чай - заварка	0,4	0,4					
сахар	10	10					
лимон	6	5					
<b>Второй завтрак</b>				<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>			<b>530</b>	<b>15,8</b>	<b>16,6</b>	<b>69,8</b>	<b>492</b>
<b>Кукуруза консервированная (после термической обработки)</b>	<b>67</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>3,5</b>	<b>18</b>
<b>Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей</b>			<b>150/10</b>	<b>3,2</b>	<b>3,5</b>	<b>13,5</b>	<b>98</b>
курица потрошена 1 категория (разделка мякоть без кожи)	30	26					
или филе куриное промышленного производства	17	16					
или филе из грудки индейки	17	16					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45					

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

01.11-31.12. -30%	64	45					
01.01-29.02 - 35%	69	45					
01.03 - 40%	75	45					
макаронные изделия	7	7					
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7					
с 01.01 - 25%	9,3	7					
лук репчатый	8	7					
масло сливочное	3	3					
зелень сушеная	0,1	0,1					
			60	6,8	7,3	4,5	111
				53	50		
				или филе из грудки индейки	53	50	
				хлеб пшеничный	13	13	
				лук репчатый	10	8	
				яйца куриные	5	5	
				молоко питьевое	7	7	
				Масло растительное для смазки листа	2	2	

**Биточки рубленые из птицы припущеные**

филе куриное промышленного производства 53

или филе из грудки индейки

хлеб пшеничный 13

лук репчатый 10

яйца куриные 5

молоко питьевое 7

Масло растительное для смазки листа 2

№498-2004

		120	3,5	4,9	12,2	107	
<b>Капуста тушеная</b>							№423-204
	капуста свежая белокочанная	158	126				
	морковь - до 01.01 - 20%	25	20				
	с 01.01 - 25%	26,6	20				
<b>томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)</b>		2,5	2,5				
	лук репчатый	8	7				
	мука пшеничная	1,4	1,4				
	масло растительное	5	5				
	сахар	0,2	0,2				
<b>Кисель из свежих ягод</b>		150	0,2	0,1	12,2	51	
	брюница свежемороженая	22,2	20				
	сахар	8	8				
	крахмал	5	5				
<b>Хлеб пшеничный</b>		20	0,4	0,2	8,8	39	
<b>Хлеб ржаной</b>		40	0,9	0,5	15,1	69	
<b>Полдник</b>		200	5,5	8,4	28,7	212	
<b>Пирог "Вечерний"</b>		50	2,8	5,5	26,3	166	№120-1999
	мука пшеничная	25	25				Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

<b>сахар</b>	5	5		
<b>яйцо куриное</b>	8	8		
<b>сметана</b>	5	5		
<b>молоко сгущенное с сахаром</b>	10	10		
<b>двууглекислый натрий</b>	0,3	0,3		
<b>какао - порошок</b>	2	2		
<b>масло сливочное</b>	4	4		
<b>масло растительное для смазки листа</b>	0,5	0,5		
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	150	2,7
<b>Ужин</b>	<b>400</b>	<b>12,9</b>	<b>14,2</b>	<b>44,3</b>
<b>Пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным</b>	<b>130</b>	<b>8,5</b>	<b>10,1</b>	<b>17,2</b>
<b>творог</b>	<b>71</b>	<b>70</b>		
<b>яйцо куриное</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		
<b>сахар</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
<b>крупа рисовая</b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
<b>вода питьевая</b>	<b>24</b>	<b>24</b>		
<b>Масса рисовой каши</b>	<b>33</b>			

Итоги по дням						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак	360	10,7	9,0	42,1	292	
Каша кукурузная жидккая	150	4,1	4,4	20,3	137	№311-2004
крупа кукурузная	18	18				Автономное учреждение Тюменской области

11 день

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

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	140	140		
сахар	2	2		
соль йодированная	0,7	0,7		
масло сливочное	3	3		
<b>Бутерброд с сыром</b>				
		20/10	4,2	
батон	20	20		
сыр	10,5	10		
<b>Кофейный напиток</b>				
кофейный напиток	3	3		
сахар	8	8		
молоко питьевое	75	75		
<b>Второй завтрак</b>				
<b>Фрукт в ассортименте</b>		0,1	0,4	16,4
<b>Обед</b>		565	19,5	19,8
<b>Салат из свеклы с огурцами</b>		40	0,5	3,0
свекла - до 01.01 -20%	44	35		
с 01.01 - 25%	47	35		

№3-2004

№501-2013,  
Пермь№458-2006,  
Москва№53-2013,  
Пермь

<b>Масса отварной свеклы</b>		32		
огурцы соленые без уксуса	15	8		
или огурцы свежие парниковые	8,2	8		
или огурцы свежие грунтовые	8,4	8		
масло растильное	3	3		
<b>Уха с крупой</b>				
горбуша (кета) потрощенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60		
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60		
или минтай потрощенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62		
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63		
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		
крупа рисовая или крупа пшено	5	5		
лук репчатый	7	6		
масло сливочное	3	3		

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

зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Фрикадельки из кур припущеные, с маслом</b>			<b>50/5</b>	<b>6,6</b>	<b>6,9</b>	<b>5,1</b>	<b>109</b>	<b>№410-2013, Пермь</b>
филе куриное промышленного производства	40	38						
или филе из грудки индейки	40	38						
хлеб пшеничный	8	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	10	10						
масло сливочное	5	5						
<b>Пюре картофельное</b>			<b>120</b>	<b>2,4</b>	<b>3,5</b>	<b>15,1</b>	<b>102</b>	<b>№520-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						
01.01-29.02 - 35%	157	102						
01.03 - 40%	170	102						
молоко питьевое	19	19						
масло сливочное	4	4						
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,7</b>	<b>52</b>	<b>№508-2013, Пермь</b>
сухофрукты	12	12						

	сахар	5	5					
<b>Хлеб пшеничный</b>			10	0,2	0,1	4,4	<b>19</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>		30	0,7	0,4	11,3	<b>52</b>		
<b>Полдник</b>	<b>200</b>	<b>2,5</b>	<b>7,7</b>	<b>33,2</b>	<b>212</b>			
<b>Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте</b>								
Сок в ассортименте	150	150	0,3	0,0	12,2	50		№518-2013, Пермь
<b>Ужин</b>	<b>400</b>	<b>11,2</b>	<b>13,2</b>	<b>43,1</b>	<b>336</b>			
<b>Запеканка овощная</b>	<b>160</b>	<b>4,1</b>	<b>7,8</b>	<b>25,5</b>	<b>189</b>			№234-2013, г. Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	109	82						
01.11.-31.12. -30%	117	82						
01.01-29.02 - 35%	126	82						
01.03 - 40%	137	82						
капуста белокочанная	44	35						
морковь - до 01.01 - 20%	66	53						
с 01.01 - 25%	70	53						
лук репчатый	19	16						
<b>Масло растильное</b>	<b>8</b>	<b>8</b>						

крупа манная	9	9					
яйцо куриное	7	7					
сметана	4	4					
сухари пшеничные	8	8					
масло растительное для смазки листа	2	2					
<b>Зразы рубленые из говядины, паровые</b>							
говядина 1 категории	52	38					
или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	45	38					
хлеб пшеничный	8	8					
молоко питьевое	12	12					
котлетная масса		56					
яйцо куриное отварное для фарша	17	17					
масло растительное для смазки емкости	1,5	1,5					
<b>Чай с сахаром</b>							
чай - заварка	0,4	0,4					
сахар	10	10					
<b>Хлеб ржаной</b>							
	<b>44,0</b>	<b>50,1</b>	<b>194,9</b>	<b>1407</b>			
<b>ИТОГО:</b>							

№457-2004

№685-2004

**12 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>			<b>360</b>	<b>6,3</b>	<b>6,8</b>	<b>45,6</b>	<b>269</b>
<b>Каша пшененная жидкая</b>			<b>150</b>	<b>3,5</b>	<b>5,4</b>	<b>19,5</b>	<b>141</b>
	крупа пшено	18	18				
	молоко питьевое	140	140				
	сахар	2	2				
	соль йодированная	0,6	0,6				
	масло сливочное	3	3				
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>			<b>15/15</b>	<b>1,4</b>	<b>0,2</b>	<b>16,3</b>	<b>73</b>
	батон	15	15				
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15				
<b>Чай с молоком</b>			<b>180</b>	<b>1,4</b>	<b>1,2</b>	<b>9,8</b>	<b>56</b>
	чай - заварка	0,4	0,4				
	молоко питьевое	40	40				
	сахар	8	8				

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

<b>Второй завтрак</b>		0,2	0,0	17,3	70	
<b>Сок в ассортименте</b>	100	100	100	0,2	0,0	17,3 №518-2013, Пермь
<b>Обед</b>		<b>500</b>	<b>15,9</b>	<b>18,2</b>	<b>59,7</b>	<b>466</b> №2911-2011, Екатеринбург
<b>Салат из отварных овощей</b>		40	1,0	3,0	5,5	53
свекла - до 01.01 -20%	34	27				
с 01.01 - 25%	36	27				
масса отварной свеклы		24				
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				
масса отварного картофеля		15				
масло растительное	3	3				
<b>Суп картофельный с клещками с курицей</b>		<b>150/10</b>	<b>3,2</b>	<b>3,5</b>	<b>8,7</b>	<b>79</b> №155-2004
курица потрошеная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	30	26				
или филе куриное промышленного производства	17	16				
или филе из грудки индейки	17	16				

<b>Мука пшеничная</b>	5	5		
<b>масло сливочное</b>	0,5	0,5		
<b>яйцо куриное</b>	1,3	1,3		
<b>вода питьевая</b>	8	8		
<b>соль йодированная</b>	0,1	0,1		
<b>Масса готовых клещек:</b>	<b>15</b>			
<b>картофель - 01.09.-31.10.- 25%</b>	40	30		
<b>01.11.-31.12. -30%</b>	43	30		
<b>01.01-29.02 - 35%</b>	46	30		
<b>01.03 - 40%</b>	50	30		
<b>морковь - до 01.01 - 20%</b>	7,5	6		
<b>с 01.01 - 25%</b>	8,0	6		
<b>лук репчатый</b>	7	6		
<b>масло растительное</b>	3	3		
<b>зелень сушеная</b>	0,1	0,1		
<b>Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом</b>	<b>150</b>	<b>10,5</b>	<b>11,1</b>	<b>13,5</b>
<b>говядина 1 категории</b>	<b>65</b>	<b>48</b>		
				<b>№372-2013, Пермь</b>
				<b>Акционерное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»</b>
				<b>ОГРН 1077203065147 ИИН 7203208134</b>

<b>или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках</b>	57	48		
крупа рисовая	6	6		
<b>Масса отварного риса</b>	17			
<b>лук репчатый</b>	8	7		
<b>масло сливочное</b>	4	4		
<b>яйцо куриное</b>	4	4		
<b>капуста свежая белокочанная</b>	90	72		
<b>Масса отварной капусты</b>	67			
<b>масло растительное для смазки листа</b>	2	2		
<b>выход готовых голубцов 120г</b>		<b>2шт/60г</b>		
<b>Соус сметанный с томатом</b>		<b>30</b>		
<b>сметана</b>	12,5	12,5		
<b>мука пшеничная</b>	2,3	2,3		
<b>вода питьевая</b>	17,5	17,5		
<b>томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)</b>	3	3		
<b>компот из свежих ягод</b>			<b>150</b>	<b>0,1</b>
<b>клюква свежеморожденная</b>	28	25		<b>0,0</b>
				<b>12,5</b>
				<b>50</b>
				<b>№634-2004</b>

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

<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	150	2,7	3,5	9,7	81	№658-2004
<b>Ужин</b>	<b>410</b>	<b>15,2</b>	<b>15,2</b>	<b>12,0</b>	<b>44,1</b>	<b>345</b>		
<b>Сырники из творога запечённые с молоком стущенным</b>	<b>130</b>	<b>9,9</b>	<b>5,8</b>	<b>19,2</b>	<b>169</b>	<b>169</b>	<b>№321-2013, Пермь</b>	
творог	93	92						
крупа манная	12	12						
яйцо куриное	4,5	4,5						
сахар	4	4						
ванилин	0,01	0,01						
мука пшеничная	7	7						
сметана	5	5						
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5						
Масса готовых сырников (2 шт. по 50 г)		100						
молоко стущенное с сахаром	30,2	30						
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	<b>189</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>5,2</b>	<b>5,8</b>	<b>8,5</b>	<b>107</b>	<b>№260-2001, Пермь</b>
<b>Фрукт в ассортименте</b>				<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>16,4</b>	<b>70</b>	<b>№458-2006, Москва</b>
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>								
<b>ИТОГО:</b>	<b>42</b>	<b>46</b>	<b>195</b>	<b>1360</b>				

## 13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>	<b>350</b>	<b>6,2</b>	<b>9,4</b>	<b>42,2</b>	<b>278</b>		
<b>Каша гречневая вязкая</b>							
крупа гречневая	38	38					
вода питьевая	38	38					
молоко питьевое	95	95					
сахар	2	2					
соль йодированная	0,6	0,6					
масло сливочное	3	3					
<b>Бутерброд с маслом</b>							
батон	15	15					
масло сливочное	5	5					
<b>Чай с лимоном</b>							
чай - заварка	0,4	0,4					
сахар	10	10					

	лимон	6	5					
<b>Второй завтрак</b>								
<b>Сок в ассортименте</b>	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	
<b>Обед</b>				0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
<b>Салат из свежих помидоров</b>				530	17,0	15,6	71,4	494
помидоры свежие парниковые	39	38	40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
или помидоры свежие грунтовые	45	38						
Масло растительное	3	3						
<b>ИЛИ</b>								

<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b>								
свекла - до 01.01 -20%	34	27	40	0,7	3,0	2,9	41	
с 01.01 - 25%	36	27						№58-2013, Пермь
Масса отварной свеклы	24							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
Масло растительное	3	3						
<b>Суп картофельный с курицей с мясом</b>			150/10	3,9	3,5	12,5	97	№138-2004
говядина 1 категории	22	16						

или мясо говядины жилкованное, замороженное в блоках	19	16		
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		
крупа: перловая, овсяная, пшеничная, пшено	3	3		
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5		
с 01.01 - 25%	6,7	5		
лук репчатый	7	6		
масло сливочное	3	3		
зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Рыба припущенная, в сметане</b>				
горбуша (кета) потрощенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60		
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60		
или минтай потрощенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62		
Масса пропущенной рыбы		50		
сметана	15	15		
мука пшеничная	1,5	1,5		

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

	масло сливочное	1,5	1,5					
<b>Овощи припущенные</b>				<b>120</b>	<b>1,9</b>	<b>2,9</b>	<b>16,5</b>	<b>100</b>
морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
<b>или морковь свежемороженая</b>	<b>57</b>	<b>50</b>						
или кабачки	89	60						
лук репчатый	14	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	4	4						
<b>Компот из кураги</b>				<b>150</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>14,3</b>	<b>58</b>
курага	12	12						
сахар	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>				<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>
<b>Хлеб ржаной</b>				<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>

№524-2004

№638-2004

<b>Полдник</b>	<b>200</b>	<b>4,2</b>	<b>8,0</b>	<b>31,4</b>	<b>214</b>
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>	<b>50</b>	<b>1,5</b>	<b>5,1</b>	<b>29,0</b>	<b>168</b>
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	<b>155</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>2,9</b>
<b>Ужин</b>	<b>400</b>	<b>15,7</b>	<b>14,6</b>	<b>40,9</b>	<b>358</b>
<b>Яйца вареные</b>	<b>40</b>	<b>5,1</b>	<b>4,6</b>	<b>0,3</b>	<b>63</b>
<b>Запеканка из печени с рисом</b>	<b>60</b>	<b>7,8</b>	<b>6,4</b>	<b>11,1</b>	<b>133</b>
<b>печень говяжья</b>	<b>54</b>	<b>45</b>			
<b>крупа рисовая</b>	<b>7</b>	<b>7</b>			
<b>вода питьевая</b>	<b>16</b>	<b>16</b>			
<b>масса рассыпчатого риса</b>		<b>21</b>			
<b>лук репчатый</b>	<b>18</b>	<b>15</b>			
<b>масло сливочное</b>	<b>6</b>	<b>6</b>			
<b>масса прогретого с маслом лука</b>		<b>7</b>			
<b>яйцо куриное</b>	<b>3</b>	<b>3</b>			
<b>яйцо куриное для смазки листа</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>			
<b>масло растильное для смазки листа</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Пюре картофельное</b>	<b>120</b>	<b>2,4</b>	<b>3,5</b>	<b>15,1</b>	<b>102</b>
<b>картофель - 01.09.-31.10.- 25%</b>	<b>136</b>	<b>102</b>			

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

14 день					
Наименование блюда		Химический состав			
		Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Номер рецептуры
	<b>Завтрак</b>				
		<b>350</b>	<b>13,0</b>	<b>9,2</b>	<b>39,1</b>
	<b>Суфле творожное</b>				
		<b>100</b>	<b>7,8</b>	<b>4,5</b>	<b>14,1</b>
	<b>Творог</b>	<b>84</b>	<b>83</b>		
	<b>Сметана</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		
	<b>яйцо куриное</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		

сахар	3	3		
мука пшеничная	8	8		
или крупа манная	7	7		
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5		
<b>Соус молочный сладкий</b>				
молоко питьевое	40	40		
мука пшеничная	1,6	1,6		
масло сливочное	1,6	1,6		
сахар	4	4		
ванилин	0,02	0,02		
<b>Бутерброд с сыром</b>				
батон	20	20		
сыр	10,5	10		
Чай с сахаром				
чай - заварка	0,4	0,4		
сахар	10	10		
<b>Второй завтрак</b>				
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2
				0,0
				17,3
				70

№440-2013,  
Пермь  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИИН 7203208134

<b>Обед</b>	<b>525</b>	<b>15,4</b>	<b>19,6</b>	<b>66,0</b>	<b>502,0</b>	
<b>Пюре из цветной капусты или капусты брокколи</b>	<b>40</b>	<b>0,3</b>	<b>2,5</b>	<b>2,1</b>	<b>32</b>	№679-2002
капуста цветная	79	38				
или капуста цветная свежемороженая	44	42				
или капуста брокколи свежемороженая	44	42				
молоко питьевое	7	7				
масло сливочное	3	3				
<b>ИЛИ</b>						
<b>Салат из огурцов с маслом</b>	<b>40</b>	<b>0,4</b>	<b>3,0</b>	<b>1,3</b>	<b>34</b>	
огурцы свежие парниковые	40	39				№14/1-2011г, Екатеринбург
или огурцы свежие грунтовые	41	39				
масло растительное	3	3				
<b>Борщ с мелкоинжинованными овощами с курицей и сметаной</b>	<b>150/10/5</b>	<b>3,1</b>	<b>4,5</b>	<b>7,2</b>	<b>82</b>	
курица потрощенная 1 категория (разделка мякоть без кожи)	30	26				№1.78-1995, Екатеринбург
или филе куриное промышленного производства	17	16				
или филе из грудки индейки	17	16				
свекла - до 01.01 -20%	30	24				

с 01.01 - 25%	32	24						
капуста свежая белокочанная	18	14						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14						
01.11.-31.12. -30%	20	14						
01.01-29.02 - 35%	22	14						
01.03 - 40%	23	14						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Котлеты по - хлыновски</b>			<b>50</b>	<b>5,2</b>	<b>7,3</b>	<b>7,0</b>	<b>115</b>	<b>№454-2004</b>
говядина 1 категория	49	36						
или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	42	36						
или фарш промышленного производства	36	36						

Автономное учреждение  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	15	11		
01.11.-31.12. -30%	16	11		
01.01-29.02 - 35%	17	11		
01.03 - 40%	18	11		
лук репчатый	8	7		
яйцо куриное	7	7		
сухари пшеничные	5	5		
масло растительное для смазки листа	2	2		
<b>Овощи, запеченные с яйцом</b>				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	64	48		
01.11.-31.12. -30%	69	48		
01.01-29.02 - 35%	74	48		
01.03 - 40%	80	48		
масса отварного картофеля		45		
морковь - до 01.01 - 20%	59	47		
с 01.01 - 25%	63	47		
масса отварной моркови		45		

№7.55-1995,  
Екатеринбург

молоко питьевое	17	17						
яйцо куриное	40	40						
масло растительное	2	2						
<b>Компот из свежих плодов</b>								
яблоки свежие	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>								
хлеб ржаной								
<b>Полдник</b>								
<b>Блинчики с молоком сгущенным</b>								
мука пшеничная	21	21						
молоко питьевое	52	52						
яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5						

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

соль йодированная	0,4	0,4				
<b>Масса теста:</b>	<b>75</b>					
масло растительное	2	2				
Масса запеченных блинчиков	50					
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20				
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	<b>155</b>	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>2,9</b>	<b>2,4</b>	<b>47</b>
<b>Ужин</b>						
<b>Плов вегетарианский с сухофруктами</b>						
крупа рисовая	32	32				
вода питьевая	192	192				
Масса вареного риса		87				
изюм	13	12				
Масса вареного изюма		19				
курага	12,5	12				
Масса вареной кураги		22				
сахар	2,5	2,5				
масло сливочное	4	4				

№698-2004  
№271-2013,  
Пермь

<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	189	180	180	5,2	5,8	8,5	107	№260-2001, Пермь
<b>Фрукт в ассортименте</b>		100	0,1	0,4	16,4	70		№458-2006, Москва
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>								
<b>ИТОГО:</b>		<b>43</b>	<b>46</b>	<b>213</b>	<b>1437</b>			

### 15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>360</b>	<b>6,3</b>	<b>6,8</b>	<b>45,6</b>	<b>269</b>
<b>Каша пшенная жидкая</b>			<b>150</b>	<b>3,5</b>	<b>5,4</b>	<b>19,5</b>	<b>141</b>
крупа пшено	18	18					
молоко питьевое	140	140					
сахар	2	2					
соль йодированная	0,6	0,6					
масло сливочное	3	3					
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>			<b>15/15</b>	<b>1,4</b>	<b>0,2</b>	<b>16,3</b>	<b>73</b>
батон	15	15					
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15					

<b>Чай с молоком</b>		180	1,4	1,2	9,8	56	
чай - заварка	0,4	0,4					№495-2013, Пермь
молоко питьевое	40	40					
сахар	8	8					
<b>Второй завтрак</b>			0,2	0,0	17,3	70	
<b>Сок в ассортименте</b>	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70
<b>Обед</b>			525	13,6	16,9	70,7	489,3
<b>Салат из капусты белокочанной</b>			40	0,6	3,0	2,8	41
капуста белокочанная (стертая с солью)	63	32					№1-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	5,0	4					
с 01.01 - 25%	5,3	4					
лук репчатый (бланшированный)	4,8	4					
или лук зеленый	5,0	4					
<b>(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)</b>							
лимон (для сока)	5	2					
сахар	0,4	0,4					
масло растильное	3	3					

**ИПИ****Салат из квашеной капусты с луком**

		40	0,7	3,0	1,7	37	
капуста белокочанная квашеная промышленного производства	48	34					
лук репчатый	4,8	4					

**лук репчатый (использововать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)**

или лук зеленый	5	4					
сахар	0,4	0,4					
масло растительное	3	3					

**Суп картофельный с мелкошинкованными овощами со сметаной**

	150/5	1,7	3,6	11,2	84	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65				
01.11.-31.12. -30%	93	65				
01.01-29.02 - 35%	98	65				
01.03 - 40%	109	65				
морковь - до 01.01 - 20%	9	7				
с 01.01 - 25%	9,3	7				
лук репчатый	4,8	4				
масло сливочное	3	3				

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

помидоры свежие парниковые	6,1	6					
или помидоры свежие грунтовые	7,1	6					
сметана	5	5					
зелень сушеная	0,1	0,1					
<b>Зразы рыбные рубленные, запеченные</b>							
горбуша (кета) потрощенная с головой (филе без кожи и костей)	69	46					
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	84	46					
или минтай потрощенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	62	46					
хлеб пшеничный	5	5					
яйцо куриное	3	3					
вода питьевая	5	5					
лук репчатый	3,0	2,5					
рыбная котлетная масса		59					
масса фарша		12					
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,6	1,2					
морковь - до 01.01 - 20%	19	15					
с 01.01 - 25%	20	15					

№344-2013,  
Пермь

масса отварной натертой на мелкой терке моркови	12						
сухари пшеничные	7	7					
Масло растительное для смазки листа	2	2					
<b>Пюре картофельное</b>							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102					
01.11.-31.12. -30%	146	102					
01.01-29.02 - 35%	157	102					
01.03 - 40%	170	102					
молоко питьевое	19	19					
Масло сливочное	4	4					
<b>Кисель из свежих ягод</b>							
брюслика свежемороженая	22,2	20					
сахар	8	8					
крахмал	5	5					
<b>Хлеб пшеничный</b>							
Хлеб ржаной	30	0,7	0,4	11,3	52		
<b>Полдник</b>							
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	200	5,2	7,5	31,8	216		
	50	2,5	4,0	26,1	150		

№520-2004  
 №505-2013,  
 Пермь  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
<b>Ужин</b>			<b>440</b>	<b>10,2</b>	<b>14,8</b>	<b>44,9</b>	<b>354</b>	
<b>Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом растильным</b>		<b>110</b>	<b>2,0</b>	<b>5,6</b>	<b>7,5</b>	<b>88</b>		№32/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	70	53						
01.11.-31.12. -30%	76	53						
01.01-29.02 - 35%	82	53						
01.03 - 40%	89	53						
масса отварного картофеля		50						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
огурцы соленые (без уксуса)	27	15						
яйцо куриное	20	20						
масло растильное	4	4						
<b>Котлеты, биточки из говядины</b>			<b>50</b>	<b>6,0</b>	<b>6,5</b>	<b>5,9</b>	<b>106</b>	№451-2004
говядина 1 категория	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
хлеб пшеничный	9	9						
молоко питьевое	4	4						
лук репчатый	4,8	4						
яйцо куриное	5	5						

сухари пшеничные	5	5				
масло растительное для смазки листа	2	2				
<b>Кафе с молоком стущенным</b>						
какао - порошок	1,5	1,5				
молоко стущенное с сахаром	20	20				
<b>Фрукт в ассортименте</b>						
	100	0,1	0,4	12,5	54	<small>№458-2006, Москва</small>
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>						
Хлеб ржаной	20	0,5	0,2	7,5	34	
<b>ИТОГО:</b>						
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ</b>						
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (95%)</b>	42	47	203	1403		
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *</b>	40	45	193	1330	<small>При 12 часовом пребывании детей</small>	
	42	47	203	1400		
<b>16 день</b>						
<b>Наименование блюда</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>	<b>Химический состав</b>			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
<b>Завтрак</b>	<b>350</b>	<b>6,6</b>		<b>8,4</b>	<b>43,7</b>	<b>277</b>
<b>Суп молочный с макаронными изделиями</b>						
молоко питьевое	150	4,5	4,7	17,0	128	<small>№165-2013, Пермь</small>
вода питьевая	105	105				
						<small>Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»</small>
						<small>ОГРН 1077203065147 ИНН 720308134</small>

макаронные изделия	12	12					
соль йодированная	0,4	0,4					
сахар	1,2	1,2					
масло сливочное	1,5	1,5					
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>
батон	15	15					
масло сливочное	5	5					
<b>Чай с лимоном</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>
чай - заварка	0,4	0,4					
сахар	10	10					
лимон	6	5					
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	0,4	0,2	8,8	39
<b>Второй завтрак</b>			<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70
<b>Обед</b>			<b>520</b>	<b>16,1</b>	<b>19,2</b>	<b>59,2</b>	<b>474</b>
<b>Винегрет овощной</b>			40	0,6	3,0	4,5	47
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10					

№518-2013,  
Пермь

№686-2004

№71-2004

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

или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	19	16		
капуста цветная свежемороженая	58	55		
или капуста свежая белокочанная	69	55		
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3		
с 01.01 - 25%	4	3		
мука пшеничная	2,5	2,5		
молоко питьевое	45	45		
яйцо куриное	3	3		
сливки или сметана 10 %	6	6		
масло спивочное	3	3		
зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Гуляш</b>				
говядина 1 категория	67	49		
или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	58	49		
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49		
Масса отварного мяса		30		
Масло растительное	3	3		
				№437-2004

	лук репчатый	10	8					
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4					
	мука пшеничная	1,5	1,5					
	<b>Каша гречневая вязкая отварная</b>							
		<b>110</b>	<b>3,3</b>	<b>3,1</b>	<b>14,6</b>	<b>100</b>		
	крупа гречневая	28	28					
	вода питьевая	88	88					
	масло сливочное	3	3					
	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>							
		<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,7</b>	<b>52</b>		
	сухофрукты	12	12					
	сахар	5	5					
	<b>Хлеб пшеничный</b>							
		<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>		
	хлеб ржаной	40	0,9	0,5	15,1	69		
	<b>Полдник</b>							
		<b>200</b>	<b>6,1</b>	<b>7,4</b>	<b>30,9</b>	<b>215</b>		
	<b>Булочка домашняя</b>							
		<b>50</b>	<b>3,4</b>	<b>4,5</b>	<b>28,5</b>	<b>168</b>		
	мука пшеничная	34	34					
	сахар	5,5	5,5					
	сахар (для отделки)	1,6	1,6					
	масло сливочное	5,5	5,5					

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

яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8		
соль йодированная	0,3	0,3		
дрожжи хлебопекарные	0,9	0,9		
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,23	0,23		
молоко питьевое	14	14		
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2		
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	<b>155</b>	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>2,9</b>
<b>Ужин</b>	<b>430</b>	<b>18,6</b>	<b>7,9</b>	<b>51,1</b>
<b>Вареники ленивые</b>	<b>130</b>	<b>17,1</b>	<b>4,8</b>	<b>19,3</b>
творог	105	103		
мука пшеничная	15	15		
яйцо куриное	8	8		
сахар	4	4		
<b>Соус молочный сладкий</b>	<b>50</b>	<b>1,3</b>	<b>2,7</b>	<b>6,9</b>
молоко питьевое	50	50		
мука пшеничная	2	2		
масло сливочное	2	2		

№698-2004  
Пермь

№325-2013,  
Пермь

№440-2013,  
Пермь

	сахар	5	5				
Ванилин	0,02	0,02					
<b>Чай с сахаром</b>							
чай - заварка	0,4	0,4					
сахар	8	8					
<b>Фрукт в ассортименте</b>							
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>							
<b>ИТОГО:</b>							
<b>17 день</b>							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г		Химический состав			Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
<b>Омлет натуральный</b>							
яйцо куриное	60	60					
молоко питьевое	23	23					
Масло растительное для смазки листа	1	1					
<b>ИЛИ</b>							
<b>Яичная кашка натуральная</b>							
яйцо куриное	60	60					

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 720308134

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 720308134

Молоко питьевое	32	32					
Масло сливочное	3	3					
<b>Овощи на подгарнировку</b>							
<b>Кукуруза консервированная (после термической обработки)</b>	100	60	60	0,9	0,2	4,1	22
<b>Бутерброд с сыром</b>							
батон	20	20					
сыр	10,5	10					
<b>Кофейный напиток</b>							
кофейный напиток	3	3					
сахар	8	8					
молоко питьевое	75	75					
<b>Второй завтрак</b>							
<b>Сок в ассортименте</b>	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70
<b>Обед</b>							
<b>Салат из огурцов с маслом</b>							
огурцы свежие парниковые	40	39					
или огурцы свежие грунтовые	41	39					

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

или фасоль консервированная натуральная	45	27					
морковь - до 01.01 - 20%	10	8					
с 01.01 - 25%	11	8					
лук репчатый	7	6					
масло сливочное	3	3					
зелень сушеная	0,1	0,1					
<b>Котлета рыбная натуральная запеченная</b>				<b>60</b>	<b>7,5</b>	<b>7,2</b>	<b>5,6</b>
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62					
или горбуша потрощенная с головой (филе без кожи и костей)	93	62					
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	113	62					
лук репчатый	5	4					
яйцо куриное	12	12					
мука пшеничная	4	4					
масло растительное	2,5	2,5					
<b>Картофель отварной с маслом</b>				<b>120</b>	<b>1,9</b>	<b>2,4</b>	<b>14,3</b>
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	166	125					
01.11.-31.12. -30%	179	125					

№97-2011,  
Екатеринбург

№203 - 2004

	01.01-29.02 - 35%	193	125				
	01.03 - 40%	209	125				
Масло сливочное	3	3					
<b>Компот из свежих яблок</b>		<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>15,0</b>	<b>61</b>	<b>№631-2004</b>
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30					
сахар	8	8					
<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>		<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>11,3</b>	<b>52</b>	
<b>Полдник</b>		<b>200</b>	<b>7,5</b>	<b>7,9</b>	<b>29,6</b>	<b>220</b>	
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>		<b>50</b>	<b>3,5</b>	<b>4,4</b>	<b>24,5</b>	<b>152</b>	
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	<b>158</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>4,0</b>	<b>3,5</b>	<b>5,1</b>	<b>68</b>
<b>Ужин</b>		<b>400</b>	<b>8,2</b>	<b>13,1</b>	<b>50,7</b>	<b>353,5</b>	
<b>Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" с бананом</b>		<b>150</b>	<b>5,0</b>	<b>5,5</b>	<b>23,4</b>	<b>163</b>	<b>№6-23-1995, Екатеринбург</b>
хлопья овсяные "Геркулес"	12	12					
молоко питьевое	90	90					
сахар	2	2					
соль йодированная	0,5	0,5					
банан очищенный	84	50					
масло сливочное	3	3					

**ИПИ**

		ИПИ					
<b>Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая</b>		150	6,3	6,2	19,5	159	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18					
молоко питьевое	138	138					
сахар	2	2					
соль йодированная	0,8	0,8					
масло сливочное	3	3					
<b>Чай с сахаром</b>		150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4					
сахар	8	8					
<b>Йогурт молочный для детского питания в ассортименте</b>	100	100	2,8	7,5	15,0	139	
<b>Хлеб ржаной</b>		10	0,3	0,1	3,8	17	
<b>ИТОГО:</b>		<b>46,8</b>	<b>50,7</b>	<b>190,5</b>	<b>1405</b>		

**18 день**

Наименование блюда	Химический состав						Номер рецептуры
	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Ут. г	
<b>Заэстрак</b>			<b>360</b>	<b>7,6</b>	<b>6,8</b>	<b>46,4</b>	<b>284</b>
<b>Каша рисовая жидкая</b>			<b>150</b>	<b>4,8</b>	<b>5,4</b>	<b>20,3</b>	<b>156</b>
крупа рисовая	23	23					№311-2004

Молоко питьевое	143	143		
сахар	2	2		
соль йодированная	0,9	0,9		
масло сливочное	3	3		
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>				
батон	15	15		
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15		
<b>Чай с молоком</b>				
чай - заварка	0,4	0,4		
молоко питьевое	40	40		
сахар	8	8		
<b>Второй завтрак</b>				
Фрукт в ассортименте	100	0,1	0,4	16,4
<b>Обед</b>	<b>510</b>	<b>13,3</b>	<b>17,2</b>	<b>71,7</b>
<b>Салат из свежих помидоров</b>				
помидоры свежие парниковые	39	38		
или помидоры свежие грунтовые	45	38		
Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»				
ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134				

		ИЛИ					
		49		0,6		3,1	
		49		4,6		49	
Салат из моркови и яблок							
Морковь - до 01.01 - 20%	40	32					
с 01.01 - 25%	43	32					
<b>(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)</b>							
яблочки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14,3	10					
Масло растительное на подаче	3	3					
<b>Суп-пюре из разных овощей</b>							
Морковь - до 01.01 - 20%	11	9					
с 01.01 - 25%	12	9					
капуста свежая белокочанная	16	13					
картофель - 01.09.-31.10.-25%	32	24					
01.11.-31.12. -30%	34	24					
01.01-29.02 - 35%	37	24					
01.03 - 40%	40	24					
лук репчатый	7	6					

Масло сливочное	3	3					
мука пшеничная	3	3					
молоко питьевое	23	23					
зелень сушеная	0,1	0,1					
			60	6,4	8,2	4,0	115
печень говяжья	56	46					
мука пшеничная	1,5	1,5					
масло растительное	3	3					
масса тушеної печени		30					
соус сметанно - томатный		30					
сметана	7,5	7,5					
Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3					
мука пшеничная	1,2	1,2					
вода питьевая	22,5	22,5					
	110	3,2	2,2	23,5	127		
Каша пшеничная рассыпчатая							
крупа пшеничная	28	28					
вода питьевая	88	88					

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

	масло сливочное	3	3					
<b>Кисель из свежих ягод</b>				<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>12,2</b>	<b>51</b>
	брюслица свежемороженая	22,2	20					
	сахар	8	8					
	крахмал	5	5					
<b>Хлеб пшеничный</b>				<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>
<b>Хлеб ржаной</b>				<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>
	<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>2,0</b>	<b>5,2</b>	<b>37,0</b>	<b>202,8</b>
<b>Булочка с изюмом</b>				<b>50</b>	<b>1,7</b>	<b>5,2</b>	<b>22,5</b>	<b>144</b>
	мука пшеничная	28	28					
	мука пшеничная на подыог	0,5	0,5					
	сахар	5	5					
	масло сливочное	7	7					
	молоко питьевое	7	7					
	яйцо куриное	4	4					
	яйцо куриное для смазки изделия	3	3					
	изюм	4,4	4					

№505-2013,  
Пермь

№11/12-2011,  
Екатеринбург

Дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3		
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33		
соль йодированная	0,2	0,2		
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2		
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>
<b>Ужин</b>	<b>480</b>	<b>13,9</b>	<b>12,5</b>	<b>45,9</b>
<b>Мясной сырок</b>	<b>50</b>	<b>8,5</b>	<b>5,5</b>	<b>4,0</b>
говядина 1 категории	56	41		
или мясо говядины жилованное, замороженное в блоках	48	41		
лук репчатый	5	4		
хлеб пшеничный	4	4		
молоко питьевое	6	6		
яйцо куриное	3	3		
сыр	3,2	3		
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5		
<b>Соус молочный</b>	<b>30</b>	<b>1,0</b>	<b>2,1</b>	<b>2,6</b>
молоко питьевое	30	30		

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

Мука пшеничная	1,5	1,5					
Масло сливочное	1,5	1,5					
<b>Макароны отварные с овощами</b>			<b>120</b>	<b>2,4</b>	<b>2,5</b>	<b>18,3</b>	<b>105</b>
Макаронные изделия	28	28					
масса отварных макарон	80						
морковь - до 01.01 - 20%	31	25					
с 01.01 - 25%	33	25					
масло сливочное	3	3					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6					
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	18	12					
масса готовых овощей		40					
<b>Какао с молоком сгущенным</b>			<b>180</b>	<b>1,6</b>	<b>2,1</b>	<b>11,5</b>	<b>71</b>
какао - порошок	1,5	1,5					
молоко сгущенное с сахаром	20	20					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>17</b>
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>5,7</b>	<b>25</b>
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>							
<b>ИТОГО:</b>	<b>37</b>	<b>42</b>	<b>217</b>	<b>1403</b>			
							<b>№294-2013, Пермь</b>
							<b>№694-2004</b>
							<b>№458-2006, Москва</b>

**19 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>			<b>350</b>	<b>8,8</b>	<b>10,7</b>	<b>37,9</b>	<b>283</b>
<b>Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная)</b>			<b>150</b>	<b>4,8</b>	<b>5,2</b>	<b>18,6</b>	<b>140</b>
крупа пшеничная	11	11					
крупа кукурузная	11	11					
молоко питьевое	77	77					
вода питьевая	53	53					
сахар	2	2					
соль йодированная	0,6	0,6					
масло сливочное	3	3					
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>15/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,4</b>	<b>68</b>
батон	15	15					
масло сливочное	5	5					
<b>Кофейный напиток</b>			<b>180</b>	<b>2,4</b>	<b>2,0</b>	<b>11,9</b>	<b>75</b>
кофейный напиток	3	3					

Автономное учреждение «Южноуральский центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

сахар	8	8						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	75	75						
<b>Второй завтрак</b>								
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>17,3</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>					<b>520</b>	<b>14,3</b>	<b>16,2</b>	<b>70,0</b>
<b>Салат Витаминный</b>					<b>40</b>	<b>0,5</b>	<b>3,0</b>	<b>44</b>
капуста свежая белокочанная	25	20						
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	11	8						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
сахар	0,4	0,4						
<b>(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)</b>								
масло растительное	3	3						
<b>Суп-пюре из птицы</b>					<b>150</b>	<b>3,9</b>	<b>4,5</b>	<b>11,5</b>
курица потрошёная 1 категория (разделка мякоть без кожи)	45	39						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе из грудки индейки	25	24						

	<b>Масса отварной мякоти птицы</b>		15				
	<b>Морковь - до 01.01 - 20%</b>	6,3	5				
	<b>с 01.01 - 25%</b>	6,7	5				
	<b>лук репчатый</b>	6	5				
	<b>молоко питьевое</b>	23	23				
	<b>мука пшеничная</b>	6	6				
	<b>яйцо куриное</b>	2	2				
	<b>масло сливочное</b>	3	3				
	<b>зелень сушеная</b>	0,1	0,1				
	<b>шиницель рыбный натуральный</b>			<b>60</b>	<b>6,2</b>	<b>4,6</b>	<b>7,5</b>
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	78	52				
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	95	52				
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	70	52				
	<b>лук репчатый</b>	15	13				
	<b>яйцо куриное</b>	4	4				
	<b>сухари пшеничные</b>	7	7				
	<b>масло растильное для смазки листа</b>	2	2				

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

		120	2,4	3,5	15,1	102	
<b>Пюре картофельное</b>							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102					
01.11.-31.12. -30%	146	102					
01.01-29.02 - 35%	157	102					
01.03 - 40%	170	102					
молоко питьевое	19	19					
масло сливочное	4	4					
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>							
сухофрукты	12	12					
сахар	5	5					
<b>Хлеб пшеничный</b>							
		10	0,2	0,1	4,4	19	
<b>Хлеб ржаной</b>							
		40	0,9	0,5	15,1	69	
<b>Полдник</b>							
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>							
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004
<b>Ужин</b>							
Говядина 1 категория	86	63					№393-2013, Пермь

Пюре

картофельное

102

15,1

120

2,4

3,5

200

4,2

8,0

31,4

214

50

1,5

5,1

29,0

168

2,7

2,9

47

400

11,9

13,2

48,6

361

50

6,9

6,5

3,9

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

102

</

<b>или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках</b>	<b>74</b>	<b>63</b>		
лук репчатый	6	5		
<b>Масса отварного мяса</b>	<b>40</b>			
Соус молочный	18			
молоко питьевое	18	18		
масло сливочное для соуса	1,5	1,5		
мука пшеничная	1,5	1,5		
масло сливочное для приготовления мясного пюре	3	3		
масло сливочное для смазки емкости	2	2		
<b>Капуста, запеченная в молочном соусе с сыром</b>	<b>120</b>	<b>3,5</b>	<b>4,5</b>	<b>9,2</b>
капуста цветная замороженная	121	115		
или капуста свежая белокочанная	134	107		
<b>масса отварной капусты</b>	<b>96</b>			
молоко питьевое	22	22		
мука пшеничная	3	3		
соль йодированная	0,6	0,6		
яйцо куриное	20	20		

№434-2013,  
Пермь

№7.40-1995,  
Екатеринбург

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
ИИН 7203208134

Масса соуса	40						
сыр	10	8					
Масло растительное	3	3					
<b>Чай с сахаром</b>							
чай - заварка	0,4	0,4					
сахар	10	10					
<b>Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте</b>	<b>50</b>	<b>50</b>					
<b>Хлеб пшеничный</b>							
<b>ИТОГО:</b>							
<b>20 день</b>							
Химический состав							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
<b>360</b>	<b>7,6</b>	<b>10,2</b>	<b>38,6</b>	<b>277</b>			
<b>Суп молочный с крупой</b>							
молоко питьевое	105	105					
вода питьевая	45	45					
крупа: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9					

№685-2004

Номер  
рецептуры№164-2013,  
Пермь



01.11.-31.12. -30%	50	35		
01.01-29.02 - 35%	54	35		
01.03 - 40%	58	35		
огурцы соленые без уксуса	13	7		
или огурцы свежие парниковые	7,1	7		
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7		
масло растительное	3	3		
<b>Уха рыбацикая</b>				
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60		
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60		
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62		
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63		
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	96	72		
01.11.-31.12. -30%	103	72		
01.01-29.02 - 35%	111	72		
01.03 - 40%	120	72		
лук репчатый	12	10		

№30/2-2011,  
Екатеринбург

масло сливочное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Биточки рубленые из птицы припущенные</b>			<b>60</b>	<b>6,8</b>	<b>7,3</b>	<b>4,5</b>	<b>111</b>	<b>№498-2004</b>
филе куриное промышленного производства	53	50						
или филе из грудки индейки	53	50						
хлеб пшеничный	13	13						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	5	5						
молоко питьевое	7	7						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Капуста тушеная</b>			<b>120</b>	<b>3,5</b>	<b>4,9</b>	<b>12,2</b>	<b>107</b>	<b>№423-2004</b>
капуста свежая белокочанная	158	126						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 - 25%	26,6	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5						
лук репчатый	8	7						
мука пшеничная	1,4	1,4						

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

Масло растительное	5	5				
сахар	0,2	0,2				
<b>Компот из изюма</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,8</b>
						<b>52</b>
						<b>№638-2004</b>
изюм	12	12				
сахар	5	5				
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>
						<b>19</b>
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>11,3</b>
						<b>52</b>
						<b>№775-2004</b>
<b>Полдник</b>			<b>200</b>	<b>4,9</b>	<b>9,2</b>	<b>29,4</b>
						<b>220</b>
<b>Булочка "Российская</b>			<b>50</b>	<b>2,2</b>	<b>5,7</b>	<b>23,7</b>
						<b>155</b>
мука пшеничная	30	30				
мука пшеничная на подыл	0,8	0,8				
сахар	8	8				
сахар для отделки	1,5	1,5				
масло сливочное	4	4				
дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8				
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20				
молоко питьевое	14	14				

яйцо куриное	1,4	1,4						
ванилин	0,02	0,02						
яйцо куриное для смазки	1	1						
соль йодированная	0,6	0,6						
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
<b>Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте</b>	<b>155</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>2,7</b>	<b>3,5</b>	<b>5,7</b>	<b>65</b>	<b>№698-2004</b>
<b>Ужин</b>	<b>430</b>	<b>9,6</b>	<b>9,6</b>	<b>12,9</b>	<b>45,4</b>	<b>45,4</b>	<b>336</b>	
<b>Печень говяжья по - строгановски</b>	<b>60</b>	<b>6,7</b>	<b>6,7</b>	<b>8,9</b>	<b>1,6</b>	<b>1,6</b>	<b>113</b>	<b>№431-2004</b>
печень говяжья	71	59						
масло растительное	4	4						
Масса готовой печени		40						
мука пшеничная	1,4	1,4						
сметана	7	7						
вода питьевая	14	14						
<b>Пюре картофельное</b>	<b>120</b>	<b>2,4</b>	<b>2,4</b>	<b>3,5</b>	<b>15,1</b>	<b>15,1</b>	<b>102</b>	<b>№520-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102						
01.11.-31.12. -30%	146	102						

Автономное учреждение Томской области  
«Центр гигиенического контроля»  
ОГРН 10777203065147  
ИНН 7203208134

01.01-29.02 - 35%	157	102		
01.03 - 40%	170	102		
молоко питьевое	19	19		
масло сливочное	4	4		
<b>Чай с сахаром</b>				
чай - заварка	0,4	0,4		
сахар	8	8		
<b>Хлеб ржаной</b>				
	10	0,3	0,1	3,8
<b>Фрукт в ассортименте</b>				
	100	0,1	0,4	16,4
<b>Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)</b>				
<b>ИТОГО:</b>				
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ</b>				
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (95%)</b>		42	47	202
<b>Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *</b>		42	47	203

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