

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			150	0,3	0,1	13,3	55	№507-2013, Пермь
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	28,5	25						
или вишня	26,5	25						
или слива	27,8	25						
или абрикосы	29,3	25						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51	
Полдник			220	4,3	5,9	33,1	203	
Блинчики с джемом или повидлом			50/20	1,2	3,1	29,0	149	№531-2013, Пермь
мука пшеничная	21	21						
<u>вода питьевая</u>	52	52						

яйцо куриное	5	5						
сахар	1,5	1,5						
соль йодированная	0,4	0,4						
масса теста:		75						
масло растительное	2	2						
масса запеченных блинчиков		50						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
ИЛИ								
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			70	1,2	3,1	29,0	149	
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			410	3,4	5,1	73,2	353	
Плов вегетарианский с сухофруктами			130	2,8	4,5	34,2	189	№271-2013, Пермь
крупa рисовая	32	32						
вода питьевая	192	192						
масса вареного риса		87						
изюм	13	12						
масса вареного изюма		19						
курага	12,5	12						

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

масса вареной кураги		22						
сахар	2,5	2,5						
<u>масло растительное</u>	4	4						
Сок в ассортименте	180	180	180	0,5	0,2	22,6	94	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	16,4	70	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				29	38	234	1395	
15 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК			360	5,9	6,3	52,2	289	
Каша пшенная жидкая <u>на воде</u>			150	2,8	4,4	14,5	109	№311-2004
крупa пшено	18	18						
<u>вода питьевая</u>	140	140						
сахар	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						
<u>масло растительное</u>	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 на <u>молоке специализированном</u>			180	1,5	1,6	17,0	88	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,4	0,4						
<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	40	40						
сахар	12	12						
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19	
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			520	13,0	21,0	68,4	514	
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	5,0	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						

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203203134

масло растительное	3	3						
или								
Салат из квашеной капусты с луком			40	0,7	3,0	1,7	37	№48-2013, Пермь
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 <u>БЕЗ СМЕТАНЫ</u>			150	1,5	3,8	12,5	90	№1.72-1995, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	89	67						
01.11.-31.12. -30%	96	67						
01.01-29.02 - 35%	101	67						
01.03 - 40%	112	67						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	4,8	4						
<u>масло растительное</u>	3	3						

помидоры свежие парниковые	8,2	8						
или помидоры свежие грунтовые	9,4	8						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Зразы рыбные рубленые, запеченные			60	7,6	6,1	9,3	123	№344-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	69	46						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	84	46						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	62	46						
хлеб пшеничный	5	5						
яйцо куриное	3	3						
вода питьевая	5	5						
лук репчатый	3,0	2,5						
рыбная котлетная масса		59						
масса фарша		12						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,6	1,2						
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
масса отварной натертой на мелкой терке моркови		12						
сухари пшеничные	7	7						

Автономное учреждение Пермской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203085147
 ИНН 7203208134

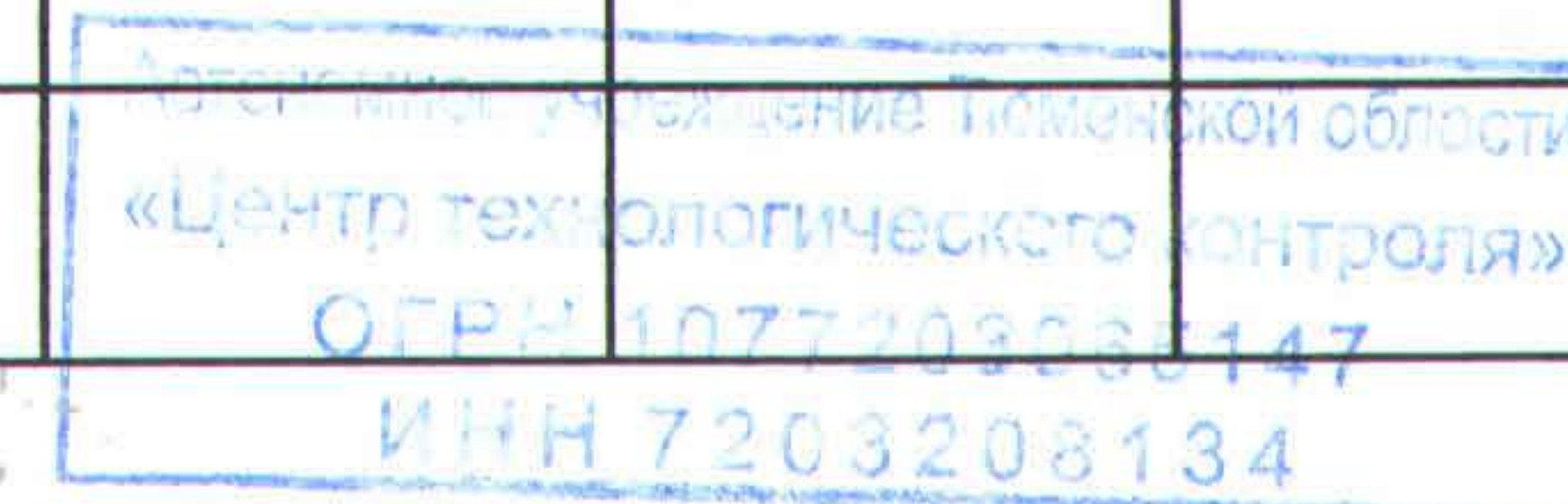
масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофель толченый по-деревенски			120	2,2	7,5	15,3	138	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105						
01.11.-31.12. -30%	150	105						
01.01-29.02 - 35%	162	105						
01.03 - 40%	170	102						
<u>отвар картофельный</u>	20	20						
<u>масло растительное</u>	8	8						
Кисель из свежих ягод			150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	22,2	20						
или клюква свежемороженая	21	20						
или смородина черная свежемороженая	20,4	20						
сахар	8	8						
крахмал	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,5	34	
Полдник			200	6,6	7,2	32,1	220	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	3,5	4,4	28,0	166	

Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			410	11,5	14,1	44,2	349	
Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом растительным			110	2,0	5,6	7,5	88	№32/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	70	53						
01.11.-31.12. -30%	76	53						
01.01-29.02 - 35%	82	53						
01.03 - 40%	89	53						
масса отварного картофеля		50						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15						
огурцы соленые без уксуса	27	15						
яйцо куриное	20	20						
масло растительное	4	4						
Котлеты, биточки из говядины			50	6,0	6,5	5,9	106	№451-2004
говядина 1 категории	50	37						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	44	37						
хлеб пшеничный	9	9						
<u>вода питьевая</u>	4	4						
лук репчатый	4,8	4						

Автономное учреждение Тюменской обл. Здравоохранения
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203086147
 ИНН 7203208134

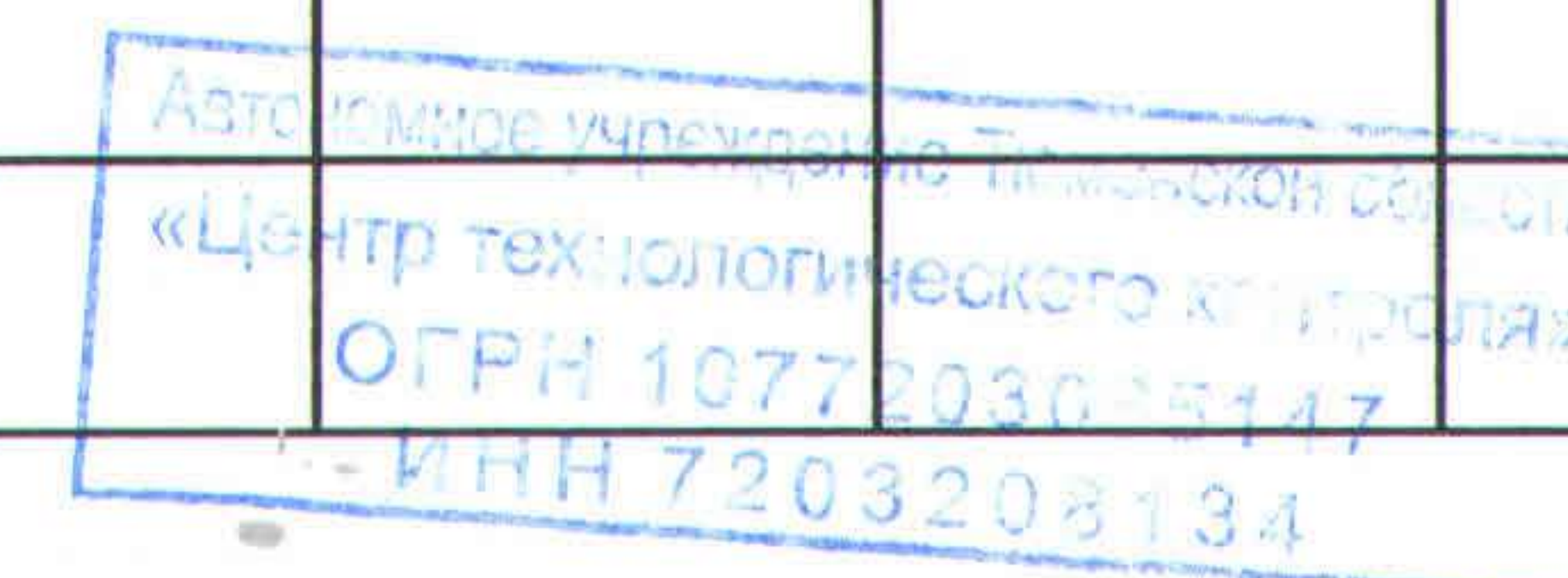
яйцо куриное	5	5						
сухари пшеничные	5	5						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Напиток овсяный с какао пастеризованный			150	3,1	1,5	14,5	84	№517-2013, Пермь
какао - порошок в составе напитка	1,2	1,2						
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,4	12,5	54	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				37	49	214	1442	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				41	47	203	1400	
Норма в пищевых веществах и энергии (95%)				40	45	193	1330	При 12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400	
16 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	6,4	8,9	44,7	285	
Каша 5 злаков жидкая <u>на воде</u>			150	2,4	4,1	14,9	106	№311-2004
крупa (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						
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	3,5	4,6	10,5	97	
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	39	
Второй завтрак				0,2	0,0	17,3	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,2	0,0	17,3	70	№518-2013, Пермь
Обед			520	15,8	19,4	58,5	472	
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 зелень свежую								
или лук зеленый	2,5	2						
масло растительное	3	3						
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ			150/10	4,0	3,9	4,7	70	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	19	16						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						
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						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5						
масло растительное	3	3						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Гуляш			60	6,7	7,0	1,9	97	№437-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш полуфабрикат	49	49						
масса отварного мяса		30						
масло растительное	3	3						
лук репчатый	10	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						



мука пшеничная	1,5	1,5						
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 смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52	№508-2013, Пермь
сухофрукты	12	12						
сахар	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52	
Полдник			200	5,6	7,9	31,9	221	
Булочка домашняя (на воде питьевой и масле растительном)			50	2,5	5,1	27,8	167	№564-2013, Пермь
мука пшеничная	34	34						
сахар	5,5	5,5						
сахар для отделки	1,6	1,6						
<u>масло растительное</u>	5,5	5,5						
яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8						
соль йодированная	0,3	0,3						

дрожжи хлебопекарные	0,9	0,9						
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,23	0,23						
<u>вода питьевая</u>	14	14						
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
Молоко безлактозное или молоко растительное	150	150	150	3,1	2,8	4,1	54	№515-2013, Пермь
Ужин			430	9,1	10,0	52,8	338	
Жаркое по - домашнему			150	8,5	9,6	19,0	196	№436-2004
говядина 1 категории	67	49						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
масса отварного мяса		30						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	154	116						
01.11.-31.12. -30%	166	116						
01.01-29.02 - 35%	179	116						
01.03 - 40%	194	116						
морковь - до 01.01 - 20%	20	16						
с 01.01 - 25%	21	16						
лук репчатый	10	8						



масло растительное	4	4						
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,5	34	№685-2004
чай - заварка	0,4	0,4						
сахар	8	8						
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
Фрукт в ассортименте			130	0,3	0,3	21,5	90	№458-2006, Москва
Или Детское фруктовое пюре в ассортименте (от 80 до 130 г)								
ИТОГО:				37	46	205	1385	
17 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			370	13,0	13,9	26,3	282	
Омлет натуральный <u>на воде</u>			100	8,5	8,6	0,0	111	№340-2004
яйцо куриное	76	76						
<u>вода питьевая</u>	29	29						
масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ								
Яичная кашка натуральная <u>на воде</u>			100	8,6	8,9	0,0	115	№279-1996
яйцо куриное	77	77						