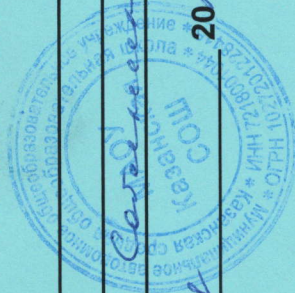


СОГЛАСОВАНО



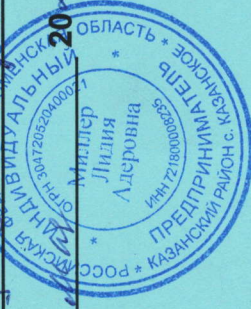
Согласовано О.А.

«19» мая 2021 г.

SOX

УТВЕРЖДАЮ

Меню-дневное № 1-А
«19» мая 2021 г.



ПРИМЕРНОЕ 15 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 г.

для питания в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления,
разработано в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

Приемы пищи: завтрак, обед, полдник.



г. Тюмень, 2021г.



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

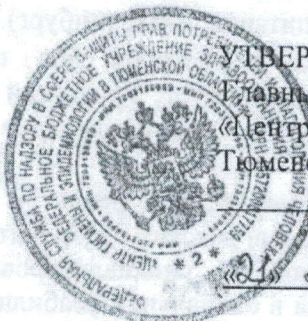
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»

(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

№ 29/Д

29 апреля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 15-ти дневного меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления.
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» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 114855 от 05.04.2021г. рассмотрено представленное примерное 15-ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления.
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 (№реп. -1996).
 - Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва: 2006 г (№реп. -2006, Москва).

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г. (№рец. -2004).

- 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).

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995г. (№рец. -1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург).

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть - Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рец. -2011, Екатеринбург).

- Сборник 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).

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; таблица расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий; таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи для детей с 12 лет и старше.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 15 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 с 12 лет и старше, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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, обед, полдник. На долю завтрака в среднем за 15 дней приходится 25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда - 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю полдника - 15% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 12 лет и старше (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2.3, 8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 3 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (с 12 лет и старше) соответствует приложению 9 таблице 1 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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 15-ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 12 лет и старше в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

И.о. заведующего отделением гигиены детей и подростков – врач по общей гигиене

Е.А. Невидимова

Исполнитель Е.А. Невидимова
567990, доп.3842



Аннотация

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

Возрастная категория детей: с 12 лет и старше.

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, обед, полдник.**

Суточная потребность 2720 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). В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 потребность в пищевых веществах, энергии увеличены на 10%, соответственно составила 2992 ккал, при трехразовом питании 2244 ккал.

Соблюдено требование п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

Масса порций для детей в меню соответствует требованиям Приложения № 9, Таблица 1 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)».

Суммарные объемы блюда по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюда по приемам пищи (в граммах не менее)».

Нормы питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)". В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

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

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник технологических нормативов, рецептур 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**).

- 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**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).

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

Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24**, Сборника рецептур 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 рецептур 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**.

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

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»

г. Тюмень ул. Рижская 47а,

электронный адрес: tehkontrol2014@yandex.ru

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

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

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	550	800	350
1 день	645	870	375
2 день	570	885	460
3 день	680	930	410
4 день	620	890	450
5 день	560	895	430
6 день	650	865	350
7 день	660	920	380
8 день	675	930	385
9 день	710	900	430
10 день	645	855	430
11 день	700	985	380
12 день	640	870	350
13 день	665	870	375
14 день	570	875	430
15 день	695	890	385

**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	—
пшеничная 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 № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29 марта 2021г для питания детей в лагере дневного пребывания с 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник)

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 ребенка в сутки	Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед, полдник (+10%)	Фактически получено г, мл, **															за 15 дней, г, мл	Факт в день, г, мл	% выполнени я
				Дни																	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
1	Хлеб ржаной	120	78	80	80	60	80	60	90	80	60	80	90	80	100	60	80	80	1160	77	99
2	Хлеб пшеничный ***	200	180	194	152	208	130	196	290	132	196	180	141	150	300	180	122	156	2727	182	101
3	Мука пшеничная	20	19	0	56	18	51	0	2	12	29	7	15	2	0	12	74	19	297	20	104
4	Крупы, бобовые	50	42,5	77	21	0	79	45	25	37	10	45	62	41	90	6	54	32	624	42	98
5	Макаронные изделия	20	17	0	0	85	0	0	12	85	0	0	0	0	0	80	0	0	262	17	103
6	Картофель	187	121,55	75	290	35	168	269	75	50	199	112	76	246	43	100	25	0	1763	118	97
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленные и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	320	224	163	270	175	146	150	481	192	153	195	375	137	228	210	243	120	3239	216	96
8	Фрукты свежие	185	157,25	150	180	130	155	150	150	135	200	155	150	130	190	205	155	205	2440	163	103
9	Сухофрукты	20	14	0	25	25	25	0	0	25	0	25	0	25	0	25	30	0	205	14	98
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	200	169	200	200	200	0	200	200	200	200	0	200	200	200	0	200	200	2400	160	95
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	29,75	16	38	28	29	15	39	34	30	22	45	29	35	33	34	27	454	30	102
12	Кондитерские изделия	15	12,75	0	0	0	0	50	0	50	0	50	0	50	0	0	0	0	200	13	105
13	Какао	1,2	1,02	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15	1	98
14	Кофейный напиток	2	1,7	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	25	2	98
15	Чай	2	1,7	2,0	0,0	2,0	2,0	0,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	4,0	2,0	2,0	26	2	102
16	Мясо 1 категории	78	58,5	92	121	140	0	24	97	92	24	24	102	0	119	24	0	0	859	57	98
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные-1 кат.)	53	42,4	40	0	0	149	0	40	0	0	0	40	182	0	0	121	40	612	41	96
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	0	0	0	0	0	0	0	0	142	0	0	0	0	0	0	142	9	95
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	50,05	0	0	0	100	143	0	0	115	0	0	126	0	126	0	143	753	50	100
20	Молоко	350	297,5	345	182	130	399	372	438	296	180	160	358	366	334	0	354	364	4278	285	96
21	Кисломолочная пищевая продукция	180	108	125	0	200	125	200	0	125	125	200	0	200	0	125	0	125	1550	103	96
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	51	0	0	192	0	0	0	0	192	0	184	0	0	0	220	0	788	53	103
23	Сметана	10	8,5	5	0	26	0	5	0	5	28	18	14	0	5	25	0	130	9	102	
24	Сыр	15	12,7	0,0	30,0	20,0	20	20,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	20,0	20,0	12	25,0	0,0	187	12	98
25	Масло сливочное	35	29,75	33	29	16	25	33	11	40	19	14	32	28	23	41	41	38	424	28	95
26	Масло растительное	18	11,7	9	18	14	15	13	17	12	7	13	16	5	10	9	4	13	175	12	99
27	Яйцо, шт.	40	36	11	154	22	7	0	0	45	26	152	20	40	0	22	26	5	529	35	98
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,3	0,3	0,0	1,3	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	4	0	102
29	Крахмал	4	2,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30	Специи	2	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	26	2	100
31	Соль пищевая поваренная йодированная	5	4,25	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	64	4	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)". В соответствии с п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 нормы питания увеличены на 10%.

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа.

*** Муочное, булочное, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 1,3,5,6,8,9,12,13,15 дни посчитано к норме хлеба пшеничного.

Меню № 15-ЛДП/3590-20/99 от 29.03.21
Центр технологического контроля

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приёмы пищи для детей школьного возраста с 12 лет и старше*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2720 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения	Обед, ккал		% выполнения	Полдник, ккал		% выполнения	Итого, ккал		% выполнения
	25 % от суточного рациона			35% от суточного рациона			15% от суточного рациона			75% от суточного рациона		
п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10 % (2992 ккал)	748			1047			449			2244		
	760		25	1055		35	429		14	2244		75
	721		24	1009		34	427		14	2157		72
	750		25	1057		35	447		15	2254		75
	779		26	1075		36	467		16	2322		78
ИТОГО в среднем за неделю	739		25	1050		35	473		16	2261		76
	750		25	1049		35	449		15	2248		75
	762		25	1027		34	457		15	2246		75
	738		25	1064		36	434		14	2236		75
	746		25	1081		36	451		15	2278		76
ИТОГО в среднем за неделю	723		24	1030		34	453		15	2206		74
	762		25	1041		35	452		15	2256		75
	746		25	1049		35	449		15	2244		75
	775		26	1058		35	434		15	2267		76
	729		24	1066		36	460		15	2255		75
ИТОГО в среднем за неделю	777		26	1030		34	448		15	2255		75
	728		24	1071		36	447		15	2246		75
	748		25	1009		34	457		15	2214		74
ИТОГО в среднем за неделю	751		25	1047		35	449		15	2247		75
ИТОГО в среднем за день	749		25	1048		35	449		15	2246		75

*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"

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

[illegible]

или филе грудки индейки	25	24							
капуста свежая белокочанная	28	22							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75							
01.11.-31.12. -30%	107	75							
01.01-29.02 - 35%	116	75							
01.03 - 40%	125	75							
морковь до 01.01 - 20%	11,3	9							
с 01.01 - 25%	12	9							
лук репчатый	12	10							
огурцы соленые без уксуса	25	14							
масло сливочное	6	6							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Котлеты, биточки из говядины			120	18,5	18,7	19,0	318	№451-2004	
говядина 1 категории	125	92							
или говядина полуфабрикат	109	92							
хлеб пшеничный	22	22							

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

сахар		12	12													
ИТОГО:												66	74	329	2244	
2 день																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал									
Завтрак			570	39,7	36,8	57,8	721									
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004								
яйцо куриное	152	152														
молоко питьевое	60	60														
масло растительное для смазки листа	3	3														
Овощи на поджаривку																
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	167	100	100	1,5	0,3	6,8	36	№101-2004								
Бутерброд с маслом с сыром			70	11,2	12,7	11,9	207	№1,3-2004								
батон	30	30														
масло сливочное	10	10														
сыр	31	30														
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь								

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

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

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

Макароны изделия отварные		230	6,1	7,4	52,1	299	№516-2004	
макаронные изделия	85	85						
масло сливочное	10	10						
Сок в ассортименте	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь	
Хлеб пшеничный		60	1,2	0,6	26,4	116		
Хлеб ржаной		60	1,4	0,8	22,7	103		
Полдник		410	6,4	7,5	88,5	447		
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте		80	5,8	7,1	59,0	323	№458-2006, Москва	
Фрукт в ассортименте		130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва	
Напиток из плодов шиповника		200	0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004	
шиповник	25	25						
сахар	5	5						
ИТОГО:			72	74	324	2254		
4 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			620	19,7	28,6	111,2	779	Автоматическое учреждение Тюменской области

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Суп молочный с крупой			250	5,9	8,9	25,8	207	№164-2013, Пермь
крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	молоко питьевое	175	175					
	вода питьевая		75					
		15	15					
или ячневая или гречневая, перловая, пшено		20	20					
	сахар	5	5					
соль йодированная		1	1					
		3	3					
	масло сливочное							
Бутерброд с маслом			30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
батон		30	30					
		15	15					
	масло сливочное							
Йогурт промышленного производства в ассортименте			125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Чай с лимоном			200	0,1	0,0	15,5	62	№686-2004
чай - заварка		2	2					
	сахар	15	15					
	лимон	6	5					
Хлеб ржаной			20	0,6	0,2	7,6	35	

Хлеб пшеничный			40	0,8	0,4	17,6	76	
Обед								
Салат из свеклы с сыром			890	46,0	37,2	139,1	1075	
			100	7,3	8,2	10,2	144	№55-2013, Пермь
	свекла - до 01.01 -20%	99	79					
	с 01.01 - 25%	105	79					
	масса отварной свеклы		75					
	сыр	21	20					
	масло растительное	5	5					
Суп картофельный с рыбными фрикадельками			250/100	14,5	7,2	21,7	209	№142-2004
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	184	138					
	01.11.-31.12. -30%	197	138					
	01.01-29.02 - 35%	213	138					
	01.03 - 40%	230	138					
	морковь до 01.01 - 20%	19	15					
	с 01.01 - 25%	20	15					
	лук репчатый	12	10					
	масло растительное	6	6					

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технических и технологических исследований»
№520-2004
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	227	171	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
01.11.-31.12. -30%	245	171	60	1,2	0,6	26,4	116	№340-1998
01.01-29.02 - 35%	263	171	60	1,4	0,8	22,7	103	
01.03 - 40%	286	171	430	12,1	12,1	79,0	473	
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	32	32	80	6,4	5,2	49,0	268	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7	7	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Сок в ассортименте	200	200	150	0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный				76	78	314	2261	
Хлеб ржаной				74	76	316	2248	
Полдник				90	92	383	2720	
Мучное изделие промышленного производства				99	101	421	2992	
Мучное изделие промышленного производства								
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200						
Фрукт в ассортименте								
ИТОГО:								
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:								
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ +10%)*:								

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):											При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед,
6 день											
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал				
Завтрак			650	19,5	18,4	130,4	762,0				
Каша манная жидкая			250	7,3	9,8	35,0	257	№311-2004			

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

		сахар	15	15												
Фрукт в ассортименте							150	0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва				
Хлеб ржаной							30	1,2	0,6	26,4	114					
Хлеб пшеничный							30	0,6	0,3	13,2	57					
Обед							865	25,9	36,8	147,9	1027					
Салат из моркови с кукурузой							100	2,2	5,1	9,2	91	№11-2001, Пермь				
морковь до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% масса припущенной моркови					79	63										
					84	63										
						60										
					58	35										
масло растительное					5	5										
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей							250/15	4,9	6,3	21,2	161	№140-2004				
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)					45	40										
или филе куриное промышленного производства					25	24										
или филе грудки индейки					25	24										
картофель - 01.09.-31.10.- 25%					100	75										
01.11.-31.12. -30%					107	75										

[illegible]

Обед		920	34,6	37,9	146,3	1064	
Салат из огурцов с маслом		100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	98	96					
или огурцы свежие грунтовые	101	96					
масло растительное	5	5					
Суп из овощей с мясом со сметаной							
говядина 1 категории	33	24					
или говядина полуфабрикат	28	24					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50					
01.11.-31.12. -30%	72	50					
01.01-29.02 - 35%	77	50					
01.03 - 40%	84	50					
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	12	10					
горошек зелёный консервированный	15	10					
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)	32	30					

[illegible]

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			675	31,8	25,5	97,3	745,9	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			200/30	20,2	17,4	29,0	353	№313-2013, Пермь
творог	193	192						
мука пшеничная	16	16						
или крупа манная	15	15						
вода питьевая для каши	48	48						
яйцо куриное	16	16						
сахар	8	8						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	8	8						
сухари пшеничные	8	8						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готовой запеканки		200						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						

Бутерброд с сыром			30/20	7,1	4,7	14,9	130	№3-2004
батон	30	30						
сыр	21	20						
Фрукт в ассортименте			200	1,3	0,7	37,5	162	№458-2006, Москва
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь
кофейный напиток	5	5						
сахар	10	10						
молоко питьевое	100	100						
Обед			930	41,7	32,7	155,1	1081	
Салат из свежих помидоров			100	1,2	5,1	4,1	67	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	99	97						
или помидоры свежие грунтовые	114	97						
масло растительное	5	5						
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			250/15/5	7,9	5,8	15,5	146	№154-2013, Пермь
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
капуста свежая белокочанная	40	32						

[illegible]

Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник								
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье)	60	60	60	5,1	7,8	41,0	255	№698-2004
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№685-2004
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	2	2						
сахар	12	12						
ИТОГО:								
			86		75	315	2278	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			710	42,0	36,3	57,1	723,1	
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285	№340-2004
яйцо куриное	152	152						
молоко питьевое	60	60						
масло растительное для смазки листа	3	3						

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

[illegible]

Печень, тушеная в соусе			100/50	12,9	12,4	5,3	184,4	№401-2013, Пермь
печень говяжья	172	142						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное	5	5						
масса тушеной печени		100						
соус сметанный №442-2013, Пермь		50						
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	1,3	1,3						
вода питьевая	40	40						
масло сливочное	1,3	1,3						
Каша гречневая вязкая отварная			180	4,8	6,1	29,2	191	№510-2004
крупа гречневая	45	45						
вода питьевая	144	144						
масло сливочное	7	7						
Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага	25	25						
сахар	6	6						

Хлеб пшеничный	80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной	80	1,8	1,0	30,2	137	
Полдник	430	13,7	14,2	67,7	453	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (булочка)	80	5,5	6,7	36,0	226	
Фрукт в ассортименте	150	0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	7,7	7,0	10,7	137	
ИТОГО:		86	82	281	2206	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			645	17,3	24,1	119,1	762	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			250	9,4	9,6	32,5	254	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	32	32						
молоко питьевое	228	228						
сахар	4	4						
соль йодированная	1,3	1,3						
масло сливочное	5	5						

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

Бутерброд с маслом				30/15	2,5	9,9	14,5	157	№1-2004
	батон	30	30						
	масло сливочное	15	15						
Фрукт в ассортименте				150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Какао с молоком				200	3,8	3,5	25,0	147	№496-2013, Пермь
	какао - порошок	5	5						
	сахар	20	20						
	молоко питьевое	100	100						
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	51	
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед									
Салат из огурцов с маслом				855	33,6	38,4	140,5	1041	
				100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	98	96						
	или огурцы свежие грунтовые	101	96						
	масло растительное	5	5						
Рассольник ленинградский с курицей со сметаной									
				250/15/5	6,8	6,5	15,4	147	№131-2004
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	40						

[illegible]

или фарш промышленного производства	102	102								
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	32	24								
01.11.-31.12. - 30%	34	24								
01.01-29.02 - 35%	37	24								
01.03 - 40%	40	24								
лук репчатый	18	15								
яйцо куриное	11	11								
сухари	11	11								
масло растительное	4	4								
Капуста тушеная			180	5,5	7,4	16,8	156	№423-2013, Пермь		
капуста белокочанная свежая	238	190								
морковь до 01.01 - 20%	35	28								
с 01.01 - 25%	37	28								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4								
лук репчатый	14,3	12								
масло растительное	7	7								
мука пшеничная	2	2								

[illegible]

или филе куриное или индейки	95	90							
масло растительное	5	5							
масса тушеной мякоти птицы		70							
лук репчатый	9,5	8							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10	10							
мука пшеничная	2	2							
чеснок свежий	1,2	0,9							
морковь до 01.01 - 20%	10	8							
с 01.01 - 25%	11	8							
вода питьевая	50	50							
Пюре картофельное			200	5,1	6,1	28,1	188	№520-2004	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	227	171							
01.11.-31.12. -30%	245	171							
01.01-29.02 - 35%	263	171							
01.03 - 40%	286	171							
молоко питьевое	32	32							
масло сливочное	7	7							

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

Компот из смеси сухофруктов				200	0,5	0,0	18,8	77	№508-2013, Пермь
	сухофрукты	25	25						
	сахар	15	15						
Хлеб пшеничный				80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной				60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник				380	9,6	5,1	87,5	434	
Кондитерское изделие промышленного производства		50	50	50	8,2	4,4	28,0	184	№518-2013, Пермь
Сок в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте				130	0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
ИТОГО:					85	77	308	2267	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
			640	21,5	19,1	118,0	729	
Каша ячневая жидкая								
			250	9,8	10,7	31,0	260	№311-2004
крупа ячневая	32	32						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	234	234						

[illegible]

Компот из свежих плодов				200	0,2	0,0	20,6	83	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)		45,6	40						
или груши свежие		44	40						
или апельсины свежие		60	40						
сахар		15	15						
Полдник				350	9,6	9,2	84,7	460	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс)				150	9,1	9,2	50,7	322	
Сок в ассортименте		200	200		0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
ИТОГО:					62	66	354	2255	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
			665	16,5	23,3	125,2	777	
Макаронные изделия, запеченные с сыром								
			220	12,2	12,5	48,9	357	№296-2013, Пермь
макаронные изделия	80	80						
масло сливочное	6	6						

Суп картофельный с крупой с мясом		250/15	7,7	5,9	21,1	168	№138-2004
говядина 1 категории	33	24					
или говядина полуфабрикат	28	24					
крупы: перловая, овсяная, пшеничная или пшено	6	6					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75					
01.11.-31.12. - 30%	107	75					
01.01.-29.02 - 35%	116	75					
01.03 - 40%	125	75					
лук репчатый	12	10					
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
масло сливочное	6	6					
зелень сушеная	0,1	0,1					
Котлета рыбная натуральная, запеченная, с маслом			120/5	15,5	19,7	9,2	276
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	170	126					№9/7-2011, Екатеринбург
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	189	126					
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	229	126					

Компот из кураги			200	0,9	0,0	27,0	112	№638-2004
курага			25	25				
сахар			6	6				
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154	
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник			375	16,9	21,4	47,0	448	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, вафли)			50	9,1	12,7	25,2	252	№698-2004
Йогурт промышленного производства в ассортименте			125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка			2	2				
сахар			12	12				
ИТОГО:				64	82	316	2255	
14 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			570	37,6	23,4	92,0	728	
Суфле творожное с молоком сгущенным			250/30	22,7	9,7	49,8	377	№365-2004
творог			222	220				

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

