

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.



И.И. 75 УТВЕРЖДАЮ

Директор ЦАОУ
Тюменский сар. 49
Родосеева Т.Н.

« 10 » января 2021 г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
№20-ДС-БМ/3590-20/107 от 02 апреля 2021 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: 3-7 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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

г. Тюмень, 2021г.



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



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»

А.Я. Фольмер

№ 23/20

« 23 » апреля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 20-ти дневного меню № 20-ДС-БМ/3590-20/107 от 02.04.2021 для питания детей с аллергией на молочный белок в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля».
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 115040 от 07.04.2021г. рассмотрено представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ДС-БМ/3590-20/107 от 02.04.2021 для питания детей с аллергией на молочный белок в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми. Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин. Возрастная категория детей: с 3-7 лет.
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
При составлении меню использованы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I часть — М.: Хлебпродинформ, 1996г.
 - Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть — М.: Хлебпродинформ, 1999г.

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть — Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995 г.
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва: 2006г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002г.
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации — Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.
- Сборник 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.
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть — Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г.

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

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

Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для возрастной группы детей 3-7 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин. На долю завтрака приходится (в среднем за 20 дней) 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, второго завтрака- 5%, обеда- 35%, полдника-15% и ужина-25%. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 3-7 лет (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (3-7 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню в соответствии с пп. 2.6.2., 3.3. 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)» исключены молочные продукты (молоко, сметана, кисломолочные продукты, творог, масло сливочное, молоко сгущенное, сыр), провоцирующие у детей аллергическую реакцию и заменены на продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен (молоко безлактозное, молоко растительное, вода питьевая), что соответствует п. 8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ДС-БМ/3590-20/107 от 02.04.2021 для питания детей с аллергией на молочный белок в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков

Маш

Д.Г. Шаева

Исполнитель И.Ф. Байбурина
567990, доп.3840



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: 3-7 лет.

Часы пребывания: 11-12 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, ужин.**

Суточная потребность 1800 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, исключающих 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).

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

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**).

- Сборник рецептов по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть - М.: Хлебпродинформ, 1999 г (**№рец.-1999**).
- 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 в соответствии 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

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню 20 - ти дневное меню №20-ДС-БМ/3590-20/107 от 02.04.2021 г. для питания детей с аллергией на молочный белок, с 3 до 7 лет

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, нетто *	Норма продуктов при 11- 12 ч пребывании детей (90- 100%), г, мл, в	Фактически получено г, мл, **																				за 20 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	50	45	40	50	30	30	50	30	40	30	50	50	40	50	30	40	60	50	60	50	50	60	890	44,5	99
2	Хлеб пшеничный ***	80	76	61	72	56	102	134	60	78	99	57	65	73	59	90	27	86	100	100	79	118	35	1551	77,6	102
3	Мука пшеничная ****	29	29	35	30	27	9	50	10	36	7	42	52	0	49	7	21	50	36	4	33	57	37	589	29,4	102
4	Крупы , бобовые	43	43	53	15	25	71	37	24	29	81	127	59	41	33	64	37	25	63	15	63	30	20	912	45,6	105
5	Макаронные изделия	12	12,0	0	0	53	0	38	0	53	0	0	8	0	0	0	53	0	0	0	38	0	0	243	12,2	101
6	Картофель	140	140	138	228	186	100	181	58	166	150	78	54	288	59	212	85	158	191	191	36	130	259	2948	147,4	105
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего кол-ва овощей),в т.ч. томат-пюре, зелень,	220	209	140	260	193	228	152	429	173	141	128	333	188	306	161	229	156	138	171	154	246	230	4157	207,8	99
8	Фрукты свежие	100	100	132	112	24	205	35	124	105	135	3	149	100	180	5	32	127	135	100	224	10	130	2066	103,3	103
9	Сухофрукты	11	10,45	0	15	18	18	0	0	15	18	18	0	15	0	18	28	0	15	0	4	15	15	212	10,6	101
10	Сок фруктовые и овощные	100	95	100	100	180	0	100	100	100	200	100	100	0	100	100	100	100	100	100	0	100	100	1880	94,0	99
11	Витаминизированные напитки	50	50	200	0	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	0	200	0	0	0	200	0	0	1000	50,0	100
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должно быть уменьшена в зависимости от его содержания используемом готовой пищевой продукции)	30	30	21	29	45	18	33	25	27	26	40	23	31	34	25	29	29	38	33	33	32	43	612	30,6	102
13	Кондитерские изделия	20	20	20	55	20	0	30	20	7	30	40	0	50	20	0	20	20	0	0	20	30	30	412	20,6	103
14	Какао - порошок	0,6	0,57	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	11	0,6	96
15	Кофейный напиток	1,2	1,2	0,0	3,6	0,5	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	3,6	0,0	3,6	0,0	24	1,2	98
16	Чай	0,6	0,6	0,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,0	1,0	0,5	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	1,0	12	0,6	96
17	Мясо 1 категории	55	58	109	64	134	56	16	108	43	63	66	0	51	113	16	50	53	144	0	53	53	0	1192	59,6	103
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1кат.)	24	26,4	39	0	0	0	58	39	0	0	0	145	54	39	0	39	0	0	39	0	29	58	539	27,0	102
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	16,25	0	0	0	59	0	0	0	0	88	0	0	0	60	0	0	0	0	59	0	59	325	16,3	100
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	37,0	0	95	0	40	69	0	85	54	0	0	62	0	95	0	62	0	85	0	69	63	779	39,0	105
21	Молоко растительное (рисовое, или овсяное, или соевое) или безлактозное	450	247,5	200	300	190	200	300	295	200	300	250	200	100	250	200	340	250	200	440	50	300	250	4815	240,8	97
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
23	Сметана	11	10,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
24	Сыр	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
25	Масло сливочное	21	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0,7	0,0	0
26	Масло растительное	11	30	31	28	28	28	32	27	29	30	32	21	37	32	41	25	32	34	23	34	32	40	614	30,7	102
27	Яйцо, шт.	40	40	13	106	22	86	11	140	25	5	25	46	42	16	46	54	30	1	116	13	14	8	820	41,0	102
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,33	0,7	0,7	1,4	0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,3	0,0	0,8	6	0,3	99	
29	Крахмал	3	2,9	0	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	30	1,5	53
30	Соль пищевая поваренная иодированная	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100	5,0	100

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные нормы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

*** Мучное, кондитерское изделие промышленного производства безмолочное в 1,4,5,6,7,8,10,11,13,16,17, 19 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

**** Мучное изделие промышленного производства безмолочное в 5,10,15 дни посчитано к норме муки пшеничной, кондитерское изделие в 19 день посчитано к норме муки пшеничной

продукты исключаемые из рациона питания детей с аллергией на молочный белок

***** Проведена замена масла сливочного на масло растительное (19 г), с целью приготовления блюд, в которых исключено масло сливочное по причине невозможности его использования из рациона питания детей с аллергией на молочный белок

***** Увеличена норма потребления мяса и птицы с целью выполнения требований по соблюдению содержания белков в рационе питания

Меню № 20-ДС-БМ/3590-20/107
Центр технологического контроля

**Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи
для детей дошкольного возраста с 3 до 7 лет, с аллергией на молочный белок ***

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал	% выполнения	2 завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Полдник, ккал	% выполнения	Ужин, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	20 % от суточного рациона		5% от суточного рациона		35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		25% от суточного рациона		95 - 100% от суточного рациона	
	360		90		630		270		450		1710/1800	
1 день	347	19	91	5	641	36	261	15	443	25	1783	99
2 день	367	20	91	5	625	35	282	16	431	24	1796	100
3 день	343	19	88	5	614	34	261	15	469	26	1775	99
4 день	365	20	89	5	615	34	272	15	468	26	1810	101
5 день	378	21	91	5	665	37	275	15	440	24	1848	103
ИТОГО в среднем за неделю	360	20	90	5	632	35	270	15	450	25	1802	100
6 день	374	21	91	5	606	34	272	15	471	26	1814	101
7 день	344	19	91	5	611	34	273	15	473	26	1792	100
8 день	379	21	88	5	649	36	275	15	430	24	1820	101
9 день	344	19	91	5	656	36	270	15	459	26	1819	101
10 день	365	20	91	5	626	35	268	15	438	24	1788	99
ИТОГО в среднем за неделю	361	20	90	5	630	35	272	15	454	25	1807	100
11 день	342	19	89	5	642	36	268	15	443	25	1784	99
12 день	347	19	91	5	610	34	261	15	431	24	1740	97
13 день	359	20	91	5	603	34	276	15	466	26	1796	100
14 день	376	21	91	5	615	34	264	15	473	26	1819	101
15 день	375	21	91	5	682	38	281	16	453	25	1881	105
ИТОГО в среднем за неделю	360	20	91	5	630	35	270	15	453	25	1804	100
16 день	356	20	91	5	620	34	282	16	431	24	1780	99
17 день	367	20	91	5	639	35	264	15	430	24	1791	99
18 день	357	20	89	5	626	35	269	15	473	26	1814	101
19 день	352	20	91	5	657	36	263	15	443	25	1805	100
20 день	368	20	91	5	625	35	273	15	471	26	1828	102
ИТОГО в среднем за неделю	360	20	91	5	633	35	270	15	450	25	1803	100
ИТОГО в среднем за день	360	20	90	5	631	35	270	15	452	25	1804	100

*Приложение 10, Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 3 до 7 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм	Ужин, грамм
	400	100	600	250	450
1 день	430	100	625	250	500
2 день	430	100	630	250	490
3 день	440	100	660	250	540
4 день	450	100	660	250	520
5 день	430	100	650	250	450
6 день	410	100	635	250	520
7 день	420	100	640	250	510
8 день	430	100	650	250	460
9 день	440	100	630	250	470
10 день	450	100	655	250	480
11 день	430	100	680	250	460
12 день	440	100	625	250	550
13 день	410	100	650	250	450
14 день	490	100	625	270	450
15 день	440	100	640	250	500
16 день	420	100	630	250	510
17 день	430	100	650	250	520
18 день	440	100	620	250	520
19 день	430	100	640	250	450
20 день	510	100	680	250	540

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203085147
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.

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

Акт приема-передачи
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД для питания детей с аллергией на молочный белок

завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (11-12 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 20-ДС-БМ/3590-20/107 от 02 апреля 2021 г

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

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	9,3	10,8	53,1	347	
Каша манная жидкая <u>на воде</u> с вареньем			200	2,7	5,1	18,1	129	№6.2.-1995, Екатеринбург
крупa манная	20	20						
вода питьевая	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	2,2	3,5	12,0	88	ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ Меню № 90-00 5.11.3500-00/207

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 20-ДС-БМ/3590-20/107
АУ ТО «Центр технологического контроля»