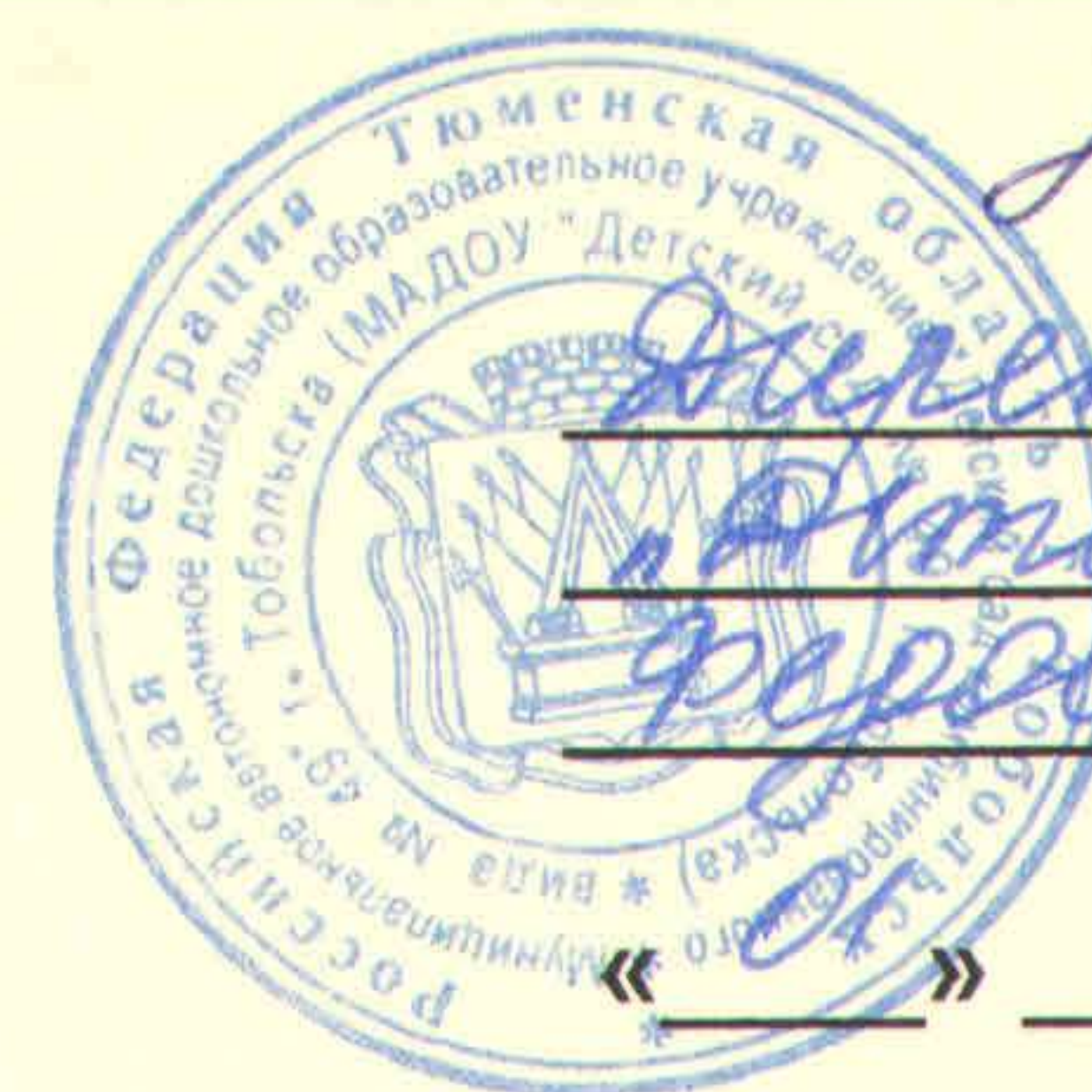


СОГЛАСОВАНО

« _____ » 20 г.



И. П. УТВЕРЖДАЮ

Директор МАДОУ
Детский сад № 49
Чернышова Т. П.

« _____ » сентября 2022 г.

20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №22101 от «04» апреля 2022 года

для питания детей с аллергией на молочный белок
в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению,
уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10,5 часов.

Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.

Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **детей** с аллергией на молочный белок, в **детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, 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: 1-3 лет.

Часы пребывания: 8-10,5 часов.

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, предусмотрены следующие приемы пищи - **завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.**

Суточная потребность 1400 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 с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7 - ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)".

В основное меню внесены изменения и дополнения для обеспечения питания детей с заболеванием сахарный диабет в соответствии с Приложением № 1 МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

Из меню исключены следующие молочные продукты:

- сметана;
- молоко;
- кисломолочные продукты;
- творог;
- масло сливочное;
- молоко сгущенное;
- сыр.

Применять в соответствии с рекомендациями п.3.3. ...Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации циклическому меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключая наличие в меню пищевых аллергенов. "МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

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

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

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

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

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

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (**№рец.-2001, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).

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

Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24**, Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 1996 г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав

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

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

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

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

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

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

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

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 1 до 3 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
		350	100	450
1 день	350	130	535	200
2 день	370	100	520	300
3 день	360	100	570	320
4 день	360	130	550	320
5 день	350	100	540	220
6 день	380	100	505	300
7 день	350	130	530	320
8 день	350	100	540	330
9 день	360	130	530	200
10 день	350	100	575	300
11 день	360	130	570	290
12 день	360	100	505	200
13 день	350	130	580	325
14 день	350	100	535	300
15 день	360	130	540	320
16 день	360	100	530	220
17 день	380	100	540	300
18 день	360	130	540	200
19 день	350	100	520	320
20 день	350	100	570	200

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

**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.

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 22101 от 04 апреля 2022 года для питания детей с 1 до 3 лет с аллергией на молочный белок

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, литро *	Норма продуктов при 8-10 ч присыпании детей 75%*, г, мл, в день,	Дни																				за 20 дней, г, мл	Факт в день, г, мл,	% выполнено в	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
1	Хлеб ржаной	40	26	45	30	35	20	25	20	10	20	20	25	20	20	20	20	30	40	60	40	20	530	27	102		
2	Хлеб пшеничный ***	60	57	41	76	41	30	57	45	96	41	45	93	71	35	56	71	66	105	45	25	37	53	1129	56	99	
3	Мука пшеничная	25	12,5	37	3	27	1	0	2	6	6	41	1	6	42	2	0	6	2	4	33	6	32	255	13	102	
4	Круты, бобовые****	30	30	15	30	18	56	24	15	54	59	43	30	23	24	41	18	51	46	18	23	22	18	628	31	105	
5	Макаронные изделия****	8	11,6	0	0	24	35	0	0	39	0	0	0	35	0	0	46	0	0	0	24	35	0	238	12	103	
6	Картофель	120	90	111	46	78	84	146	85	30	121	65	85	150	48	110	75	170	28	155	30	105	107	1829	91	102	
7	Овощи (свежие замороженные консервированные), включая соевые и растительные (не более 10% от общего объема овощей), в т.ч. томат-пюре, запечь	180	126	134	227	118	110	73	296	127	72	56	249	54	122	121	154	62	94	144	129	53	181	2573	129	102	
8	Фрукты свежие	95	71,25	155	10	120	135	30	20	135	30	132	25	135	25	135	25	152	5	30	150	8	0	1457	73	102	
9	Сухофрукты	9	6,75	0	12	15	12	0	0	12	15	12	0	12	0	12	0	0	12	0	4	12	12	12	142	7	105
10	Сояи фруктовые и овощные	100	85	150	100	150	0	100	100	0	0	0	100	150	250	0	100	0	100	100	150	100	100	100	1750	88	103
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блинов и напитков, в случае использования пшеничной продукции промышленного выпуска, содержащий сахар выдана ставка должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пище)	25	23,75	26	18	27	25	28	20	20	27	27	20	30	15	29	25	32	27	20	25	25	29	29	495	25	104
12	Кондитерские изделия	12	12	10	0	15	40	20	15	0	50	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	40	0	250	13	104	
13	Какао - порошок	0,5	0,375	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0	
14	Корейский напиток	1	0,45	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	9	0	100	
15	Чай	0,5	0,475	0,4	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,0	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	0,4	0,8	0,8	0,4	0,4	0,4	0,4	10	1	105	
16	Мясо 1-й категории	50	42,5	0,0	81	102	0	32	49	64	32	32	73	45	48	32	43	77	81	32	32	0	0	855	43	101	
17	Птица (куры цыплята-бройлеры, индейка-подброшенная, 1 кат.)	20	15	39	0	0	0	0	39	0	0	0	89	0	24	0	24	0	0	0	0	0	39	50	304	15	101
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	12	0	0	0	59	0	0	0	0	66	0	45	0	0	0	0	0	0	0	59	0	229	11	95	
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	25,6	67	0	0	40	52	0	0	40	0	62	0	72	0	0	62	0	52	63	510	26	100			
20	Мягкое растительное (сок/овощ, или овсяное, или	390	71	0	150	47	0	0	150	8	225	150	0	0	40	0	150	40	0	150	0	75	190	1375	69	96	
21	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	22,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
22	Сметана	9	6,75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
23	Сыр	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
24	Масло сливочное	18	13,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
25	Масло растительное****	18	18,9	20	17	20	21	20	17	3	25	19	19	23	18	21	18	23	17	17	24	23	22	384	19	101	
26	Яйцо	40	30	3	84	16	42	4	84	2	12	15	55	46	8	40	48	6	0	96	7	6	7	582	29	97	
27	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,28	0,7	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,8	5	0	81	
28	Крахмал	2	1,3	0	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	25	1	96	
29	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	45	2	100	

Норма питания в соответствии с СанПиН 2.3.2.4.5890-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные нормы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (в литро г, мл, на одного ребенка в сутки)"

* Количество порционных продуктов округлено до целого числа

****Мушное или кондитерское изделие промышленного производства в 1,2,4,5,7,8,10,11,13,14,15,16,17,19,20 дни почитаны к норме хлеба.

*****Проведена замена масла сливочного на масло растительное, с целью приготовления блинов, в которые исключено масло сливочное по причине невозможности изготовления блинов на молочный белок

***** Проведена замена муки пшеничной на макаронные изделия, с целью приготовления блинов, в которые исключено макаронные изделия на молочный белок, так как макаронные изделия содержат глютен

изделий с содержанием масла сливочного и молока не представляется возможным

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню разработано в учреждении питания «Центр реабилитации детей с аутизмом» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.4.5890-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

АУТО «ЦЕНТР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ»

**Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи
для детей дошкольного возраста с 1 до 3 лет* с аллергией на молочный белок**

Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (1400 ккал) **	Завтрак, ккал		2 завтрак, ккал	Обед, ккал	Полдник, ккал		Итого, ккал		
	20% от суточного рациона	% выполнения			5% от суточного рациона	35% от суточного рациона	% выполнения	15% от суточного рациона	% выполнения
1 День	280	20	71	475	34	219	16	1045	100
2 День	295	21	70	475	34	218	16	1058	101
3 День	293	21	69	500	36	217	16	1079	103
4 День	293	21	71	501	36	208	15	1073	102
5 День	267	19	70	497	35	201	14	1035	99
ИТОГО в среднем за неделю	286	20	70	490	35	213	15	1058	101
6 День	276	20	70	489	35	216	15	1051	100
7 День	289	21	71	503	36	208	15	1071	102
8 День	293	21	69	498	36	219	16	1079	103
9 День	267	19	71	474	34	209	15	1021	97
10 День	275	20	70	484	35	216	15	1045	100
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	490	35	213	15	1053	100
11 День	274	20	71	504	36	209	15	1058	101
12 День	270	19	70	488	35	219	16	1047	100
13 День	294	21	71	513	37	220	16	1097	104
14 День	295	21	70	474	34	208	15	1047	100
15 День	270	19	71	479	34	221	16	1041	99
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	492	35	215	15	1058	101
16 День	285	20	70	469	33	209	15	1032	98
17 День	276	20	70	495	35	208	15	1050	100
18 День	275	20	71	482	34	209	15	1036	99
19 День	275	20	70	509	36	218	16	1072	102
20 День	288	21	70	497	35	212	15	1067	102
ИТОГО в среднем за неделю	280	20	70	490	35	211	15	1051	100
ИТОГО в среднем за День:	282	20	70	490	35	213	15	1055	100

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

Адрес: г. Москва, ул. Мясницкая, д. 10/12
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

для питания детей с аллергией на молочный белок

завтрак, второй завтрак, обед, полдник

**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет
(8-10,5 часов пребывания детей)**

20-ти дневное меню № 22101 от 04 апреля 2022г.

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	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Каша манная жидкая на воде с вареньем			150	2,0	4,1	13,7	100	№6.2-1995, Екатеринбург	
крупа манная	15	15							
вода питьевая	140	140							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,6	0,6							
варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10							

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 22101 от 04.04.2022
 АУ ТО «ЦЕНТР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ»

или филе куриное промышленного производства	25	24																		
или филе из грудки индейки	25	24																		
капустя белокочанная свежая	15	12																		
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	61	46																		
01.11.-31.12. - 30%	66	46																		
01.01-29.02 - 35%	71	46																		
01.03 - 40%	77	46																		
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5																		
с 01.01 - 25%	7	5																		
лук репчатый	7	6																		
огурцы соленые без уксуса	15	8																		
<u>масло растительное</u>	3	3																		
зелень сушеная	0,1	0,1																		
Рыба запеченная					60		8,9		5,5		5,8		108							
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	103	72																		
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	90	67																		
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	124	72																		

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

	или слива	27,8	25																	
	или абрикосы	29,3	25																	
	сахар	8	8																	
Хлеб пшеничный																				
		15																		
		15																		
или Хлеб пшеничный витаминизированный																				
		30																		
		30																		
Хлеб ржаной																				
		200																		
		200																		
Полдник																				
		50																		
		50																		
Булочка ванильная (на воде и масле растительном)																				
	мука пшеничная	35	35																	
	сахар	6	6																	
	<u>масло растительное</u>	4	4																	
	яйцо куриное	2	2																	
	яйцо куриное для смазки изделия	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																	

«Центр технического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Овоши на подгарировку																			
Кукуруза консервированная (после термической обработки)		100	60	60	0,9	0,2	4,1	22	№101-2004										
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				20	2,3	3,7	10,3	84											
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6	43	№686-2004										
		чай - заварка	0,4	0,4															
		сахар	10	10															
Хлеб ржаной				10	0,2	0,1	3,8	17											
Второй завтрак																			
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь										
Обед																			
Салат из моркови и яблок				40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь										
		морковь - до 01.01 - 20%	40	32															
		с 01.01 - 25%	43	32															
(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)																			
яблоки свежие (очищенные от кожуры, с удаленным семенным гнездом)		14,3	10																
масло растительное на слив при подаче		3	3																
Суп гороховый с гречками с мясом				150/20/10	6,2	3,6	10,4	99	№139-2004										
говядина 1 категории		44	32																

Асточкино управление Тамбовской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32							
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32							
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							
лук репчатый	7	6							
<i>масло растительное</i>	3	3							
гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		10							
хлеб пшеничный	19	16							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Овощи тушеные с мясом отварным			150	8,7	7,9	24,2	203		(№301-2006, Москва)
говядина 1 категории	67	49							
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49							

Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----	---------------------

ИЛИ								
Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	18,0	73	№518-2013, Пермь

Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					

ИТОГО:

33	34	155	1058
----	----	-----	------

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		

Завтрак								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде			150	2,7	4,3	14,2	106	№311-2004

Хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
	138	138						
	вода питьевая							
	сахар	2	2					
	соль йодированная	0,8	0,8					

Масло растительное	4	4						
			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004

Бутерброд с джемом или повидлом

Батон	15	15						
-------	----	----	--	--	--	--	--	--

Автомакет учреждение Тюменской области
 Центр технического контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

	01.11.-31.12. -30%	29	20																
	01.01-29.02 - 35%	31	20																
	01.03 - 40%	33	20																
	Масса отварного картофеля		18																
	морковь - до 01.01 - 20%	11	9																
	с 01.01 - 25%	12	9																
	Масса отварной моркови		7																
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6																
	яйцо куриное	8	8																
	масло растительное	3	3																

ИЛИ

Салат из огурцов с маслом											40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург					
	огурцы свежие парниковые	40	39																		
	или огурцы свежие грунтовые	41	39																		
	масло растительное	3	3																		
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом											150/20	5,5	4,0	4,7	77	№142-2013, Пермь					
говядина 1 категории											44	32									

Дополнительно предоставляется информация по документам:
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	яйцо куриное	4	4																
	сухари пшеничные	6	6																
	масло растительное для смазки листа	3	3																
	Соус томатный		30																№453-2013, Пермь
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4																
	мука пшеничная	1,5	1,5																
	вода питьевая	25	25																
	масло растительное	1,5	1,5																
	сахар	0,5	0,5																
	Макаронны отварные с овощами			120	2,3	3,1	18,3	110											№294-2013, Пермь
	макаронные изделия	24	24																
	масса отварных макарон		70																
	морковь - До 01.01 - 20%	38	30																
	с 01.01 - 25%	40	30																
	<u>масло растительное</u>	3	3																
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8																
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15																
	масса готовых овощей		50																

Администрация Формирования Топливной области
«Центр технического обслуживания и контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Кисель из свежих ягод				150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
	брусника свежемороженая	22,2	20						
	сахар	8	8						
	крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник				320	3,7	3,2	43,5	217,3	
Шанежка с картофелем (на воде и масле растительном)				70	3,1	3,1	21,8	128	№296-2004, Пермь
Масса дрожжевого теста:			37						
	мука пшеничная	25	25						
	сахар	1,2	1,2						
	<u>масло растительное</u>	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						
	<u>вода питьевая</u>	10	10						

	Масса картофельного фарша:		51																	
	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																	
	<i>вода питьевая</i>	7	7																	
	яйцо куриное	2,3	2,3																	
	<i>масло растительное</i>	1,2	1,2																	
	яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8																	
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2																	
	Сок в ассортименте	150	150																	
	Фрукт в ассортименте	100	100																	
ИТОГО:		27	30																	

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	9,9	11,6	37,2	293	
Каша кукурузная жидкая на воде			150	2,7	4,8	15,9	118	№311-2004
крупа кукурузная	18	18						

Лагоцкимо-упреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203085147
ИНН 7203208134

	с 01.01 - 25%	55	41																
	масса отварной свеклы		38																
	масло растительное	3	3																
Суп картофельный с рыбными фрикадельками																			
	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																
	фрикадельки:																		
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40																
	или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40																
<p>Адрес: 440000, Республика Татарстан, г. Казань, Центральный район, ул. Бауманская, д. 10</p> <p>ИНН 7203208134</p>																			

10

	<i>Масло растительное</i>		4	4														
Компот из кураги					150	0,3	0,0	14,3	58									№638-2004
	курага		12	12														
	сахар		5	5														
Хлеб пшеничный					10	0,2	0,1	4,4	19									
или Хлеб пшеничный витаминизированный					10													
Хлеб ржаной					20	0,5	0,3	7,5	34									
	Полдник				320	3,0	4,6	38,8	208,5									
Макаронны изделия отварные, с маслом растительным					100	2,2	3,2	24,5	135									№516-2004
	макаронные изделия		35	35														
	<i>Масло растительное</i>		2,7	2,7														
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте					40	0,7	1,4	3,7	30									
Чай с сахаром					180	0,1	0,0	10,6	43									№685-2004
	чай - заварка		0,4	0,4														
	сахар		10	10														
ИТОГО:											28	37						

Аудиторское учреждение "Торевская область"
 Центр технологического контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

5 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			350	7,8	9,8	36,9	267		
Каша 5 злаков жидкая на воде			150	2,4	4,1	14,9	106	№311-2004	
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18							
<u>вода питьевая</u>	140	140							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,8	0,8							
<u>масло растительное</u>	4	4							
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	3,1	3,5	10,1	84		
Кофейный напиток на молоке специализированном			180	2,3	2,2	11,9	77	№501-2013, Пермь	
кофейный напиток	3	3							
сахар	8	8							
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	75	75							
ИЛИ									
Кофейный напиток			180	0,5	0,2	15,5	66	№253-2004, Пермь	
кофейный напиток	3	3							

	сахар	15	15																
Второй завтрак																			
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70											№518-2013, Пермь
Обед																			
Салат картофельный с огурцами		540	40	14,9	19,8	64,7	496,9												№75-2013, Пермь
	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 растительное	3	3																
Борщ "Сибирский" с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ																			
	говядина 1 категории	44	32																
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32																
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32																
				150/20	4,9	3,6	7,2	81											№111-2004

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

18

	свекла - до 01.01 -20%	30	24								
	с 01.01 - 25%	32	24								
	капуста белокочанная свежая	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								
	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								
	<i>Масло растительное</i>	3	3								
	сахар	0,2	0,2								
	зелень сушеная	0,1	0,1								
Шницель рыбный натуральный				60	6,2	4,6	7,5	96			№391-2004
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							
лук репчатый	15	13							
яйцо куриное	4	4							
сахари пшеничные	7	7							
масло растительное для смазки листа	2	2							
Картофель толченый по-деревенски	120	2,2	8,1	15,3	143	№206-2013, Пермь			
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105							
01.11.-31.12.- 30%	150	105							
01.01.-29.02.- 35%	162	105							
01.03.- 40%	170	102							
<u>отвар картофельный</u>	20	20							
<u>масло растительное</u>	8	8							
Компот из свежих яблок	150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004			
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30							
сахар	8	8							
Хлеб пшеничный	10	0,2	0,1	4,4	19				
или Хлеб пшеничный витаминизированный	10								

Адрес: Пермь, районское отделение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203063147
ИНН 7203208134

Хлеб ржаной		25	0,6	0,3	9,4	43	
Полдник		220	12,5	7,7	20,4	200,9	
Муочное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте		40	12,4	7,7	9,8	158	
Чай с сахаром		180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004
	чай - заварка	0,4	0,4				
	сахар	10	10				
ИТОГО:			35	37	139	1035	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			380	13,8	10,5	31,6	276	
Омлет натуральный на воде		110	9,4	10,2	0,0	130	№340-2004	
	яйцо куриное	84	84					
	вода питьевая	32	32					
	масло растительное для смазки листа	1	1					

ИЛИ

Яичная кашка натуральная на воде		110	9,5	10,7	0,0	135	№279-1996
	яйцо куриное	85	85				

	вода питьевая	42	42																	
	масло растительное	4	4																	
Овощи на подгарнировку																				
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		92	60	60	2,9	0,1	4,7	31	№101-2004											
Бутерброд с джемом или повидлом				15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004											
	батон	15	15																	
	Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15					43	№695-2004											
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6													
	чай - заварка	0,4	0,4																	
	сахар	10	10																	
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь											
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70												
Обед				505	14,0	21,6	59,7	489												
Салат из моркови с кукурузой				40	0,7	3,0	3,5	44	№11-2001, Пермь											
	морковь - до 01.01 - 20%	33	26																	
	с 01.01 - 25%	35	26																	
	масса припущенной моркови		24																	
	кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15																	

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

или гурляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49								
Масса отварного мяса		30								
лук репчатый	10	8								
масло растительное	6	6								
капуста белокочанная свежая	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	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20								
сахар	8	8								
крахмал	5	5								
Хлеб пшеничный					15	0,3	0,2	6,6	29	
или Хлеб пшеничный витаминизированный					15					
Хлеб ржаной					20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник					300	3,0	4,5	41,0	216,1	
Каша манная жидкая на воде					150	2,4	4,3	16,4	114	№311-2004
крупа манная	15	15								

Администрация учреждения Тюменской области
«Центр технологического образования»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

	сахар	2	2																
	соль йодированная	0,6	0,6																
	<u>масло растительное</u>	4	4																
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте																			
		20	3,4	3,6	12,9	98													
Чай с лимоном		180	0,1	0,0	10,5	42													№686-2004
	чай - заварка	0,4	0,4																
	сахар	10	10																
	лимон	6	5																
Хлеб пшеничный		20	0,4	0,2	8,8	38													
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20																	
Второй завтрак																			
Фрукт в ассортименте		130	0,1	0,4	16,7	71													№458-2006, Москва
ИЛИ																			
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте		120	0,4	0,0	17	71,2													По рекомендации производителя
Обед		530	15,1	18,7	68,6	503													
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте		40	0,0	0,0	2,2	9													№101-2004
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)		42																	

Департамент образования Московской области
 Центр территориального контроля качества
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

или капуста свежая белокочанная	23	18							
<i>масло растительное</i>	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Тефтели, запеченные в соусе томатном с овощами			60	7,8	11,1	7,7	162	№388-2013, Пермь	
свинина мясная	37	32							
или говядина 1 категории	44	32							
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32							
хлеб пшеничный	6	6							
яйцо куриное	2	2							
<i>вода питьевая</i>	8	8							
<i>масло растительное</i>	1,7	1,7							
лук репчатый	20	17							
масса пропеченого с маслом лука		8							
мука пшеничная	4	4							
масса готовых тефтелей		50							
Соус томатный с овощами для запекания		30						№454-2013, Пермь	
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							

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

	морковь - до 01.01 - 20%	22,5	18							
	с 01.01 - 25%	24	18							
	лук репчатый	12	10							
	мука пшеничная	1,5	1,5							
	<u>масло растительное</u>	2,5	2,5							
	масло растительное для смазки листа	2	2							
	Макаронны изделия отварные, с маслом растительным	110	2,8	3,7	30,3	166	№516-2004			
	макаронные изделия	39	39							
	<u>масло растительное</u>	3,5	3,5							
	Компот из смеси сухофруктов	150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь			
	сухофрукты	12	12							
	сахар	5	5							
	Хлеб пшеничный	10	0,2	0,1	4,4	19				
	или Хлеб пшеничный витаминизированный	10								
	Хлеб ржаной	10	0,2	0,1	3,8	17				
	Полдник	320	4,7	3,3	39,8	207,6				
	Пюре из бобовых	100	3,9	2,4	17,7	108	№6-55-1995, Екатеринбург			
	горох или фасоль или чечевица или нут	33	33							

	вода питьевая	112	112																
	Масло растительное	2,5	2,5																
Муочное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте																			
				40	0,7	0,9	11,5	57											
Чай с сахаром																			
	чай - заварка	0,4	0,4																
	сахар	10	10																
ИТОГО:																			
8 день																			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры										
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал												
Завтрак			350	9,4	10,6	40,1	293,4												
Запеканка рисован с джемом			150	6,1	6,2	20,2	161	№314-2004											
	крупа рисовая	32	31																
	вода питьевая	109	109																
	сахар	5	5																
	яйцо куриное	4	4																
	масло растительное для смазки листа	3,5	3,5																

Автономное учреждение "Центр технологического мониторинга"
 «Центр технологического мониторинга»
 ОГРН 1077208065147
 ИНН 7203208134

18

	сахар	3	3																
Обед																			
Салат из свежих помидоров																			
	помидоры свежие парниковые	39	38		540	16,6	19,9	63,1	498										№22-2013, Пермь
	или помидоры свежие грунтовые	45	38		40	0,7	3,0	2,7	41										
	масло растительное	3	3																
ИЛИ																			
Салат из соленых огурцов с луком																			
	огурцы соленые без уксуса	64	35		40	0,4	3,0	2,1	37										№17-2004
	лук репчатый	3,6	3																
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)																			
	или лук зеленый	3,8	3																
	масло растительное	3	3																
Суп крестьянский с крупой с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ																			
	говядина 1 категории	44	32		150/20	5,4	3,5	7,4	83										№154-2013, Пермь
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32																
	или пшениш-полуфабрикат промышленного производства	32	32																

Автоматическое учреждение Тамбовской области
«Центр технологического инноваций»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

капуста Белокочанная свежая	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							
<u>масло растительное</u>	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом <u>томатным</u>			60	7,5	4,8	10,8	116		
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40							
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							
<u>вода питьевая</u>	11	11							

	яйцо куриное	4	4							
	мука пшеничная	4	4							
	масса готовых фрикаделек		50							
	Соус томатный		30							№453-2013, Пермь
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
	мука пшеничная	1,5	1,5							
	масло растительное	1,5	1,5							
	вода питьевая	25	25							
	сахар	0,5	0,5							
	масло растительное для смазки листа	2	2							
	Картофель толченый по-деревенски			120	2,2	8,1	15,3	143		№208-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105							
	01.11.-31.12.- 30%	150	105							
	01.01.-29.02.- 35%	162	105							
	01.03.- 40%	170	102							
	<i>олivar картофельный</i>	20	20							
	<i>масло растительное</i>	8	8							

Актонский учебно-научно-технический центр
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203055147
 ИНН 7203208134

Компот из свежих яблок				150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом		34	30						
	сахар	8	8						
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				10					
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник				330	3,1	4,6	41,3	219,0	
Каша ассорти (пшенично-кукурузная) на воде				150	2,3	4,1	15,8	109	№194-2011, Екатеринбург
	крупа пшеничная	11	11						
	крупа кукурузная	11	11						
	вода питьевая	130	130						
	сахар	2	2						
	соль йодированная	0,6	0,6						
	<i>масло растительное</i>	4	4						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				30	0,5	0,5	7,5	37	
Молоко безлактозное или молоко растительное		150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
ИЛИ									

Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	18,0	73	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				29	35	161	1079	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			360	4,3	4,7	52,1	267		
Каша манная жидкая на воде			150	2,4	4,3	16,4	114	№311-2004	
крупа манная	15	15							
вода питьевая	140	140							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,6	0,6							
масло растительное	4	4							
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004	
батон	15	15							
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15							
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004	
чай - заварка	0,4	0,4							

Администрация Троицкой области
 Центр технологического контроля
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203206134

	сахар	10	10							
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	38		
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20						
Второй завтрак										
Фрукт в ассортименте				130	0,1	0,4	17	70,8		№458-2006, Москва
ИЛИ										

Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,4	0,0	17	71,2		По рекомендации производителя
Обед				530	16,7	19,6	57,6	474		
Салат из капусты белокачанной с морковью				40	0,6	3,0	3,8	45		№4-2013, Пермь
	капуста белокачанная свежая	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							
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)										
	масло растительное	3	3							
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ				150/20	4,6	4,5	11,2	104		№1.72-1995, Екатеринбург

	говядина 1 категории	44	32						
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
	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						
	<u>масло растительное</u>	3	3						
	помидоры свежие парниковые	6,1	6						
	или помидоры свежие грунтовые	7	6						
	зелень сушеная	0,1	0,1						
Суфле из печени				60	7,4	6,9	1,7	99	№35/в-2011, Екатеринбург
	печень говяжья	79	66						
	Масса отварной печени		45						
	яйцо куриное	15	15						

Договор № 7203208134
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

22

	соль йодированная	0,2	0,2						
	Соус Белый		15						
	<u>вода питьевая</u>	15	15						
	мука пшеничная	1,3	1,3						
	<u>масло растительное</u>	1,3	1,3						
	<u>масло растительное для смазки емкости</u>	2	2						
	Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным			110	3,2	4,9	14,6	115	№510-2004
	крупа гречневая	28	28						
	вода питьевая	88	88						
	<u>масло растительное</u>	4	4						
	Компот из кураги			150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
	курага	12	12						
	сахар	5	5						
	Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
	или Хлеб пшеничный витаминизированный			10					
	Хлеб ржаной			20	0,4	0,2	7,6	34	

Полдник		200	5,7	6,6	31,6	209	
Булочка с сахаром (на воде питьевой и масле растительном)							
Мука пшеничная	40	40					
сахар	2,5	2,5					
<u>масло растительное</u>	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					
<u>вода питьевая</u>	18	18					
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2					
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54
ИЛИ							
Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	18,0	73
ИТОГО:			27	31	158	1021	
							№518-2013, Пермь
							№515-2013, Пермь

Аспирантское учреждение: Институтская область
«Центр тех.колледжского контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	5,3	6,8	48,2	275	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде			150	2,7	4,3	14,2	106	№311-2004
		хлопья овсяные "Геркулес"	18					
		вода питьевая	138					
		сахар	2					
		соль йодированная	0,8					
		масло растительное	4					
Муочное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	2,1	2,3	14,7	88	
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
		чай - заварка	0,4					
		сахар	10					
		лимон	6					
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					

Второй завтрак									
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь	
Обед									
Яйца вареные	40	40	40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь	
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	67	40	40	0,8	0,1	3,5	18	№101-2004	
Суп картофельный с курицей	150/15		3,7	4,6	15,7	119	№148-2013, Пермь		
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39							
или филе куриное промышленного производства	25	24							
или филе из грудки индейки	25	24							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	113	85							
01.11.-31.12.- 30%	122	85							
01.01-29.02 - 35%	131	85							
01.03 - 40%	142	85							
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	6	5							
масло растительное	3	3							

Адрес: Пермский край, г. Пермь
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203208134
 ИНН 7203208134

24

	сахар	0,2	0,2																	
Кисель из свежих ягод				150	0,2	0,1	12,2	51												№505-2013, Перль
	брусника свежемороженая	22,2	20																	
	сахар	8	8																	
	крахмал	5	5																	
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39												
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20																
Хлеб ржаной				25	0,6	0,3	9,4	43												
Полдник				300	7,2	8,0	28,8	216,0												
Суфле из говядины с рисом				100	6,8	7,1	9,9	131												№476-2004
	говядина полуфабрикат	86	73																	
	или говядина 1 категории	99	73																	
	масса отварного мяса		44																	
	крупа рисовая	12	12																	
	вода питьевая	34	34																	
	масса вязкой рисовой каши		42																	
	морковь - до 01.01 - 20%	25	20																	

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

05

	с 01.01 - 25%	29	20																
	лук репчатый	12	10																
	масса припущенных овощей:		22																
	яйца	10	10																
	масло растительное	4	4																
	масло растительное для смазки листа	1	1																
Муочное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				20	0,3	0,9	8,3	42											
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6	43											
	чай - заварка	0,4	0,4																
	сахар	10	10																
ИТОГО:				28	32	161	1045												

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Каша кукурузная жидкая на воде				360	9,4	11,4	33,5	274	
			150	2,7	4,8	15,9	118		№311-2004
	крупа кукурузная	18	18						
	вода питьевая	140	140						

	сахар	2	2																
	соль йодированная	0,7	0,7																
	<u>масло растительное</u>	4	4																
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте																			
Яйца вареные																			
Чай с лимоном																			
	чай - заварка	0,4	0,4																
	сахар	8	8																
	лимон	6	5																
Второй завтрак																			
Фрукт в ассортименте					130	0,1	0,4	17	70,8										№458-2006, Москва
ИЛИ																			
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте					120	0,4	0,0	17	71,2										№ по рекомендации производителя
Обед																			
Салат из свеклы с огурцами					40	0,5	3,0	2,6	39										№83-2013, Пермь
	свекла - до 01.01 -20%	44	35																
	с 01.01 - 25%	47	35																
	масса отварной свеклы		32																

Адрес: Калининская область
 «Центр технологического лидерства»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

	огурцы соленые без уксуса	15	8							
	или огурцы свежие парниковые	8,2	8							
	или огурцы свежие грунтовые	8,4	8							
	Масло растительное	3	3							
Уха с крупной				150/50	8,7	6,8	8,2	129		№152-2013, Пермь
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%		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							
<u>Масло растительное</u>		3	3							
зелень сушеная		0,1	0,1							

Шницель из говядины		60	7,0	6,5	5,2	107	№451-2004
	говядина 1 категории	61					
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	53		45			
	хлеб пшеничный	11		11			
	вода питьевая	5		5			
	лук репчатый	6		5			
	яйцо куриное	6		6			
	мука пшеничная	6		6			
	масло растительное для смазки листа	2		2			
Картофель толченый по-деревенски		120	2,2	8,1	15,3	143	№208-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140		105			
	01.11.-31.12.- 30%	150		105			
	01.01-29.02 - 35%	162		105			
	01.03 - 40%	170		102			
	отвар картофеля	20		20			
	масло растительное	8		8			
Компот из смеси сухофруктов		150	0,2	0,0			

12.7. «Итого» всего 52 «Итого» Пермь
 «Центр технологического дизайна»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

24

	сахар	2	2																	
	соль йодированная	0,6	0,6																	
	<i>масло растительное</i>	4	4																	
Бутерброд с джемом или повидлом																				
	батон	15	15																	
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15																	
Чай на молоке специализированном																				
	чай - заварка	0,4	0,4																	
	<i>молоко безлактозное или молоко растительное</i>	40	40																	
	сахар	12	12																	
ИЛИ																				
Чай с сахаром																				
	чай - заварка	0,4	0,4																	
	сахар	12	12																	
Второй завтрак																				
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	12,6	51	№685-2004											

17,3
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

		Обед		505	19,2	20,2	57,6	488	
Салат из отварных овощей с маслом растительным				40	1,0	3,0	5,5	53	№291-2011, Екатеринбург
	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						
Суп картофельный с клецками с курицей				150/15	4,5	3,8	8,7	87	№155-2004
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39						
	или филе куриное промышленного производства	25	24						
	или филе из грудки индейки	25	24						
	мука пшеничная	5	5						
	масло сливочное	0,5	0,5						
	яйцо куриное	1,3	1,3						

	вода питьевая	8	8							
	соль йодированная	0,1	0,1							
	Масса готовых клецек:		15							
	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%	8,0	6							
	лук репчатый	7	6							
	масло растительное	3	3							
	зелень сушеная	0,1	0,1							
Голубцы ленивые, запеченные с соусом Томатным					150	12,7	12,9	14,5	225	№372-2013, Пермь
	говядина 1 категории	65	48							
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	57	48							
	крупа рисовая	6	6							
	масса отварного риса		17							

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр государственного питания»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

08

	лук репчатый	8	7							
	<i>Масло растительное</i>	4	4							
	яйцо куриное	4	4							
	капуста белокочанная свежая	90	72							
	масса отварной капусты		67							
	масло растительное для смазки листа	2	2							
	выход готовых голубцов 120г	2шт/60г								
	Соус томатный		30							№453-2013, Пермь
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
	мука пшеничная	1,5	1,5							
	масло растительное	1,5	1,5							
	вода питьевая	25	25							
	сахар	0,5	0,5							
	Компот из свежих ягод	150		0,1	0,0	12,5	50		№634-2004	
	клюква свежемороженая	28	25							
	сахар	8	8							
	Хлеб пшеничный	20		0,4	0,2	8,8	39			

или Хлеб пшеничный витаминизированный		20							
Хлеб ржаной		20	0,5	0,3	7,6	34			
Полдник		200	2,7	3,7	43,8	219,3			
Булочка ванильная (на воде и масле растительном)		50	2,4	3,7	25,8	146		№767-2004	
	мука пшеничная	35							
	сахар	6							
	<u>масло растительное</u>	4							
	яйцо куриное	2							
	яйцо куриное для смазки изделия	1		1					
	дрожжи хлебопекарные	0,7		0,7					
	или Дрожжи сухие хлебопекарные	0,18		0,18					
	<u>вода питьевая</u>	15		15					
	ванилин	0,03		0,03					
	соль йодированная	0,5		0,5					
	масло растительное для смазки листа	0,2		0,2					
Сок в ассортименте		150		150					
ИТОГО:		150	0,3	0,0	18,0	73		№518-2013, Пермь	
			28	30			166		

Адрес: г. Пермь, ул. Савина, 104А
 ИНН 7203208134
 ОГРН 1077203965147

13 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			350	7,1	8,3	47,6	294		
Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным			150	5,3	6,2	24,5	175	№510-2004	
	крупа гречневая	38							
	вода питьевая	120							
	масло растительное	5							
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			20	1,5	2,0	8,8	59		
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004	
	чай - заварка	0,4							
	сахар	10							
	лимон	6							
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17		
Второй завтрак				0,1	0,4	16,7	71		
Фрукт в ассортименте			130	0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва	
ИЛИ									

Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте		120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя
Обед		580	22,5	20,9	58,7	513	№300-2013, Пермь
Яйца вареные		40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Салат из свежих помидоров		40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	39					
	или помидоры свежие грунтовые	45					
	масло растительное	3					
ИЛИ							
Салат из свеклы с зеленым горошком		40	0,7	3,0	2,9	41	№58-2013, Пермь
	свекла - до 01.01 -20%	34					
	с 01.01 - 25%	36					
	масса отварной свеклы			24			
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23		15			
	масло растительное	3		3			
Суп картофельный с крупной с мясом		150/20	5,4	3,8	12,5	106	№138-2004
	говядина 1 категории	44		32			
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38		32			

Агентство по продвижению Тихвинской области
 «Центр технологического воспитания»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

или гурьш-полуфабрикат промышленного производства	32	32							
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							
крута: перловая, или овсяная, или пшеничная, или пшено	3	3							
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5							
с 01.01 - 25%	6,7	5							
лук репчатый	7	6							
<u>масло растительное</u>	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Рыба запечённая	60	8,9	5,5	5,8	108	Р.377-2004			
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	103	72							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	90	67							
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	124	72							
сухари пшеничные	6	6							
масло растительное	1,5	1,5							

Овощи припущенные с маслом растительным		120	1,8	3,8	16,5	107	№524-2004
Морковь - до 01.01 - 20%		63		50			
с 01.01 - 25%		67		50			
или морковь свежемороженая		57		50			
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 растительное		4		4			
Компот из кураги		150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004
курага		12		12			
сахар		5		5			
Хлеб пшеничный		15	0,3	0,2	6,6	29	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		15					

Администрация Учреждения Торговской организации
 «Центр территориального сотрудничества»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203203134

29

		Полдник		325	3,6	3,7	43,0	219,7	
Рис припущенный с овощами "Мозаика"				130	3,2	3,3	28,0	154,5	№416-2013, Пермь
	крупа рисовая	39	39						
	кукуруза консервированная	17	10						
	Морковь до 01.01.-20%	16	13						
	с 01.01 - 25%	17	13						
	масло растительное	4	4						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				15	0,3	0,4	4,4	22	
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6	43	№885-2004
	чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	10	10						
ИТОГО:				33	33	166	1097		
14 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			350	4,9	5,7	55,9	295		
Макаронны изделия отварные, с маслом растительным			130	2,9	4,1	31,9	176	№616-2004	
	макаронные изделия	46	46						

	<i>масло растительное</i>	3,5	3,5															
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				40	1,9	1,6	13,4	76										
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6	43										№695-2004
	чай - заварка	0,4	0,4															
	сахар	10	10															
Второй завтрак					0,2	0,0	17,3	70										
Сок в ассортименте				100	0,2	0,0	17,3	70										№518-2013, Перель
Обед				535	16,2	21,0	55,1	474										
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи с маслом растительным				40	0,2	3,0	2,0	36										№679-2002
	капуста цветная	79	38															
	или капуста цветная свежемороженая	44	42															
	или капуста брокколи свежемороженая	44	42															
	<i>вода питьевая</i>	7	7															
	<i>масло растительное</i>	3	3															
ИЛИ																		
Салат из огурцов с маслом				40	0,4	3,0												

1-3
34
№441-2011г
ОФФ: 1077203065147
ИНН 7203208134

	Масло растительное	3	3																	
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4																	
	зелень сушеная	0,1	0,1																	
	Котлеты по - хлыновски			60	6,2	8,8	8,4	137												№454-2004
	говядина 1 категории	58	43																	
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	51	43																	
	или фарш промышленного производства	43	43																	
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	17	13																	
	01.11.-31.12.- 30%	19	13																	
	01.01.-29.02.- 35%	20	13																	
	01.03.- 40%	22	13																	
	лук репчатый	10	8,4																	
	яйцо куриное	8	8																	
	сахари пшеничные	6	6																	
	Масло растительное для смазки листа	2,4	2,4																	
	Овощи, запеченные с яйцом			120	5,2	4,2	12,2	107												№7.56.-1995, Екатеринбург
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	64	48																	
	01.11.-31.12.- 30%	69	48																	

Администрация Троицкого района
 «Центр территориального контроля»
 ОГРН 1077203166147
 ИНН 7203203134

	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						
	<u>вода питьевая</u>	17	17						
	яйцо куриное	40	40						
	Масло растительное	2	2						
Компот из свежих плодов									
	яблоки свежие	28,5	25						
	или вишня	26,5	25						
	или слива	27,8	25						
	или абрикосы	29,3	25						
	сахар	8	8						
Хлеб пшеничный									
		10	0,2	0,1	4,4	19			
или Хлеб пшеничный витаминизированный									
		10							
		150	0,3	0,1	13,3	55			№507-2013, Пермь

Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
Полдник									
Каша 5 злаков жидкая на воде			150	2,4	4,1	14,9	106	№311-2004	
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	18	18							
вода питьевая	140	140							
сахар	2	2							
соль йодированная	0,8	0,8							
Масло растительное	4	4							
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь	
ИЛИ									
Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	18,0	73	№518-2013, Пермь	
Хлеб пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			15						
ИТОГО:									
15 День									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
ЗАВТРАК			360	5,7	6,2	47,8	270		
Каша пшеничная жидкая на воде			150	2,8	4,4				

Адрес: 109190 г. Пермь, ул. Космонавтов, д. 109
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Второй завтрак													
Фрукт в ассортименте							130	0,1	0,4	16,7	71		№456-2006, Москва
ИЛИ													
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте							120	0,4	0,0	17	71,2		По рекомендации производителя
Обед							540	15,1	22,5	54,2	479		
Салат из капусты белокочанной							40	0,6	3,0	2,8	41		№1-2013, Пермь
	капуста белокочанная (стертая с солью)						63	32					
	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	4					
(в свежем виде лук репчатый, морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта овощи нового урожая или другой салат)													
	лимон (для сока)						5	2					
	сахар						0,4	0,4					
	масло растительное						3	3					

ИЛИ

Администрация Учреждения Тюменской области
«Центру технологического контроля»
ОГРН 1071203065147
ИНН 7203208134

Салат из квашеной капусты с луком		40	0,7	3,0	1,7	37	№48-2013, Термь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства	48	34					
лук репчатый	4,8	4					
лук репчатый (использовать 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 с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ		150/20	4,6	4,5	11,2	104	№172-1995, Екатеринбург
говядина 1 категории	44	32					
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32					
или тулупш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
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							
	<u>Масло растительное</u>	3	3							
	помидоры свежие парниковые	6,1	6							
	или помидоры свежие грунтовые	7	6							
	зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлеты из говядины										
	говядина 1 категории	61	45		60	7,0	6,5	5,2	107	№451-2004
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	53	45							
	хлеб пшеничный	11	11							
	<u>вода питьевая</u>	5	5							
	лук репчатый	6,0	5							
	яйцо куриное	6	6							
	мука пшеничная	6	6							
	масло растительное для смазки листа	2	2							
Картофель толченый по-деревенски										
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	140	105							
	01.11.-31.12. -30%	150	105		120	2,2	8,1	15,3	143	№208-2013, Пермь

Адрес: Пермский край, Пермский район, с/пос. "Сосновка", ул. "Сосновка", д. 10
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

ИТОГО:

16 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
	сахар	10	10							
				26	33	161	1041			
Завтрак										
Каша 5 злаков жидкая на воде										
	крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, речневая, гречневая)	18	18							
	<u>вода питьевая</u>	140	140							
	сахар	2	2							
	соль йодированная	0,8	0,8							
	<u>масло растительное</u>	4	4							
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте										
Чай с лимоном										
	чай - заварка	0,4	0,4	180	0,1	0,0	10,5	42		№886-2004
	сахар	10	10							
	лимон	6	5							

«Центр технологического проектирования»
 ОГРН 10272003060147
 ИНН 7203208134

Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак									
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70		№818-2013, Терм.
Обед									
Винегрет овощной			40	0,6	3,0	4,5	47		№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10							
01.11.-31.12.- 30%	14	10							
01.01-29.02 - 35%	15	10							
01.03 - 40%	17	10							
Масса отварного картофеля		7							
свекла - до 01.01 -20%	15	12							
с 01.01 - 25%	16	12							
Масса отварной свеклы		10							
Морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
Масса отварной моркови		8							
огурцы соленые без уксуса	13	7							

горошек зеленый консервированный (после Термической обработки)	8	5							
лук репчатый (бланшированный)	2,4	2							
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зеленый свежую									
или лук зеленый	2,5	2							
масло растительное	3	3							
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом			150/20	5,5	4,0	4,7	77	№142-2013, Пермь	
говядина 1 категории	44	32							
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32							
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32							
капуста белокочанная свежая	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							

Администрация Пермского округа
 «Центр государственного контроля»
 ОГРН 1077203208134
 ИНН 7203208134

	сахар	5	5																
Хлеб пшеничный				15	0,3	0,2	6,6	29											
или Хлеб пшеничный витаминизированный				15															
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52											
	Полдник			220	12,5	6,5	25,1	208,9											
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				40	12,4	6,5	14,5	166											
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6	43											№685-2004
	чай - заварка	0,4	0,4																
	сахар	10	10																
ИТОГО:					36	35	143	1032											

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Завтрак			380	12,2	11,1	32,0	276,4		
Омлет натуральный на воде			110	9,4	10,2	0,0	130	№340-2004	
	яйцо куриное	84	84						
	вода питьевая	32	32						
	масло растительное для смазки листа	1	1						

Федеральное государственное учреждение
 «Центр федеральной службы по
 техническому регулированию и метрологии»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Масло растительное	3	3																	
ИЛИ																			
Салат из соевых орехов с луком																			
орехи соевые без укуса	64	35			40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004									
лук репчатый	3,6	3																	
лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)																			
или лук зелёный	3,8	3																	
масло растительное	3	3																	
Суп картофельный с фасолью с мясом																			
говядина 1 категории	44	32			150/20	5,7	4,6	13,2	117	№145-2013, Пермь									
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32																	
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32																	
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																	
фасоль	12	12																	

«Центр токсикологического надзора»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

или фасоль консервированная натуральная	45	27							
Морковь - до 01.01 - 20%	10	8							
с 01.01 - 25%	11	8							
лук репчатый	7	6							
<i>масло растительное</i>	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлета рыбная натуральная запеченная			60	7,5	7,2	5,6	117		№9/7-2014, Екатеринбург
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62							
или горбуша потрошенная 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							
Картофель отварной с маслом растительным			120	1,7	3,1	14,3	92		№203 - 2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	166	125							
01.11.-31.12. -30%	179	125							

	01.01-29.02 - 35%	193	125																
	01.03 - 40%	209	125																
	<u>Масло растительное</u>	3	3																
Компот из свежих яблок																			
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30																
	сахар	8	8																
Хлеб пшеничный																			
или Хлеб пшеничный витаминизированный																			
Хлеб ржаной																			
<i>Полдник</i>																			
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде																			
	хлопья овсяные "Геркулес"	18	18																
	<u>вода питьевая</u>	138	138																
	сахар	2	2																
	соль йодированная	0,8	0,8																
	<u>Масло растительное</u>	4	4																
Молоко безлактозное или молоко растительное				150	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь							

ИЛИ

Адрес: г. Пермь, ул. Мухоморова, 10
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	18,0	73	№518-2013, Пермь	
Хлеб пшеничный	15	15	15	0,3	0,2	6,6	29		
или Хлеб пшеничный витаминизированный	15								
ИТОГО:				32,0	34,0	154,0	1049,5		
18 День									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			360	4,8	4,8	53,0	275		
Каша рисовая жидкая <u>на воде</u>			150	2,9	4,4	18,5	125	№311-2004	
			крупа рисовая	23	23				
			<i>вода питьевая</i>	143	143				
			сахар	2	2				
			соль йодированная	0,9	0,9				
			<i>масло растительное</i>	4	4				
Бутерброд с джемом или повидлом			15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004	
			батон	15	15				
Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15							

	01.01-29.02 - 35%	193	125																
	01.03 - 40%	209	125																
	<i>масло растительное</i>	3	3																
Компот из свежих яблок																			
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30																
	сахар	8	8																
Хлеб пшеничный																			
или Хлеб пшеничный витаминизированный																			
				10		0,2	0,1	4,4	19										
Хлеб ржаной																			
	Полдник			30		0,7	0,4	11,3	52										
		300		3,3		4,5		38,8	208,0										
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде																			
	хлопья овсяные "Геркулес"	18	18																
	<i>вода питьевая</i>	138	138																
	сахар	2	2																
	соль йодированная	0,8	0,8																
	<i>масло растительное</i>	4	4																
Молоко безлактозное или молоко растительное																			
		150	150			150		3,1	2,8	4,1	54								

ИЛИ

Муниципальное учреждение "Торговая фирма "Сити"
 Федеральное государственное казенное предприятие
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,6	43	№685-2004	
	Чай - заварка	0,4	0,4						
	сахар	10	10						
Хлеб ржаной			20	0,4	0,2	7,6	34		
Второй завтрак				0,1	0,4	16,7	71		
Фрукт в ассортименте			130	0,1	0,4	17	70,8	№456-2006, Москва	
ИЛИ									
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте			120	0,4	0,0	17	71,2	По рекомендации производителя	
Обед			540	16,6	17,0	65,6	482,1		
Салат из свежих помидоров			40	0,7	3,0	2,7	41	№22-2013, Пермь	
	помидоры свежие парниковые	39	38						
	или помидоры свежие грунтовые	45	38						
	масло растительное	3	3						
ИЛИ									
Салат из моркови и яблок			40	0,6	3,1	4,6	49	№9-2013, Пермь	
	морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
	с 01.01 - 25%	43	32						

«Центр технологического инжиниринга»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

	<i>Масло растительное</i>	3	3															
	зелень сушеная	0,1	0,1															
Печень, тушенная в соусе БЕЗ СМЕТАНЫ				60	8,5	6,4	3,5	106	№401-2013, Пермь									
	печень говяжья	71	59															
	мука пшеничная	3	3															
	масло растительное	4	4															
	масса тушеной печени		40															
	соус томатный		20															
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5															
	мука пшеничная	1	1															
	вода питьевая	20	20															
Макароны отварные с овощами				120	2,3	3,1	18,3	110	№294-2013, Пермь									
	Макаронные изделия	24	24															
	масса отварных макарон		70															
	морковь - до 01.01 - 20%	38	30															
	с 01.01 - 25%	40	30															
	<i>Масло растительное</i>	3	3															

Дата выдачи: 10.07.2013
 Адрес: Пермь, ул. Коммунальная, 134
 ОГРН: 1077203065147
 ИНН: 7203200134

497

	яйцо куриное	4	4								
	яйцо куриное для смазки изделия	3	3								
	изюм	4,4	4								
	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								
	Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	12,2	50	№518-2013, Пермь		
ИТОГО:					23	29	169	1036			

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			350	6,2	9,3	41,8	275		
Каша ассорти (пшенично-кукурузная) на воде			150	2,3	4,1	15,8	109	№19/4-2011, Екатеринбург	
	крупа пшеничная	11	11						
	крупа кукурузная	11	11						
	вода питьевая	130	130						

Адрес: 190000, г. Пермь, ул. Коммунаров, 10
 «Центр технологического лидерства»
 ОГРН 1077203068147
 ИНН 7203208134

	сахар	2	2							
	соль йодированная	0,6	0,6							
	<i>масло растительное</i>	4	4							
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте										
		20	1,3	2,9	10,3	73				
Кофейный напиток на молоке специализированном										
	кофейный напиток	3	3							
	сахар	8	8							
	<i>молоко безлактозное или молоко расщипельное</i>	75	75							

ИЛИ

Кофейный напиток										
	кофейный напиток	3	3							
	сахар	15	15							
	Хлеб ржаной	10	0,3	0,1	3,8	17				
Второй завтрак										
		0,2	0,0	17,3	70					
Сок в ассортименте										
		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70		
	Обед	520	13,7	21,0	66,4	509				
Салат Витаминный										
	капуста белокочанная свежая	25	20	40	0,5	3,0	3,7	44		

№253-2004,
Пермь

№518-2013,
Пермь

№21(II)-2006,
Москва

яблоки свежие (очищенные от кожуры, 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								
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)										
масло растительное	3	3								
Суп-пюре из птицы			150	3,7	4,8	11,5	104			№173-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39								
или филе куриное промышленного производства	25	24								
или филе грудки индейки	25	24								
масса отварной мякоти птицы		15								
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5								
с 01.01 - 25%	6,7	5								
лук репчатый	6	5								
мука пшеничная	6	6								
яйцо куриное	2	2								
<u>масло растительное</u>	3	3								

Морковь - продукция торговой марки «Санта» от производителя «Агроторг»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

	сахар	5	5															
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19										
или Хлеб пшеничный витаминизированный				10														
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	51										
Полдник				320	3,0	4,0	42,5	217,9										
Макаронные изделия отварные, с маслом растительным				100	2,2	3,2	24,5	135										№816-2004
	Макаронные изделия	35	35															
	<i>масло растительное</i>	2,7	2,7															
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				40	0,7	0,8	7,4	40										
Чай с сахаром				180	0,1	0,0	10,6	43										№695-2004
	чай - заварка	0,4	0,4															
	сахар	10	10															
ИТОГО:				23	34	168	1072											

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Каша ячневая жидкая на воде			150	2,5	4,3	18,0	121		№311-2004
крупа ячневая	18	18							

«Центр
ТРП: 5077208065147
ОГРН: 5077208065147
ИНН 7203208134

		Обед		570	16,7	21,2	59,9	497	№75-2013, Пермь
Салат картофельный с огурцами									
	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 растительное	3	3						
Уха рыбацкая				150/50	5,0	5,8	12,6	123	№30/2-2011, Екатеринбург
	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						

Должностное лицо
«Центр территориального контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208434

	01.03 - 40%	120	72										
	лук репчатый	12	10										
	<u>масло растительное</u>	3	3										
	зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1										
Биточки рубленые из птицы припущенные				60	6,6	7,1	4,5	108	№498-2004				
	филе куриное промышленного производства	53	50										
	или филе грудки индейки	53	50										
	хлеб пшеничный	13	13										
	лук репчатый	10	8										
	яйцо куриное	5	5										
	<u>вода питьевая</u>	7	7										
	масло растительное для смазки листа	2	2										
Капуста тушеная				120	3,5	4,9	12,2	107	№423-2004				
	капуста белокочанная свежая	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																
	масло растительное	5	5																
	сахар	0,2	0,2																
Компот из изюма				150	0,2	0,0	12,8	52	№638-2004										
	изюм	12	12																
	сахар	5	5																
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19											
или Хлеб пшеничный витаминизированный				10															
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,5	34											
	Полдник			200	5,2	8,9	27,8	212											
Булочка "Российская (на воде и масле растительном)				50	2,1	6,1	23,7	158	№775-2004										
	мука пшеничная	30	30																
	мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8																
	сахар	8	8																
	сахар для отделки	1,5	1,5																
	Масло растительное	4	4																

Адрес: г. Воронеж, Воронежская область,
 «Центр технологической индустрии»
 ОГРН 4077203068147
 ИНН 7203208134

	дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8																
	или Дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20																
	<i>вода питьевая</i>	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																
	Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54										
ИЛИ																			
Сок в ассортименте		150	150	150	0,3	0,0	18,0	73											
ИТОГО:					28	36	158	1067											
																			№518-2013, Пермь