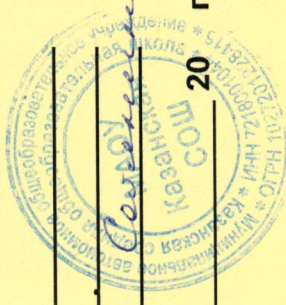
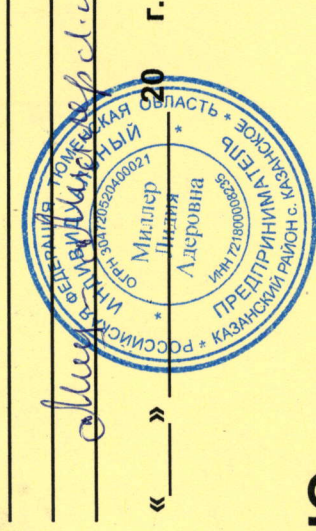


СОГЛАСОВАНО



« » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ



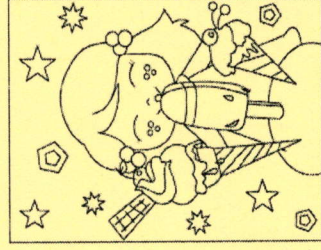
« » 20 г.

SSX

ПРИМЕРНОЕ 15 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №15-ЛДП/3590-20/100 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 7 до 11 лет.
Приемы пищи: завтрак, обед, полдник.



г. Тюмень, 2021г.



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

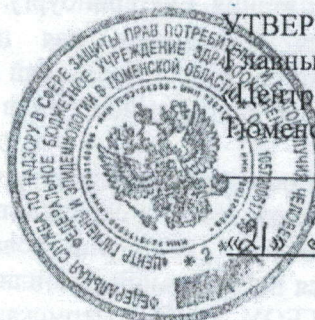
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»

(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

№ 28/Д

21 апреля 2021 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 15-ти дневного меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29.03.2021(завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 7-11 лет 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/3590-20/100 от 29.03.2021 для организации питания детей в возрасте с 7-11 лет 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 (№рец. -1996).
• Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва: 2006 г (№рец. -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 7 до 11 лет.

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 7-11 лет, 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 7-11 лет (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 7-11 лет) 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 7-11 лет) 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/3590-20/100 от 29.03.2021 (завтрак, обед, полдник) для организации питания детей в возрасте с 7-11 лет 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



Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
КОПИЯ ВЕРНА
Директор _____ Л.В. Шилкова

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 7 до 11 лет.

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 2350 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 2585 ккал, при трехразовом питании 1551 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 рецептов 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 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, 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 7 до 11 лет (не менее)

Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
	500	700	300
1 день	580	850	365
2 день	555	835	410
3 день	645	870	390
4 день	605	890	400
5 день	505	855	410
6 день	595	815	300
7 день	595	850	360
8 день	595	880	365
9 день	690	860	380
10 день	580	820	370
11 день	655	930	360
12 день	595	820	300
13 день	630	820	355
14 день	510	815	410
15 день	630	850	365

**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 № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29 марта 2021 г для питания детей в лагере дневного пребывания с 7 до 11 лет (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, **															Факт в день г, мл,	% выполнения	
				Дни																	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
1	Хлеб ржаной	80	64	50	70	60	60	50	90	70	60	60	70	80	70	50	70	980	65,3	102	
2	Хлеб пшеничный***	150	143	158	142	166	100	164	220	100	151	170	99	100	210	140	182	134	2236	149,1	105
3	Мука пшеничная	15	15	0	56	16	51	0	2	10	24	5	12	2	0	10	21	19	227	15,1	101
4	Крупы, бобовые	45	36	70	21	0	68	39	20	29	10	38	49	34	73	6	45	25	527	35,1	98
5	Макаронные изделия	15	14	0	0	64	0	0	12	64	0	0	0	0	0	75	0	0	215	14,3	101
6	Картофель	187	112	75	250	35	168	252	75	50	182	112	72	229	43	82	25	0	1650	110,0	98
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	196	161	261	175	141	150	422	185	153	195	333	97	220	205	234	120	3052	203,5	104
8	Фрукты свежие	185	148	150	130	130	105	150	150	135	150	105	150	130	190	205	135	205	2220	148,0	100
9	Сухофрукты	15	12,8	0	25	25	20	0	0	25	0	20	0	25	0	20	30	0	190	12,7	99
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	160,0	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) *	30	28	15	38	27	29	14	38	33	29	22	42	28	34	33	22	26	430	28,6	104
12	Кондитерские изделия	10	10	0	0	0	0	50	0	30	0	30	0	30	0	0	0	0	140	9,3	98
13	Какао	1	1,0	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	15	1,0	100	
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	25	1,7	98	
15	Чай	1	0,9	1,0	0,0	1,0	1,0	0,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	0,0	1,0	2,0	1,0	13	0,9	102	
16	Мясо 1 категории	70	53	76	105	128	0	24	81	78	24	24	85	0	103	24	0	0	752	50,1	95
17	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	30	40	0	0	134	0	40	0	0	0	40	70	0	0	100	24	448	29,9	99
18	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	9	0	0	0	0	0	0	0	0	134	0	0	0	0	0	0	134	8,9	99
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	44	0	0	0	100	119	0	0	84	0	0	126	0	105	0	119	653	43,5	100
20	Молоко	300	255	296	182	120	399	321	390	246	163	160	302	316	287	0	338	314	3834	255,6	100
21	Кисломолочная пищевая продукция	150	105	125	0	200	125	200	0	125	125	200	0	200	0	125	0	125	1550	103,3	98
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	43	0	0	172	0	0	0	0	172	0	139	0	0	0	184	0	667	44,5	105
23	Сметана	10	9	5	0	25	0	5	0	5	27	18	12	0	5	0	20	0	121	8,1	95
24	Сыр	10	10	0	15	15	20	15	15	0	15	0	0	15	15	6	25	0	156	10,4	104
25	Масло сливочное	30	26	28	29	13	19	33	11	33	18	13	26	28	21	34	30	33	370	24,6	97
26	Масло растительное	15	10,5	7	16	14	15	11	15	11	7	12	13	4	9	8	2	11	155	10,3	98
27	Яйцо, шт.	40	34	9	154	19	7	0	0	44	21	152	16	40	0	18	22	5	506	33,7	99
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,2	0,17	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	0,0	0,0	3	0,2	103
29	Крахмал	3	2,1	0	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	1,7	100
31	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	38	2,5	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

... Мучное,булочное, кондитерское изделие промышленного производства посчитано в 1,3,5,6,8,9,12,13,14,15 дни посчитано к норме хлеба пшеничного

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню №15-ЛДП/3590-20/100 от 29.03.21
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 7 до 11 лет*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал 25 % от суточного рациона	% выполнения	Обед, ккал 35% от суточного рациона	% выполнения	Полдник, ккал 15% от суточного рациона	% выполнения	Итого, ккал 75% от суточного рациона	% выполнения
п.8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 УВЕЛИЧЕНИЕ НА 10% (2585 ккал)	646		905		388		1939	
1 день	619	24	892	35	372	14	1882	73
2 день	661	26	867	34	400	15	1928	75
3 день	680	26	942	36	369	14	1991	77
4 день	637	25	893	35	409	16	1938	75
5 день	640	25	949	37	407	16	1996	77
ИТОГО в среднем за неделю	647	25	909	35	391	15	1947	75
6 день	630	24	925	36	386	15	1941	75
7 день	655	25	906	35	381	15	1941	75
8 день	620	24	934	36	378	15	1932	75
9 день	681	26	893	35	406	16	1980	77
10 день	648	25	892	35	391	15	1932	75
ИТОГО в среднем за неделю	647	25	910	35	388	15	1945	75
11 день	635	25	928	36	389	15	1952	76
12 день	629	24	875	34	386	15	1890	73
13 день	670	26	890	34	370	14	1930	75
14 день	676	26	928	36	408	16	2012	78
15 день	634	25	908	35	388	15	1929	75
ИТОГО в среднем за неделю	649	25	906	35	388	15	1943	75
ИТОГО в среднем за день	648	25	908	35	389	15	1945	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"

Автоматизированное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских общеобразовательных организациях в период отдыха и оздоровления с дневным пребыванием (завтрак, обед, полдник)									
Возрастная категория: с 7 до 11 лет									
15 - ти дневное меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29 марта 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									
Каша кукурузная жидкая			580	12,4	17,4	103,3	619		
			200	5,5	5,9	27,0	183		№311-2004
	25	25							
	187	187							
	3	3							
	1	1							
	5	5							
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1				
9,93 ЗЕМЛЯНИКА №1-2004 Меню № 15-ЛДП/3590-20/100 от 29.03.21 АУ ТО «Центр технологического контроля»									

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Йогурт промышленного производства в ассортименте				125	125	125	7,7	8,7	9,2	146	№698-2004
ИТОГО:							52	59	285	1882	
2 день											
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры		
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал				
Завтрак											
Омлет натуральный			555	32,8	33,8	56,6	661				№340-2004
			200	22,7	20,5	2,4	285				
		152									
яйцо куриное	152	152									
	60	60									
молоко питьевое	60	60									
	3	3									
масло растительное для смазки листа	3	3									
Овощи на поджаривку											
	167	100	100	1,5	0,3	6,8	36				№101-2004
Кукуруза консервированная (после термической обработки)											
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147				№1,3-2004
батон	30	30									
масло сливочное	10	10									
сыр	16	15									
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101				№501-2013, Пермь

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

[illegible]

[illegible]

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

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Полдник		390	5,1	5,9	73,8	369		
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте		60	4,5	5,5	44,3	245		
Напиток из плодов шиповника		200	0,2	0,0	15,1	61,4	№705-2004	
	ШИПОВНИК	25						
	сахар	5						
Фрукт в ассортименте		130	0,4	0,4	14,4	63	№458-2006, Москва	
ИТОГО:			64	64	289	1991		
4 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			605	16,9	25,3	85,6	637	
Суп молочный с крупой			250	5,9	8,9	25,8	207	№164-2013, Пермь
	молоко питьевое	175						
	вода питьевая	75						
	крупы: манная или кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15						
	или ячневая или гречневая, перловая, пшено	20						
	сахар	5						

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

[illegible]

[illegible]

Хлеб пшеничный				40	0,8	0,4	17,6	77	
Хлеб ржаной				40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник									
Пирожок печеный с картофелем				100	5,2	3,5	45,5	234	№687,685,723-1996
тесто дрожжевое №685-1996									
мука пшеничная	49	78							№685-1996
мука пшеничная на подпыл	2,3	2,3							
сахар	3,4	3,4							
масло сливочное	1,4	1,4							
соль йодированная	0,8	0,8							
дрожжи прессованные	1,4	1,4							
или дрожжи сухие	0,4	0,4							
молоко питьевое	24	24							
фарш картофельный с луком №723-1996									
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	40	30							№723-1996
01.11.-31.12. - 30%	43	30							
01.01-29.02 - 35%	46	30							

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

01.03 - 40%	50	30							
лук репчатый	10,7	9							
масло растительное	1,3	1,3							
соль йодированная	0,3	0,3							
яйцо куриное для смазки изделия	1,6	1,6							
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5							
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200			200	7,7	6,4	10,7	131
Фрукт в ассортименте					100	0,1	0,1	10,5	43
ИТОГО:						72	67	262	1938

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			505	20,9	23,6	86,2	640
Каша пшеничная жидкая			200	7,5	6,2	20,8	169
крупка пшеничная	24	24					
молоко питьевое	192	192					
сахар	3	3					
соль йодированная	1	1					

[illegible]

Сок в ассортименте	200	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный				50	1,0	0,5	22,0	97	
Хлеб ржаной				50	1,1	0,6	18,9	86	
Полдник				410	10,6	10,8	66,8	407	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				60	4,9	3,9	36,8	202	
Фрукт в ассортименте				150	0,5	0,5	21,0	90	№458-2006, Москва
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
ИТОГО:					65	66	285	1996	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:					64	65	276	1947	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (100%)*:					77	79	335	2350	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ по нормативу (+10%)*:					85	87	369	2585	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):					64	65	276	1939	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				595	15,9	14,9	108,3	630,0	
Каша манная жидкая				200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004
крупа манная	20	20							

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области	
«Центр технологического контроля»	
ОГРН 1077201065147	
ИНН 7203208134	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Фрукт в ассортименте		130		0,9	0,7	25,5	112	№458-2006, Москва
Сок в ассортименте		200		0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
ИТОГО:				57	67	278	1941	
8 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			595	28,0	20,0	81,9	620	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180/20	18,1	12,8	26,1	292	№313-2013, Пермь
творог	173	172						
мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	13	13						
вода питьевая для каши	43	43						
яйцо куриное	14	14						
сахар	7	7						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	7	7						
сухари пшеничные	7	7						
масло сливочное для смазки листа	5	5						

[illegible]

[illegible]

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

Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	
Полдник	365	11,8	14,9	49,1	378	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье)	40	4,0	6,2	27,3	181	
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка	1	1				
сахар	12	12				
Йогурт промышленного производства в ассортименте	125	125				№698-2004
ИТОГО:		75	61	270	1932	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			690	39,7	33,7	54,8	681,3
Омлет натуральный			200	22,7	20,5	2,4	285
яйцо куриное	152	152					
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	60	60					
масло растительное для смазки листа	3	3					
Овощи на поджаривровку							

Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	60	5,2	0,2	7,5	53	№101-2004
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте								
Кисломолочный продукт в ассортименте	207	200	200	5,2	6,4	9,0	114	№698-2004
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	№495-2013, Пермь
чай - заварка	1	1						
молоко питьевое	100	100						
сахар	15	15						
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Обед								
Салат из капусты белокочанной с морковью			860	28,0	28,5	131,1	892,7	
капуста белокочанная	106	85	100	1,6	5,0	9,7	90	№4-2013, Пермь
лимон (для сока)	12	5						
сахар	1	1						
морковь до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
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	5	5						
Суп картофельный с овощами с мясом со сметаной			250/15/5	7,2	5,9	19,9	162	Автономное учреждение «Центр технологического №1.72-1995/1 Екатеринбург

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

Автономное учреждение Тюменской области
10.7 131
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Фрукт в ассортименте	100	0,3	0,3	11,1	48	№458-2006, Москва		
ИТОГО:	81	76	244	1980				
10 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			580	14,5	19,3	104,3	648	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	10	10						
Фрукт в ассортименте			150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25	147	№496-2013, Пермь
какао - порошок	5	5						

[illegible]

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):					64	65	276	1939	При 3-х разовом питании детей (завтрак, обед, полдник)
11 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			655	19,3	25,3	82,7	635		
Каша кукурузная жидкая			200	5,5	5,9	27,0	183		№3111-2004
крупа кукурузная	25	25							
молоко питьевое	187	187							
сахар	3	3							
соль йодированная	1	1							
масло сливочное	5	5							
Бутерброд с маслом с сыром			55	4,3	9,7	10,7	147		№1,3-2004
батон	30	30							
масло сливочное	10	10							
сыр	16	15							
Кисломолочный продукт в ассортименте			200	5,2	6,4	9,0	114		№698-2004
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101		№501-2013-Пермь

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Автоматное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

01.11.-31.12. -30%	107	75	100	14,1	15,6	1,8	204	№405-2013, Пермь
01.01-29.02 - 35%	116	75						
01.03 - 40%	125	75						
крупа рисовая или крупа пшено	9	9						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
зелень сушеная	0,1	0,1						
Курица, в соусе с томатом			100	14,1	15,6	1,8	204	№405-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	146	130						
или грудка куриная охлажденная	73	70						
или филе куриное или индейки промышленного производства	69	65						
масло растительное	4	4						
масса тушеной мякоти птицы		50						
лук репчатый	9,5	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
мука пшеничная	2	2						
чеснок свежий	1,2	0,9						
морковь до 01.01 - 20%	10	8						

Автономное учреждение
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

[illegible]

[illegible]

Фрукт в ассортименте	150	0,5	0,5	27,0	115	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный	30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной	20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед	820	26,2	30,8	123,3	875,4	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным	100	0,9	5,0	3,1	61,0	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	51					
или помидоры свежие грунтовые	59					
огурцы свежие парниковые	46					
или огурцы свежие грунтовые	47					
масло растительное на полив при подаче	5					
Свекольник с мясом, со сметаной	250/15/5	7,7	6,3	21,0	172	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории	33					
или говядина полуфабрикат	28					
свекла - до 01.01 - 20%	80					
с 01.01 - 25%	85					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57					
01.11.-31.12. -30%	61					
01.01-29.02 - 35%	66					

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Автономное учреждение Юменской области
Центр технической логики контроля №38-2004
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед			815	25,1	30,2	138,9	927,6	
Салат из моркови с изюмом			100	2,2	0,2	25,5	113	№10-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	88	70						
	с 01.01 - 25%	93	70					
морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном								
лимон (для сока)	изюм	31	30					
	12	5						
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной			250/15/5	5,2	5,9	12,2	123	№.1.78-1995, Екатеринбург
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	40						
или филе куриное промышленного производства	25	24						
или филе грудки индейки	25	24						
свекла - до 01.01 -20%	54	43						
с 01.01 - 25%	57	43						
капуста свежая белокочанная	31	25						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25						
01.11.-31.12. -30%	36	25						
01.01-29.02 - 35%	39	25						

[illegible]

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

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

