

Утверждено:
Генеральный директор
ООО «Матри вкуса»
М.Г. Сысцова

ПРИМЕРНОЕ 20-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ, ОБЕДОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
С 12 ЛЕТ и СТАРШЕ (осенне-весенний сезон)

Тюмень 2023 год

Согласовано:
Директор МАOU
В.Р. Евсеев
В.Р. Евсеев



ПРИМЕРНОЕ 20- ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК,ОБЕД для детей с 12 лет и старше(сезон осень, зима, весна)

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу по соли и специм.

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			570	22,04	22,38	94,49	680,18	
Каша пшено-кукурузная с медом и клубникой			220	1,31	8,32	35,82	232,72	ТТК 1
	крупа пшено	12,00						
	крупа кукурузная	30,00						
	мед	10,00						
	масло сливочное	6,00						
	сахар -песок	4,00						
	клубника с/м	11,00						
	молоко питьевое	150,15						
	вода питьвая	52,80						
	крахмал кукурузный	0,85						
	соль йодированная	0,20						
Сырники творожные с ягодным соусом			150	16,95	13,43	31,36	316,45	ТТК 2
	творог	80,85						
	сахар-песок	2,00		16,64	13,34	26,74	297,03	
	соль йодированная	0,33						
	мука пшеничная	8,00						
	яйцо куриное	11,00						
	ванилин	0,50						
	крупа манная	16,00						
	масса п/ф		114,83					
	мука пшеничная на подпыл	4,00	4,00					

масло растительное	5,00	5,00							
Соус "Ягодный"			50	0,31	0,09	4,62	19,42		
смородина с/м	18,00	18,00							
вода питьевая	9,00	9,00							
сахар песок	1,00	1,00							
крахмал кукурузный	0,75	0,75							
или									
Сыркини творожные промышленного производства с ягодным соусом			150	16,95	13,43	31,36	316,45		
Напиток "Манго-абрикос"			200	0,26	0,07	3,99	19,25	№ 631-2004	
абрикос с/м	20,00	20,00							
сахар песок	8,00	8,00							
манго с/м	10,00	10,00							
вода питьевая	200,00	200,00							
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			44	3,52	0,56	23,32	111,76		
Обед			865	30,69	33,79	128,05	995,15		
Овощной салат с кус-кусом			100	1,66	7,43	13,36	137,85	ТТК	
томаты свежие грунтовые	36,75	35,00							
томаты свежие парниковые	35,70								
капуста белокачанная	43,75	35,00							
или пекинская капуста	47,25	35,00							
крупа кус-кус	7,00	7,00							
масса отварного кус-кус		21							
соус медово-лимонный:		10							
масло растительное	7,00	7,00							
мед	1,60	1,60							
лимон	3,50	3,50							
соль йодированная	0,20	0,20							
Борш с птицей и сметаной			250	8,34	2,08	22,98	173,05	№169-2006	
грудка куриная	18,40	13,63							

<i>масса отварного мяса</i>			11,36						
картофель 01.09-31.10	17,73	13,33							
картофель 01.11-31.12	19,06								
картофель 01.01-29.02	20,53								
картофель 01.03	22,26								
капуста белокочанная свежая	26,99	21,59							
свекла - до 01.01 - 20%	42,61	34,09							
с 01.01 - 25%	45,34	34,09							
морковь до 01.01.-20%	15,63	12,50							
с 01.01 - 25%	16,63	12,50							
томатная паста (без консервантов и красителей)	5,00	5,00							
лук репчатый	14,88	12,50							
лавровый лист	0,01	0,01							
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00							
или масло растительное	7,00	7,00							
сметана	4,00	4,00							
соль йодированная	1,50	1,50							
сахар песок	1,75	1,75							
Митболл в овсяной панировке			100	13,08	19,76	21,87	373,10		
<i>Фарш домашний:</i>									
филе бедра	14,97	13,61							
говядина	14,97	13,61							
свинина	17,15	16,33							
яйцо куриное	2,45	2,45							
лук репчатый	19,43	16,33							
<i>масса пассерованного лука</i>		8,17							
<i>фарш п/ф</i>		54,17							
хлеб тостовый	9,20	9,20							

вода для замачивания хлеба	7,77	7,77						
масло растительное	5,55	5,55						
лук репчатый	52,88	44,44						
<i>лук пассированный</i>		22,22						
сахари панировочные	3,00	3,00						
соль йодированная	0,40	0,40						
картофель 01.09-31.10	16,32							
картофель 01.11-31.12	17,55							
картофель 01.01-29.02	18,90	12,27						
картофель 01.03	20,49							
<i>масса п/ф</i>		101,26						
хлопья овсяные	10,00	10,00						
мука пшеничная	5,00	5,00						
яйцо для панировки	10,00	10,00						
<i>масса п/ф с панировкой</i>		126,26						
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00						
Картофельное пюре			180	4,63	3,76	42,93	194,69	№ 520-2004
картофель 01.09-31.10	219,45							
картофель 01.11-31.12	235,95							
картофель 01.01-29.02	254,10	165,00						
картофель 01.03	275,55							
соль йодированная	0,50	0,50						
масло сливочное	5,00	5,00						
молоко питьевое	27,00	27,00						
Напиток "Витаминный" сухофрукты			200	0,18	0,00	9,01	30,68	
сухофрукты	20,00	20,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						

Хлеб "Никольевский"	13,00	13,00	13	1,04	0,48	6,24	29,90	
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			22	1,76	0,28	11,66	55,88	
Итого:			1435	52,73	56,17	222,54	1675,33	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			606	22,28	21,86	94,11	646,54	
Паста с курицей и сулугуни			200	16,65	15,64	48,88	400,70	ТТК
Паста:				16,03	15,62	45,71	383,78	
филе куриное	38,50	35,00						
макаронны	65,00	65,00						
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00						
с 01.01 - 33%	26,60	20,00						
лук репчатый	23,80	20,00						
масло растительное	15,00	15,00						
или масло сливочное	15,00	15,00						
сыр сулугуни	25,25	25,00						
соус для пасты томатного:			50	0,62	0,02	3,17	16,92	
томаты с/м	27,00	27,00						
вода питьевая	23,50	23,50						
соль йодированная	1,00	1,00						
сахар-песок	0,50	0,50						
орегано	0,20	0,20						
базилик сушеный	0,10	0,10						
чеснок	1,20	1,00						
Гранола с манго и персиком			180	3,28	5,14	23,47	148,36	
персик с/м	24,00	20,00						
манго с/м	24,00	20,00						
гранола :		20,00						

	хлопья овсяные	13,33	13,33						
	сахарный сироп:		10,00						
	сахар -песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	10,00	10,00						
	печенье	15,00	15,00						
	снежок	120,00	120,00						
	Напиток клубничный			200	0,27	0,12	9,28	37,68	№ 631-2004
	клубника с/м	30,00	30,00						
	сахар песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
	Хлеб "Николаевский"			26	2,08	0,96	12,48	59,80	
	Обед			844	31,40	30,66	140,18	958,10	
				100	0,98	0,11	8,65	25,28	
	Закуска из свежих огурцов								
	огурцы свежие грунтовые	105,00	100,00						
	огурцы свежие парниковые	102,00							
	чеснок	1,54	1,20						
	соль йодированная	0,30	0,30						
	сахар-песок	1,20	1,20						
	зелень	2,50	2,00						
	Суп картофельный с крупой			250	7,04	14,20	29,95	328,23	№204-2006
	грудка куриная	18,40	13,63						
	масса отварного мяса		11,36						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	75,56	56,81						
	01.11.-31.12. -30%	81,24	56,81						
	01.01-29.02 - 35%	87,49	56,81						
	01.03. - 40%	94,87	56,81						
	морковь до 01.01 -20%	25,56	20,45						
	морковь от 01.01-25%	27,20	20,45						
	лук репчатый	18,92	15,90						
	лавровый лист	0,01	0,01						

	вода	200,00	200,00						
	крупа рисовая	7,00	7,00						
	масло сливочное 72,5%	4,00	4,00						
	или масло растительное	4,00	4,00						
	соль йодированная	1,50	1,50						
	сметана 15%	5,00	5,00						
Гречка по-купечески				220	17,16	14,31	57,15	386,41	
	крупа гречневая	53,00	53,00						
	фарш домашний:		54,00						
	говядина	19,80	18,00						
	свинина	18,90	18,00						
	филе бедра	19,80	18,00						
	морковь до 01.01.-25%	27,50	22,00						
	с 01.01 - 33%	29,26							
	лук репчатый	24,78	21,00						
	соль йодированная	0,20	0,20						
	масло растительное	6,00	6,00						
	или масло сливочное	5,00	5,00						
	соус для пасты помидоро:			50					
	томаты с/м	27,00	27,00						
	вода питьевая	23,50	23,50						
	соль йодированная	1,00	1,00						
	сахар	0,50	0,50						
	орегано	0,20	0,20						
	базилик сушеный	0,10	0,10						
	чеснок	1,20	1,00						
Чай витаминный с облепихой				200	0,30	0,48	6,51	31,96	
	чай черный	1,00	1,00						
	сахар-песок	8,00	8,00						

	облепиха с/м	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
	Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80	
	Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	48,00	48,00	48	3,84	0,60	25,44	126,42	
	Итого:			1450	53,68	52,52	234,29	1604,64	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			562	21,37	22,45	96,57	653,27		
Сырный крем-суп с гренками			260	12,97	13,94	25,17	378,02		
	лук репчатый	17,85	15,00						
	морковь до 01.01.-25%	41,25	33,00						
	с 01.01 - 33%	43,89							
	орегано сушеный	1,00	1,00						
	мука пшеничная	5,00	5,00						
	молоко питьевое	60,00	60,00						
	соль йодированная	0,50	0,50						
	картофель 01.09-31.10	93,10	70,00						
	картофель 01.11-31.12	100,10							
	картофель 01.01-29.02	107,80							
	картофель 01.03	116,90							
		вода питьевая	150,00	150,00					
	сыр плавленый	40,80	40,00						
	чеснок	1,00	1,00						
	масло растительное	10,00	10,00						
	или масло сливочное	10,00	10,00						
Гренки:			10						

Хлеб тостовый	16,00	10,00							
чесночное масло:		2							
масло растительное	2,00	2,00							
чеснок	0,60	0,50							
Ситник с инжиром			50	4,08	6,51	37,94	118,47		
тесто слоеное	60,00	60,00							
инжир с/м	20,00	20,00							
сахар-песок	4,00	4,00							
мука пшеничная на подпыл	2,00	2,00							
масса п/ф		75,00							
сахарная пудра	3,00	3,00							
яйцо куриное	2,00	2,00							
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00							

или

Ситник с инжиром			50	1,02	6,51	37,94	100,27		
Напиток "Смородина-яблоко"			200	0,16	0,08	8,50	37,18	№ 631-2004	
смородина с/м	20,00	20,00							
яблоко с/м	10,00	10,00							
сахар песок	8,00	8,00							
вода питьевая	200,00	200,00							
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	52	4,16	1,92	24,96	119,60		
Обед			894	32,59	32,06	132,14	905,41		
Салат с томатами и гренками			100	2,05	0,43	12,71	47,66		
томаты свежие грунтовые	78,75	75,00							
томаты свежие парниковые	76,50								
Гренки чесночные:		10							
хлеб тостовый	16,00	10,00							
масло чесночное:	3,00	3,00							

масло растительное	2,70	2,70						
чеснок	0,50	0,39						
лук репчатый	11,90	10,00						
масло растительное	7,00	7,00						
Шн "Невские"			250	9,51	9,63	21,40	150,63	
говядина I категории	15,27	14,54						
масса отварного мяса		9,09						
капуста квашенная	44,32	34,09						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45,34	34,09						
01.11.-31.12. -30%	48,75	34,09						
01.01-29.02 - 35%	52,50	34,09						
01.03. - 40%	56,93	34,09						
морковь до 01.01.-20%	21,31	17,05						
с 01.01 - 25%	22,68	17,05						
томатная паста	11,36	11,36						
мак	0,10	0,10						
лук репчатый	13,52	11,36						
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00						
или масло растительное	5,00	5,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
Фрикасе из курицы			100	12,03	12,03	7,63	195,14	
филе куриное	60,5	55,00		10,07	8,19	2,72	130,07	
или филе куриного бедра	60,5	55,00						
масло растительное	6,0	6,00						
лук репчатый	13,2	11,11						

	морковь с/м	11,00	11,00							
	кабачок с/м	11,00	11,00							
	лук зеленый	2,00	2,00							
	Сauce белитель :			50	2,0	3,8	4,9	65,1		
	молоко питьевое	61,20	60,00							
	масло сливочное	4,00	4,00							
	мука пшеничная	4,25	4,25							
	соль йодированная	0,50	0,50							
	сахар -песок	0,25	0,25							
	брокколи с/м	2,20	2,00							
	чеснок	0,33	0,25							
Кус-кус				180	3,61	5,65	43,69	254,83		
	кус-кус	67,00	67,00							
	вода питьевая	167,50	167,50							
	масло сливочное	3,60	3,60							
	соль йодированная	1,20	1,20							
Напиток клубничный				200	0,27	0,12	9,28	37,68	№ 631-2004	
	клубника с/м	30,00	30,00							
	сахар песок	8,00	8,00							
	вода питьевая	200,00	200,00							
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		36,00	36,00	36	2,88	0,46	19,08	90,00		
Хлеб "Николаевский"		28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40		
Итого:				1456	53,96	54,51	228,71	1558,68		
4 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			648	23,43	24,15	94,06	711,97			

Салат "Кюл-слюл"								
	капуста белокочанная	56,25	45,00					
	или капуста пекинская	60,75						
	морковь до 01.01.-25%	41,25	33,00					
	с 01.01 - 33%	43,89						
	яблоки свежие	18,08	16,00					
	мак	0,50	0,50					
	масло растительное	5,00	5,00					
	лимон	9,00	9,00					
	соль йодированная	0,20	0,20					
	сахар-песок	0,50	0,50					
	кукурузное масло	2,00	2,00					
Булгур отварной	булгур	66,00	66,00	180	7,96	5,29	37,82	248,99
	лук репчатый	33,98	28,80					
	вода питьевая	237,60	237,60					
	масло сливочное	7,30	7,30					
	соль йодированная	0,60	0,60					
Рыбный фишболл				100	11,67	5,12	22,46	195,74
	минтай с/м	113,32	66,66					
	или филе минтая	106,66						
	лук репчатый	29,75	25,00					
	масса пассерованного лука		13,80					
	хлеб пшеничный (тостовый)	16,66	16,66					
	молоко питьевое	5,83	5,83					
	соль йодированная	0,27	0,20					
	рис круглозерный	7,22	7,22					
	масса отварного риса		18,05					
	яйцо	8,88	8,88					

	масса п/ф		121,00						
	сухари панировочные	5,00	5,00						
	масса п/ф в панировке		126,00						
	масло растительное для смазки	2,00	2,00						
Соус красный с овощами :									
	лук репчатый	5,95	5,00	50	0,77	3,08	6,54	56,61	
	морковь до 01.01.-25%	12,50	10,00						
	с 01.01 - 33%	13,30							
	масло растительное	3,25	3,25						
	томатная паста	7,50	7,50						
	мука пшеничная	3,50	3,50						
	вода питьевая	50,00	50,00						
	соль йодированная	0,10	0,10						
	сахар-песок	1,25	1,25						
Напиток виноградный			200	0,18	0,06	11,02	43,38	№ 631-2004	
	виноград с/м	30,00	30,00						
	сахар песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Обед				826	30,29	33,78	133,37	951,24	
Салат из капусты с томатом				100	1,78	10,75	8,56	137,20	
	томаты свежие грунтовые	42,00	40,00						
	томаты свежие парниковые	40,80							
	капуста белокачанная	75,00	60,00						
	или пекинская капуста	81,00	60,00						
	масло растительное	7,00	7,00						
	Соевый соус с/п	4,00	4,00	10					
	сахар-песок	2,00	2,00						
	вода питьевая	4,00	4,00						

Суп-лапша с птицей		250	12,22	9,06	47,01	232,13	№692-2004
грудка куриная	18,40	13,63					
<i>масса открытого мяса</i>		<i>11,36</i>					
макаронные изделия	11,36	11,36					
морковь до 01.01.-20%	14,20	11,36					
с 01.01 - 25%	15,11	11,36					
лук репчатый	10,82	9,09					
масло растительное	4,54	4,54					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	80,09	60,22					
01.11.-31.12. -30%	86,11	60,22					
01.01-29.02 - 35%	92,74	60,22					
01.03 - 40%	100,57	60,22					
соль йодированная	1,50	1,50					
вода	205,00	205,00					
Плов с мясом		230	12,29	13,41	46,04	438,43	№601-2006
говядина 1 категории	77,28	73,60					
или свинина	67,62	64,40					
или филе куриное	63,25	57,50					
<i>масса тушеного мяса</i>		<i>46,00</i>					
крупа рис пропаренный	67,00	67,00					
вода питьевая	172,00	172,00					
соль йодированная	1,86	1,86					
морковь до 01.01.-20%	28,75	23,00					
с 01.01 - 25%	30,59	23,00					
лук репчатый	61,59	51,76					
зира	0,50	0,50					
масло растительное	5,00	5,00					
Напиток "Витаминный" из шиповника		200	0,32	0,00	8,78	34,08	№388-2011
плоды шиповника	13,00	13,00					
сахар песок	8,00	8,00					

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Итого:			1474	53,72	57,93	227,43	1663,21	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			628	23,40	24,15	99,53	708,05	
Свежий салат из моркови и яблок			100	1,46	6,28	13,13	114,76	
	капуста белокачанная	41,68						
	или капуста пекинская	45,01						
	морковь до 01.01.-25%	20,83						
	с 01.01 - 33%	22,16						
	кунжут	1,60						
	яблоки свежие	38,42						
	соус медово-лимонный:		15					
	масло растительное	8,00						
	мед	2,40						
	лимон	5,25						
	соль йодированная	0,20						
Крылья куриные барбекю			100	15,92	11,24	24,47	281,36	
крылья куриные	151,80	138,00		15,36	9,18	13,69	239,04	
масло растительное	2,22	2,22						
чеснок	1,41	1,10						
соевый соус с/п:		10,00						
соевый соус концентрат	5,00	5,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
вода питьевая	5,00	5,00						
Соус барбекю:			30	0,56	2,06	10,78	37,99	

	яблоко с/м	10,00	10,00						
	вода питьевая	6,00	6,00						
	томатная паста	3,00	3,00						
	паприка	0,30	0,30						
	паприка копченая	0,30	0,30						
	лук репчатый	3,00	3,00						
	чеснок	0,77	0,60						
	масло растительное	2,00	2,00						
	масло сливочное	1,00	1,00						
	лимон	3,42	3,00						
	<i>соевый соус с/п:</i>		6,00						
	соевый соус концентрат	3,00	3,00						
	сахар-песок	1,00	1,00						
	вода питьевая	3,00	3,00						
Картофель по-деревенски				180	4,32	6,33	46,23	240,52	
	картофель 01.09-31.10	359,10							
	картофель 01.11-31.12	386,10							
	картофель 01.01-29.02	415,80	270,00						
	картофель 01.03	450,90							
	соль йодированная	0,70	0,70						
	тимьян	0,55	0,55						
	розмарин	0,55	0,55						
	<i>масло чесночное:</i>		6						
	чеснок	1,66	1,30						
	масло растительное	6,00	6,00						
Чай с чебрецом				200	0,26	0,07	6,16	26,41	
	чай черный	2,00	2,00						
	сахар-песок	8,00	8,00						
	чебрец	0,50	0,50						
	вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Обед				876	32,53	30,70	136,49	950,10	

Салат из стручковой фасоли				100	2,81	4,33	8,30	74,28	
фасоль стручковая		70,35	67,00						
морковь до 01.01.-25%		33,75	27,00						
с 01.01 - 33%		35,91							
лук зеленый		2,00	2,00						
масло растительное		2,00	2,00						
соевый соус		1,00	1,00						
кунжут		1,00	1,00						
вода питьевая		2,00	2,00						
сахар-песок		1,00	1,00						
Расольник Ленинградский со сметаной				250	8,08	11,40	41,37	334,19	№195-2006
грудка куриная		18,40	13,63						
масса отварного мяса			11,36						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		68,00	51,13						
01.11.-31.12. -30%		73,12	51,13						
01.01-29.02 - 35%		78,74	51,13						
01.03 - 40%		85,39	51,13						
крупа перловая		9,09	9,09						
морковь до 01.01.-20%		14,20	11,36						
с 01.01 - 25%		15,11	11,36						
лук репчатый		10,71	9,00						
лавровый лист		0,01	0,01						
огурцы соленые		21,58	11,36						
масло сливочное 72,5%		5,00	5,00						
или масло растительное		5,00	5,00						
вода		205,00	205,00						
сметана 15%		5,00	5,00						
зелень свежая		1,35	1,00						

Картофельное пюре				180	4,63	3,76	42,93	194,69	№ 520-2004
картофель 01.09-31.10		219,45	165,00						
картофель 01.11-31.12		235,95							
картофель 01.01-29.02		254,10							
картофель 01.03		275,55							
соль йодированная		0,50	0,50						
масло сливочное		5,00	5,00						
молоко питьевое		27,00	27,00						
Вентерский гуляш				100	13,17	10,57	12,41	200,36	
свинина		69,30	63,00						
или говядина		75,60	72,00						
масса тушеного мяса			45,00						
масло растительное		5,00	5,00						
лук репчатый		23,80	20,00						
морковь до 01.01.-25%		37,50	30,00						
с 01.01 - 33%		39,90							
перец с/м		15,00	15,00						
кабачок с/м		25,00	25,00						
чеснок		1,28	1,00						
мука пшеничная		5,00	5,00						
томатная паста		10,00	10,00						
вода питьевая		350,00	350,00						
паприка сушеная		1,00	1,00						
соль йодированная		0,50	0,50						
лук зеленый		3,00	3,00						
Напиток из смородины				200	0,16	0,08	8,50	37,18	№ 631-2004
смородина с/м		25,00	25,00						
сахар песок		8,00	8,00						

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Итого:			1504	55,93	54,85	236,02	1658,15	
Итого за 5 дней			7319,00	270,02	275,98	1148,99	8160,01	
Средняя за 1 день			1463,8	54,00	55,20	229,80	1632,00	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			596	21,39	21,86	92,69	666,44		
Овсяная каша с манто			220	2,13	7,39	40,52	256,47	ТТК 1	
хлопья овсяные	38,50	38,50							
масло сливочное	2,20	2,20							
манто с/м	8,80	8,80							
мед	5,50	5,50							
сахар-песок	3,00	3,00							
молоко питьевое	138,60	132,00							
вода питьвая	55,00	55,00							
крахмал кукурузный	0,50	0,50							
соль йодированная	2,00	2,00							
Сырники творожные со соусом ягодным			150	16,98	13,45	31,40	316,09	ТТК 2	
творог	80,85	77,00	100	16,64	13,34	26,74	297,03		
сахар	2,00	2,00							
соль йодированная	0,33	0,33							
мука пшеничная	8,00	8,00							
яйцо куриное	11,00	11,00							
крупа манная	16,00	16,00							
масса п/ф		114,33							

мука пшеничная на подпыл	4,00	4,00						
масло растительное	5,00	5,00						
Соус "Ягодный"		50	0,34	0,11	4,66	19,06		
клубника с/м	18,00	18,00						
вода питьевая	9,00	9,00						
сахар песок	1,50	1,50						
крахмал кукурузный	0,75	0,75						

или

Сырники творожные промышленного производства с ягодным соусом			150	16,98	13,45	31,40	316,09	
Напиток сливовый		200	0,20	0,06	8,29	34,08	№ 631-2004	
слива с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80	

Обед

Салат "Витаминка"			876	30,00	33,40	128,74	932,30	
огурцы свежие грунтовые	36,75	35,00	100	0,84	7,02	4,32	84,48	
огурцы свежие парниковые	35,70							
морковь до 01.01.-25%	43,75	35,00						
с 01.01 - 33%	46,55							
яблоки свежие	22,60	20,00						
лук зеленый	2,00	2,00						
соус медово-лимонный:		5						
масло растительное	5,00	5,00						
мед	1,60	1,60						
лимон	3,50	3,50						
соль йодированная	0,20	0,20						
Уха рыбацкая		250	4,98	8,18	24,58	190,13	№113-2006	
горбуша с/м с/г(филе без кожи и костей)	68,16	48,00						

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	64,80	48,00						
масса готовой рыбы		40,00						
картофель - 01.09-31.10 - 25%	75,56	56,81						
01.11-31.12 - 30%	81,24	56,81						
01.01-29.02 - 35%	87,49	56,81						
01.03 - 40%	94,87	56,81						
лук репчатый	16,22	13,63						
морковь до 01.01	21,30	17,04						
морковь с 01.01	22,66	17,04						
лавровый лист	0,01	0,01						
соль йодированная	0,30	0,30						
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00						
или масло растительное	7,00	7,00						
Крылья куриные барбекю			100	15,92	11,24	24,47	281,36	
крылья куриные	151,80	138,00		15,36	9,18	13,69	239,04	
масло растительное	2,22	2,22						
чеснок	1,41	1,10						
соевый соус с/н:		10,00						
соевый соус концентрат	5,00	5,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
вода питьевая	5,00	5,00						
Соус барбекю:			30	0,56	2,06	10,78	37,99	
яблоко с/м	10,00	10,00						
вода питьевая	6,00	6,00						
томатная паста	3,00	3,00						
паприка	0,30	0,30						
паприка копченая	0,30	0,30						
лук репчатый	3,00	3,00						
чеснок	0,77	0,60						

	Масло растительное	2,00	2,00						
	Масло сливочное	1,00	1,00						
	лимон	3,42	3,00						
	<i>соевый соус с/п:</i>		<i>6,00</i>						
	соевый соус концентрат	3,00	3,00						
	сахар-песок	1,00	1,00						
	вода питьевая	3,00	3,00						
Картофель по-деревенски				180	4,32	6,33	46,23	240,52	
	картофель 01.09-31.10	359,10							
	картофель 01.11-31.12	386,10							
	картофель 01.01-29.02	415,80	270,00						
	картофель 01.03	450,90							
	соль йодированная	0,70	0,70						
	тимьян	0,55	0,55						
	розмарин	0,55	0,55						
	<i>масло чесночное:</i>		<i>6</i>						
	чеснок	1,66	1,30						
	масло растительное	6,00	6,00						
Чай с чебрецом			200	0,26	0,07	6,16	26,41		
	чай черный	1,00	1,00						
	сахар-песок	8,00	8,00						
	чебрец	0,50	0,50						
	вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Хлеб "Николаевский"		28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Итого:				1472	51,39	55,26	221,43	1598,74	

7 день

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

Завтрак				696	22,25	22,22	99,49	706,19	
Гранола с ягодным соусом				180	3,41	4,08	20,31	126,14	
	виноград с/м	24,00	20,00						
	клубника с/м	12,00	10,00						
	слива с/м	12,00	10,00						
	гранола :		20,00						
	хлопья овсяные	13,33	13,33						
	сахарный сироп:		10,00						
	сахар -песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	10,00	10,00						
	печенье	15,00	15,00						
	снежок	120,00	120,00						
Фрикассе из курицы				100	12,03	12,03	7,63	201,14	
	филе куриное	60,5	55,00		10,07	8,19	2,72	136,07	

или филе куриного бедра	60,5	55,00							
масло растительное	6,0	6,00							
лук репчатый	13,2	11,11							
морковь с/м	11,00	11,00							
кабачок с/м	11,00	11,00							
лук зеленый	2,00	2,00							
<i>Соус белешмель :</i>			50	2,0	3,8	4,9	65,1		
молоко питьевое	61,20	60,00							
масло сливочное	4,00	4,00							
мука пшеничная	4,25	4,25							
соль йодированная	0,50	0,50							
сахар -песок	0,25	0,25							
броccoli с/м	2,20	2,00							
чеснок	0,33	0,25							
Кус-кус			180	3,61	5,65	43,69	254,83		
кус-кус	67,00	67,00							
вода питьевая	167,50	167,50							
масло сливочное	3,60	3,60							
соль йодированная	1,20	1,20							
или									
Рис отварной		180	3,15	5,84	49,52	257,96	№ 511-2004		
крупа рисовая	55,00	67,00							
вода питьевая	137,50	137,50							
масло сливочное	5,00	6,00							
соль йодированная	1,00	1,20							
Напиток "Витаминный" из шиповника			200	0,32	0,00	8,78	34,08	ТТК	
плоды шиповника	13,00	13,00							
сахар песок	8,00	8,00							
вода питьевая	200,00	200,00							

Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	36,00	36,00	36,00	2,88	0,46	19,08	90,00	
Обед			815	30,25	32,15	128,56	954,26	
Салат "Кул-слул"			100	1,41	10,37	6,68	122,25	
	капуста белокачанная	56,25	45,00					
	или капуста пекинская	60,75						
	морковь до 01.01.-25%	41,25	33,00					
	с 01.01 - 33%	43,89						
	яблоки свежие	18,08						
	мак	0,50						
	масло растительное	5,00						
	лимон	9,00						
	соль йодированная	0,20	0,20					
Сырный суп на курином бульоне с гренками	сахар-песок	0,50	0,50					
	кунжутное масло	2,00	2,00					
	лук репчатый	17,85	15,00	250	14,04	12,17	29,27	343,34
	морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00					
	с 01.01 - 33%	39,90						
	орегано сушеный	1,00	1,00					
	мука пшеничная	5,00	5,00					
	молоко питьевое	55,00	55,00					
	соль йодированная	0,50	0,50					
	картофель 01.09-31.10	79,80	60,00					
	картофель 01.11-31.12	85,80						
	картофель 01.01-29.02	92,40						
	картофель 01.03	100,20						
	бульон куриный	150,00	150,00					

сыр плавленый	30,60	30,00							
чеснок	1,00	1,00							
масло растительное	10,00	10,00							
или масло сливочное	10,00	10,00							
<i>Гренки:</i>		10							
хлеб тостовый	16,00	10,00							
<i>чесночное масло:</i>		2							
масло растительное	2,00	2,00							
чеснок	0,60	0,50							
Жаркое по-домашнему									
грудка куриная (филе без кожи и костей)	77,63	57,50			230	11,82	8,85	65,70	372,21
<i>масса тушеного мяса</i>		46,00							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	214,13	161,00							
01.11.-31.12. -30%	230,23	161,00							
01.01-29.02 - 35%	247,62	161,00							
01.03 - 40%	268,87	161,00							
лук репчатый	13,69	11,50							
морковь до 01.01.-20%	34,50	27,60							
морковь с 01.01.-25%	36,71	27,60							
лавровый лист	0,01	0,01							
томатная паста	11,50	11,50							
соль йодированная	0,50	0,50							
масло растительное	5,00	5,00							
вода	70,00	70,00							
Чай"Витаминизированный"		200			0,18	0,00	9,01	30,68	
чай черный	1,00	1,00							
смородина с/м	6,00	6,00							
сахар песок	8,00	8,00							

	ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200,00	200,00						
	Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	13	1,04	0,48	6,24	29,90	
	Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			22	1,76	0,28	11,66	55,88	
Итого:				1511	52,50	54,37	228,05	1660,45	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			568	22,33	22,80	91,05	670,53	
Ситник с инжиром			50	4,08	6,51	37,94	118,47	
тесто слоеное	60,00	60,00						
инжир с/м	20,00	20,00						
сахар-песок	4,00	4,00						
мука пшеничная на подпыл	2,00	2,00						
масса п/ф		75,00						
сахарная пудра	3,00	3,00						
яйцо куриное	2,00	2,00						
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00						

или

Ситник с инжиром			50	1,02	6,51	37,94	100,27		
Скрембл с курицей и моцареллой на тосте			200	15,02	11,02	28,18	398,70		
яйцо куриное	120,00	120,00							
филе куриное	36,30	33,00							
кабачок с/м	27,00	27,00							
фасоль стручковая	33,00	33,00							
хлеб тостовый	42,00	40,00							
лук зеленый	3,57	3,00							

	кунжут белый	0,60	0,60						
	кунжут черный	0,60	0,60						
	масло растительное	12,00	12,00						
	или масло сливочное	12,00	12,00						
	<i>соевый соус c/n:</i>		6,00						
	соевый соус концентрат	3,00	3,00						
	сахар-песок	0,80	0,80						
	вода питьевая	3,30	3,30						
	<i>сахарный сироп:</i>		10,00						
	сахар -песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	10,00	10,00						
	Салат из капусты со свеклой		100	1,61	5,04	6,38	77,68		
	капуста белокачанная	81,25	65,00						
	или пекинская капуста	87,75	65,00						
	свекла	12,50	10,00						
	свекла	13,50							
	морковь до 01.01.-25%	18,75	15,00						
	с 01.01 - 33%	19,95							
	лук репчатый	5,90	5,00						
	масло растительное	5,00	5,00						
	соль йодированная	0,50	0,50						
	сахар-песок	0,20	0,20						
	зелень	1,35	1,00						
	Напиток "Витаминный" сухофрукты		200	0,18	0,00	9,01	30,68		
	сухофрукты	20,00	20,00						
	сахар песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
	Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18,00	1,44	0,23	9,54	45,00	

Обед		874	31,71	33,60	140,42	988,00	
Закуска из квашенной капусты		100	2,28	6,31	8,11	90,36	
капуста квашенная	130,00	100,00					
масло растительное	5,00	5,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Суп овощной		250	6,82	8,69	51,92	284,37	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		105,74	79,50				
01.11.-31.12. -30%	113,69	79,50					
01.01-29.02 - 35%	122,43	79,50					
01.03. - 40%	132,77	79,50					
морковь до 01.01.-20%	25,56	20,45					
с 01.01 - 25%	13,30	20,45					
лук репчатый	14,88	12,50					
молоко питьевое 2,5% жирности	34,09	34,09					
бульон от картофеля	114,00	114,00					
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00					
или масло растительное	5,00	5,00					
соль йодированное	0,50	0,50					
Курица в азиатском стиле		100	10,86	12,10	11,07	220,12	
филе куриное	66,0	60,00	10,32	11,36	1,65	198,98	
или филе куриного бедра	66,0	60,00					
масло растительное	6,2	6,20					
лук репчатый	11,9	10,00					
морковь с/м	10,00	10,00					
кабачок с/м	10,00	10,00					
лук зеленый	1,00	1,00					
Соус терияки:		50,00	0,54	0,74	9,42	21,14	
вода питьевая	38,00	38,00					
соевый соус	13,00	13,00					

	сахар -песок	6,00	6,00						
	крахмал кукурузный	2,00	2,00						
	чеснок	1,00	1,00						
	масло кунжутное	0,50	0,50						
	кунжут белый	1,00	1,00						
	кунжут черный	1,00	1,00						
Булгур отварной				180	7,96	5,29	37,82	248,99	
	булгур	66,00	66,00						
	лук репчатый	33,98	28,80						
	вода питьевая	237,60	237,60						
	масло сливочное	5,99	5,99						
	соль йодированная	0,60	0,60						
Напиток клубничный				200	0,27	0,12	9,28	37,68	№ 631-2004
	клубника с/м	30,00	30,00						
	сахар песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"		22,00	22,00	22	1,76	0,81	10,56	50,60	
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		22,00	22,00	22	1,76	0,28	11,66	55,88	
Итого:				1442	54,04	56,40	231,47	1658,53	
9 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			612	22,91	23,98	96,65	651,79		
			100	0,98	0,11	8,65	25,28		
	огурцы свежие грунтовые	105,00	100,00						
	огурцы свежие парниковые	102,00							
	чеснок	1,54	1,20						
Закуска из свежих огурцов									
	соль йодированная	0,30	0,30						

	сахар-песок	1,20	1,20						
	зелень	2,50	2,00						
Болоньезе				100	11,59	20,01	12,85	259,51	
	фарш говяжий	64,05	61,00						
	лук репчатый	29,75	25,00						
	морковь до 01.01.-25%	20,83	16,66						
	с 01.01 - 33%	22,16							
	кабачок с/м	22,00	22,00						
	масло растительное	11,00	11,00						
	или масло сливочное	11,00	11,00						
	томаты с/м	27,77	27,77						
	вода питьевая	33,00	33,00						
	соль йодированная	0,60	0,60						
	сахар-песок	1,20	1,20						
	орегано сушеный	0,50	0,50						
	базелик сушеный	0,50	0,50						
	чеснок	2,56	2,00						
Макаронны отварные				180	7,52	3,39	54,20	266,47	№ 516-2004
	макаронные изделия	65,00	65,00						
	соль йодированная	4,00	4,00						
	вода питьевая	195,00	195,00						
	масло сливочное	5,00	5,00						
Компот из смородины				200	0,26	0,07	3,99	19,25	№ 631-2004
	смородина с/м	20,00	20,00						
	сахар песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		32,00	32,00	32	2,56	0,40	16,96	81,28	
Обед		900		900	32,83	30,63	138,54	940,58	
Карпачо из овощей				100	1,00	0,13	3,6	19,08	

огурцы свежие грунтовые	44,10	42,00						
огурцы свежие парниковые	42,84							
перец болгарский	21,28	16,00						
томаты свежие грунтовые	44,10							
томаты свежие парниковые	42,84	42,00						
Суп гороховый с гречками и мясом								
говядина 1 категории	14,45	13,76						
<i>масса отварного мяса</i>		8,60						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73,15	55,00						
01.11.-31.12.-30%	78,65	55,00						
01.01-29.02 - 35%	84,70	55,00						
01.03. - 40%	91,85	55,00						
горох лущёный	22,00	22,00						
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00						
или масло растительное	7,00	7,00						
лук репчатый	10,23	8,60						
морковь до 01.01.-20%	17,66	14,13						
с 01.01 - 25%	18,79	14,13						
соль йодированная	0,50	0,50						
вода	175,00	175,00						
хлеб тостовый	16,00	10,00						
Азу			100	10,13	11,08	21,51	230,84	
филе куриное	61,88	56,25						
<i>масса тушеного мяса</i>		45,00						
томатная паста (без консервантов и красителей)	8,00	8,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
огурцы соленые	19,00	10,00						
мука пшеничная в/с	3,00	3,00						
масло растительное	5,00	5,00						
или масло сливочное	5,00	5,00						

	вода питьевая	130,00	130,00						
	Гречка рассыпчатая			180	6,02	10,67	27,76	270,11	№67-2011
	крупа гречневая	63,00	63,00						
	вода питьевая	123,00	123,00						
	масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00						
	соль йодированная	0,60	0,60						
	Напиток "Манго-абрикос"			200	0,26	0,07	3,99	19,25	
	абрикос с/м	20,00	20,00						
	сахар песок	8,00	8,00						
	манго с/м	10,00	10,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
	Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80	
	Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	44,00	44,00	44	3,52	0,56	23,32	111,76	
	Итого:			1512	55,74	54,61	235,19	1592,37	

10 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			632	23,60	24,13	98,89	705,06		
Закуска из квашенной капусты			100	1,83	5,05	6,49	72,29		
капуста квашенная	130,00	100,00							
масло растительное	5,00	5,00							
сахар-песок	1,00	1,00							
лук зеленый	2,00	2,00							
Мясо по-Сибирски			100	14,68	12,92	25,08	289,79		
свинина	73,50	70,00							
масса готового мяса:		50							
лук репчатый	35,70	30,00							
масло растительное	5,00	5,00							

	мука пшеничная	5,00	5,00						
	соль йодированная	0,50	0,50						
	сахар-песок	1,00	1,00						
	сухари панировочные	15,00	15,00						
	сметана	40,00	40,00						
	вода питьевая	250,00	250						
Картофельное пюре				180	4,63	3,76	35,85	191,42	№ 520-2004
	картофель 01.09-31.10	219,45							
	картофель 01.11-31.12	235,95	165,00						
	картофель 01.01-29.02	254,10							
	картофель 01.03	275,55							
	соль йодированная	0,60	0,60						
	масло сливочное	5,00	5,00						
	молоко питьевое	27,00	27,00						
Чай витаминный с облепихой			200		0,30	0,48	6,51	31,96	
	чай черный	2,00	2,00						
	сахар-песок	8,00	8,00						
	облепиха с/м	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"		26,00	26,00	52	2,16	1,92	24,96	119,60	
Обед				820	32,71	31,24	133,97	944,83	
Овощной салат с кус-кусом				100	1,66	7,43	13,36	137,85	ТГК
	томаты свежие грунтовые	36,75	35,00						
	томаты свежие парниковые	35,70							
	капуста белокачанная	43,75	35,00						
	или пекинская капуста	47,25	35,00						
	крупа кус-кус	7,00	7,00						
	<i>масса отварного кус-куса</i>		<i>21</i>						
	<i>сорт медово-лимонный:</i>		<i>10</i>						

масло растительное	7,00	7,00							
мед	1,60	1,60							
лимон	3,50	3,50							
соль йодированная	0,20	0,20							
Куриный суп с гречкой			250	9,69	7,03	21,95	215,42		
грудка куриная (филе без кожи и костей)	19,17	14,20							
<i>масса отварной птицы</i>		<i>11,36</i>							
крупа гречневая	11,36	11,36							
капуста белокочанная свежая	21,30	17,04							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45,34	34,09							
01.11.-31.12. -30%	48,75	34,09							
01.01-29.02 - 35%	52,50	34,09							
01.03. - 40%	56,93	34,09							
морковь до 01.01.-20%	21,30	17,04							
с 01.01 - 25%	22,66	17,04							
соль йодированная	0,20	0,20							
лук репчатый	13,52	11,36							
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00							
или масло растительное	5,00	5,00							
вода питьевая	205,00	205,00							
сметана	5,00	5,00							
Паста с курицей и сулугуни			220	17,26	15,39	59,62	413,88		
Паста:				16,64	15,37	56,45	396,96		
филе куриное	44,00	40,00							
макаронны	70,00	70,00							
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00							
с 01.01 - 33%	0,00								
лук репчатый	23,80	20,00							
масло растительное	13,00	13,00							

или масло сливочное	13,00	13,00							
сыр сулугуни	20,20	20,00							
<i>соус для пасты помидоро:</i>			50	0,62	0,02	3,17	16,92		
томаты с/м	27,00	27,00							
вода питьевая	23,50	23,50							
соль йодированная	0,50	0,50							
сахар-песок	0,50	0,50							
орегано	0,20	0,20							
базилик сушеный	0,10	0,10							
чеснок	1,20	1,00							
Напиток виноградный		200	0,18	0,06	11,02	43,38			
виноград с/м	30,00	30,00							
сахар песок	8,00	8,00							
вода питьевая	180,00	180,00							
вода питьевая	200,00	200,00							
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80		
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	24,00	24,00	24	1,84	0,37	15,54	74,50		
Итого:			1452	56,31	55,37	232,86	1649,89		
Итого за 5 дней			7389	269,98	276,01	1149,00	8159,98		
Средняя за 1 день			1477,8	54,00	55,20	229,80	1632,00		

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			658	22,88	21,93	90,99	659,80		
Фрукт в ассортименте	100	100	100	1,14	0,45	11,80	102,00		
Гречка по-купечески			230	17,84	14,00	51,10	364,21		
	крупа гречневая	62,00		62,00	17,22	13,98	47,93	347,29	
фарш домашний:				62,10					

	говядина	22,77	20,70						
	свинина	21,74	20,70						
	филе бедра	22,77	20,70						
	морковь до 01.01.-25%	28,75	23,00						
	с 01.01 - 33%	30,59							
	лук репчатый	27,14	23,00						
	соль йодированная	0,23	0,23						
	масло растительное	6,00	6,00						
	или масло сливочное	6,00	6,00						
	<i>соус для пасты томатного:</i>			50	0,62	0,02	3,17	16,92	
	томаты с/м	27,00	27,00						
	вода питьевая	23,50	23,50						
	соль йодированная	1,00	1,00						
	сахар	0,50	0,50						
	орегано	0,20	0,20						
	базилик сушеный	0,10	0,10						
	чеснок	1,20	1,00						
Салат овощной с зеленым горошком				100	1,39	7,03	5,37	91,51	
	горошек замороженный	20,00	20,00		1,35	0,1	3,65	21,50	
	или горошек консервированный	30,80	20,00						
	капуста белокачанная	62,50	50,00						
	или пекинская капуста	67,50	50,00						
	перец болгарский	26,60	20,00						
	огурцы свежие грунтовые	21,00	20,00						
	огурцы свежие парниковые	20,40							
	<i>соус:</i>		10		0,04	6,93	1,72	70,01	
	масло растительное	7,00	7,00						
	соевый соус п/ф	3,00	3,00						

	ЛИМОН	1,00	1,00						
	ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,00	3,00						
Напиток клубничный				200	0,27	0,12	9,28	37,68	№ 631-2004
	клубника с/м	30,00	30,00						
	сахар песок	8,00	8,00						
	ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"		28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Обед									
Свежий салат из моркови и яблок				100	1,46	6,28	13,13	114,76	
	капуста белокочанная	41,68	33,34						
	или капуста пекинская	45,01							
	морковь до 01.01.-25%	20,83	16,66						
	с 01.01 - 33%	22,16							
	кукуруз	1,60	1,60						
	яблоки свежие	38,42	34,00						
	соус медово-лимонный:		15						
	масло растительное	8,00	8,00						
	мед	2,40	2,40						
	ЛИМОН	5,25	5,25						
	соль йодированная	0,20	0,20						
Суп-лапша с птицей				250	11,56	9,06	47,01	216,13	№692-2004
	Грудка куриная	16,20	12,00						
	масса отварного мяса		10,00						
	макаронные изделия	10,00	10,00						
	морковь до 01.01.-20%	12,50	10,00						
	с 01.01 - 25%	13,30	10,00						
	лук репчатый	10,71	9,00						
	масло растительное	4,54	4,54						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	80,09	60,22						

	01.11.-31.12. -30%	86,11	60,22							
	01.01-29.02 - 35%	92,74	60,22							
	01.03 - 40%	100,57	60,22							
	соль йодированная	1,50	1,50							
	вода	205,00	205,00							
Митболл в овсяной панировке				100	13,08	13,76	21,87	373,10		
Фарш домашний:										
	филе бедра	14,97	13,61							
	говядина	14,97	13,61							
	свинина	17,15	16,33							
	яйцо куриное	2,45	2,45							
	лук репчатый	19,43	16,33							
масса пассерованного лука			8,17							
	фариш п/ф		54,17							
	хлеб тостовый	9,20	9,20							
	вода для замачивания хлеба	7,77	7,77							
	масло растительное	5,55	5,55							
	лук репчатый	52,88	44,44							
	лук пассированный		22,22							
	сухари панировочные	3,00	3,00							
	соль йодированная	0,40	0,40							
	картофель 01.09-31.10	16,32	12,27							
	картофель 01.11-31.12	17,55								
	картофель 01.01-29.02	18,90								
	картофель 01.03	20,49								
	масса п/ф		101,26							
	хлопья овсяные	10,00	10,00							
	мука пшеничная	5,00	5,00							
	яйцо для панировки	10,00	10,00							
масса п/ф с панировкой			126,26							

масло растительное для смазки листа	3,00	3,00						
Картофельное пюре			180	4,63	3,76	42,93	194,69	№ 520-2004
картофель 01.09-31.10	219,45	165,00						
картофель 01.11-31.12	235,95							
картофель 01.01-29.02	254,10							
картофель 01.03	275,55							
соль йодированная	0,50	0,50						
масло сливочное	5,00	5,00						
молоко питьевое	27,00	27,00						
Компот из смородины			200	0,26	0,07	3,99	19,25	
смородина с/м	20,00	20,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	22,00	22,00	22	1,76	0,28	11,66	55,88	
Итого:			1510	55,63	55,14	231,58	1633,61	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Карпачо из овощей			716	23,13	23,65	97,09	676,65	
			100	1,00	0,13	3,6	19,08	
	огурцы свежие грунтовые	44,10	42,00					
	огурцы свежие парниковые	42,84						
	перец болгарский	21,28	16,00					
	томаты свежие грунтовые	44,10						
	томаты свежие парниковые	42,84	42,00					
или								

Салат "Кюл-сюл"				100	14,41	9,77	6,68	128,25	
капуста белокачанная		62,50	50,00						
или капуста пекинская		67,50							
морковь до 01.01.-25%		37,50	30,00						
с 01.01 - 33%		39,90							
яблоки свежие		16,95	15,00						
мак		0,55	0,55						
масло растительное		7,00	7,00						
лимон		10,00	10,00						
соль йодированная		0,20	0,20						
сахар-песок		0,50	0,50						
кукурузное масло		2,00	2,00						
Шакшука				180	9,59	16,35	23,89	269,72	
кабачок с/м		25,00	25,00						
морковь до 01.01.-25%		31,25	25,00						
с 01.01 - 33%		33,25							
лук репчатый		29,50	25,00						
масло растительное		10,00	10,00						
или масло сливочное		10,00	10,00						
чеснок		2,52	2,00						
соль йодированная		0,50	0,50						
сахар-песок		1,00	1,00						
орегано сушеный		0,50	0,50						
зира		0,50	0,50						
вода питьевая		150,00	150,00						
яйцо куриное		55,00	55,00						
томаты с/м		20,00	20,00						
укроп		1,25	1,00						
лук зеленый		2,00	2,00						
Шоколадный трайфл				180	7,90	6,43	34,22	221,87	

бисквит шоколадный:									
яйцо	22,00	22,00							
мука пшеничная	11,50	11,50							
сахар-песок	2,00	2,00							
масло растительное	1,00	1,00							
какао-порошок	2,50	2,50							
соль йодированная	0,01	0,01							
Соус клубничный			30						
клубника с/м	18,00	18,00							
вода питьевая	9,00	9,00							
сахар-песок	1,00	1,00							
крахмал кукурузный		1,00							
кефир	120,00	120,00							
Напиток "Смородина-яблоко"			200	0,16	0,08	8,50	37,18	№ 631-2004	
смородина с/м	20,00	20,00							
яблоко с/м	10,00	10,00							
сахар песок	8,00	8,00							
вода питьевая	200,00	200,00							
Хлеб "Николаевский"	56,00	56,00	56	4,48	0,66	26,88	128,80		
Обед			893	32,70	30,75	133,89	982,25		
Салат из стручковой фасоли			100	2,81	4,33	8,30	74,28		
фасоль стручковая	70,35	67,00							
морковь до 01.01.-25%	33,75	27,00							
с 01.01 - 33%	35,91								
лук зеленый	2,00	2,00							
масло растительное	2,00	2,00							
соевый соус	1,00	1,00							
кунжут	1,00	1,00							
вода питьевая	2,00	2,00							
сахар-песок	1,00	1,00							

Расольник Ленинградский со сметаной		250	8,18	12,33	43,25	339,05	№195-2006
	грудка куринная	16,20	12,00				
	<i>масса отварного мяса</i>		<i>10,00</i>				
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	66,50	50,00				
	01.11.-31.12. -30%	71,50	50,00				
	01.01-29.02 - 35%	77,00	50,00				
	01.03 - 40%	83,50	50,00				
	крупа перловая	9,09	9,09				
	морковь до 01.01.-20%	14,20	11,36				
	с 01.01 - 25%	15,11	11,36				
	лук репчатый	10,71	9,00				
	лавровый лист	0,01	0,01				
	отруцы соленые	21,58	11,36				
	масло сливочное 72,5%	5,00	5,00				
	или масло растительное	5,00	5,00				
	вода	205,00	205,00				
	сметана 15%	5,00	5,00				
	зелень свежая	1,35	1,00				
Булгур отварной		180	7,96	5,29	37,82	248,99	
	булгур	66,00	66,00				
	лук репчатый	33,98	28,80				
	вода питьевая	237,60	237,60				
	масло сливочное	7,30	7,30				
	соль йодированная	0,60	0,60				
Рыбный фишболл		100	11,67	5,12	22,46	195,74	
	минтай с/м	113,32	66,66				
	или филе минтая	106,66					
	лук репчатый	29,75	25,00				
	<i>масса пассерованного лука</i>		<i>13,80</i>				
	хлеб пшеничный (тостовый)	16,66	16,66				

	молоко питьевое	5,83	5,83						
	соль йодированная	0,27	0,20						
	рис круглозерный	7,22	7,22						
	<i>масса отварного риса</i>		18,05						
	яйцо	8,88	8,88						
	<i>масса п/ф</i>		<i>121,00</i>						
	сухари панировочные	5,00	5,00						
	<i>масса п/ф в панировке</i>		<i>126,00</i>						
	масло растительное для смазки	2,00	2,00						
Соус красный с овощами :				50	0,77	3,08	6,54	56,61	
	лук репчатый	5,95	5,00						
	морковь до 01.01.-25%	12,50	10,00						
	с 01.01 - 33%	13,30							
	масло растительное	3,25	3,25						
	томатная паста	7,50	7,50						
	мука пшеничная	3,50	3,50						
	вода питьевая	50,00	50,00						
	соль йодированная	0,10	0,10						
	сахар-песок	1,25	1,25						
Напиток клубничный				200	0,27	0,12	9,28	37,68	
	клубника с/м	30,00	30,00						
	сахар песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
	Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	13	1,04	0,48	6,24	29,90	
	Итого:			1609	55,83	54,40	230,98	1658,90	

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
			Вода, г	Белок, г	Жиры, г	Углеб., г	Вита. г	Эт. энерг.	

Завтрак				цены, т	цены, т	цены, т	цены, т	цены, т	цены, т	
Закуска из свежих огурцов				612	21,45	24,09	98,70	708,38		
огурцы свежие грунтовые				100	0,98	0,11	8,65	25,23		
огурцы свежие парниковые										
чеснок				1,28						
соль йодированная				0,50						
сахар-песок				1,00						
зелень				2,50						
Митболл в овсяной панировке				100	13,08	19,76	21,87	373,10		
Фарш домашний:										
филе бедра				14,97						
говядина				14,97						
свинина				17,15						
яйцо куриное				2,45						
лук репчатый				19,43						
масса пассерованного лука										
фарш п/ф										
хлеб тостовый				9,20						
вода для замачивания хлеба				7,77						
масло растительное				5,55						
лук репчатый				52,88						
лук пассерованный										
сухари панировочные				3,00						
соль йодированная				0,40						
картофель 01.09-31.10				16,32						
картофель 01.11-31.12				17,55						
картофель 01.01-29.02				18,90						
картофель 01.03				20,49						

	<i>масса п/ф</i>		<i>101,26</i>						
	хлопья овсяные	10,00	10,00						
	мука пшеничная	5,00	5,00						
	яйцо для панировки	10,00	10,00						
	<i>масса п/ф с панировкой</i>		<i>126,26</i>						
	масло растительное для смазки листа	3,00	3,00						
Картофельное пюре				180	4,63	3,76	42,93	194,69	№ 520-2004
	картофель 01.09-31.10	219,45							
	картофель 01.11-31.12	235,95							
	картофель 01.01-29.02	254,10	165,00						
	картофель 01.03	275,55							
	соль йодированная	0,50	0,50						
	масло сливочное	5,00	5,00						
	молоко питьевое	27,00	27,00						
Напиток сливовый				200	0,20	0,06	8,29	34,08	№ 631-2004
	слива с/м	30,00	30,00						
	сахар песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		32,00	32,00	32	2,56	0,40	16,96	81,28	
	Обед			844	30,27	33,18	130,26	959,97	
Салат из капусты с томатом				100	1,78	10,75	8,56	137,20	
	томаты свежие грунтовые	42,00	40,00						
	томаты свежие парниковые	40,80							
	капуста белокачанная	75,00	60,00						
	или пекинская капуста	81,00	60,00						
	<i>соус:</i>		<i>10</i>						
	масло растительное	7,00	7,00						
	соевый соус п/ф	3,00	3,00						
	лимон	1,00	1,00						
	вода питьевая	3,00	3,00						

Финская уха				250	10,76	8,23	33,36	195,86	№169-2006
горбуша с/м с/т(филе без кожи и костей)	57,94	40,80							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	59,16	40,80							
масса готовой рыбы		34,00							
картофель - 01.09-31.10 - 25%	75,57	56,82							
01.11-31.12 - 30%	81,25	56,82							
01.01-29.02 - 35%	87,50	56,82							
01.03 - 40%	94,89	56,82							
лук репчатый	16,23	13,64							
морковь до 01.01	21,30	17,04							
морковь с 01.01	22,66	17,04							
молото питьеое	11,36	11,36							
мука пшеничная	3,00	3,00							
соль йодированная	0,20	0,20							
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00							
или масло растительное	7,00	7,00							
Плов с мясом			230	12,29	13,41	47,04	438,43	№601-2006	
говядина 1 категории	77,28	73,60							
или свинина	67,62	64,40							
или филе куриное	63,25	57,50							
масса тушеного мяса		46,00							
крупа рис пропаренный	67,00	67,00							
вода питьевая	172,00	172,00							
соль йодированная	1,86	1,86							
морковь до 01.01.-20%	28,75	23,00							
с 01.01 - 25%	30,59	23,00							
лук репчатый	61,59	51,76							
зира	0,50	0,50							
масло растительное	5,00	5,00							

Напиток из сухофруктов				200	0,32	0,00	8,78	34,08	
сухофрукты		13,00	13,00						
сахар песок		8,00	8,00	.					
вода питьевая		200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		36,00	36,00	36	2,88	0,46	19,08	90,00	
Хлеб "Николаевский"		28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Итого:				1456	51,72	57,27	228,96	1668,35	
14 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак				610	21,99	22,98	95,41	660,08	
Рыбный киш с брокколи			140	9,69	7,54	28,76	217,96		
тесто заливное:									
	яйцо куриное	20,00	20,00						
	кефир	54,00	54,00						
	мука пшеничная	34,66	34,66						
	разрыхлитель	0,35	0,35						
	кунажут	1,00	1,00						
	соль йодированная	0,03	0,03						
Начинка:									
	филе минтая	48,00	30,00						
	картофель 01.09-31.10	46,55	35,00						
	картофель 01.11-31.12	50,05							
	картофель 01.01-29.02	53,90							
	картофель 01.03	58,45							
	брокколи с/м	22,00	20,00						
	лук репчатый	17,85	15,00						
	кабачок с/м	22,00	20,00						

масло растительное	1,50	1,50						
<i>масса п/ф</i>		230,04						
масло растительное для смазки листа	2,00	2,00						
Крем суп-Минестроне			270	8,36	14,83	35,99	298,36	
кабачок с/м	48,195	40,50						
морковь до 01.01.-25%	33,75	27,00						
с 01.01 - 33%	35,91							
орегано сушеный	0,50	0,50						
мука пшеничная	16,20	16,20						
молоко питьевое	94,50	94,50						
соль йодированная	1,00	1,00						
картофель 01.09-31.10	143,64	108,00						
картофель 01.11-31.12	154,44							
картофель 01.01-29.02	166,32							
картофель 01.03	180,36							
вода питьевая	108,00	108,00						
капуста цветная	41,31	40,50						
чеснок	1,00	1,00						
масло растительное	5,50	5,50						
или масло сливочное	5,50	5,50						
<i>Гренки чесночные:</i>		10						
хлеб tostовый	17,60	11,00						
<i>масло чесночное:</i>	3,00	3,00						
масло растительное	2,70	2,70						
чеснок	0,50	0,39						
Чай витаминный с шиповником		200	0,40	0,05	7,34	32,00		
чай черный	2,00	2,00						
сахар-песок	8,00	8,00						
плоды шиповника	6,00	6,00						
вода питьевая	200,00	200,00						

Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			44	3,54	0,56	23,32	111,76	
Обед								
Салат с томатами, сыром и грибами			876	31,43	33,08	127,41	934,54	
			100	3,11	12,05	9,81	119,16	
томаты свежие грунтовые	73,50	70,00						
томаты свежие парниковые	71,40	70,00						
сыр	17,17	17,00						
масло растительное	3,00	3,00						
<i>Грибки чесночные:</i>		10						
хлеб тостовый	16,00	10,00						
<i>масло чесночное:</i>	3,00	3,00						
масло растительное	2,00	2,00						
чеснок	0,50	0,39						
Борш с птицей и сметаной			250	7,12	2,08	27,25	173,05	№169-2006
грудка куриная	18,40	13,63						
<i>масса отварного мяса</i>		11,36						
картофель 01.09-31.10	19,29	14,50						
картофель 01.11-31.12	20,74							
картофель 01.01-29.02	22,33							
картофель 01.03	24,22							
капуста белокочанная свежая	26,99	21,59						
свекла - до 01.01 - 20%	42,61	34,09						
с 01.01 - 25%	45,34	34,09						
морковь до 01.01.-20%	15,63	12,50						
с 01.01 - 25%	16,63	12,50						
томатная паста (без консервантов и красителей)	5,00	5,00						
лук репчатый	14,88	12,50						
лавровый лист	0,01	0,01						
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00						
или масло растительное	7,00	7,00						
сметана	4,00	4,00						

	соль йодированная	1,50	1,50						
	сахар песок	1,75	1,75						
Фрикасе из курицы	филе куриное	60,5	55,00	100	11,61	12,03	7,63	201,14	
	или филе куриного бедра	60,5	55,00						
	масло растительное	6,0	6,00						
	лук репчатый	13,2	11,11						
	морковь с/м	11,00	11,00						
	кабачок с/м	11,00	11,00						
	лук зеленый	2,00	2,00						
	<i>Соус бешмель :</i>			50	2,0	3,8	4,9	65,1	
	молоко питьевое	61,20	60,00						
	масло сливочное	4,00	4,00						
	мука пшеничная	4,25	4,25						
	соль йодированная	0,50	0,50						
	сахар -песок	0,25	0,25						
	броccoli с/м	2,20	2,00						
	чеснок	0,33	0,25						
Кус-кус				180	2,21	5,65	43,69	254,83	
	кус-кус	67,00	67,00						
	вода питьевая	167,50	167,50						
	масло сливочное	3,00	3,00						
	соль йодированная	1,20	1,20						
Чай витаминный с облепихой				200	0,30	0,48	6,51	31,96	
	чай черный	1,00	1,00						
	сахар-песок	8,00	8,00						
	облепиха с/м	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		18,00	18,00	18	2,88	0,46	19,08	90,00	
Хлеб "Николаевский"		28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	

Итого:			1486	53,42	56,06	222,82	1594,62	
15 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			678	23,06	22,33	96,56	695,07	
Гранола с ягодным соусом			180	2,54	4,64	34,14	201,71	
Соус ягодный:			30					
клубника с/м	12,00	12,00						
черная смородина с/м	3,20	3,20						
вода питьевая	9,00	9,00						
сахар-песок	0,60	0,60						
крахмал кукурузный	0,60	0,60						
гранола :		20,00						
хлопья овсяные	13,33	13,33						
сахарный сироп:		10,00						
сахар -песок	8,00	8,00						
вода питьевая	10,00	10,00						
печенье	20,00	20,00						
снежок	120,00	120,00						
Курица в азиатском стиле			100	10,86	12,10	11,07	180,12	
филе куриное	66,0	60,00		10,32	11,36	1,65	158,98	
или филе куриного бедра	66,0	60,00						
масло растительное	6,2	6,20						

	лук репчатый	1,9	10,00						
	морковь с/м	10,00	10,00						
	кабачок с/м	10,00	10,00						
	лук зеленый	1,00	1,00						
	Соус терияки:		50,00		0,54	0,74	9,42	21,14	
	вода питьевая	38,00	38,00						
	соевый соус	13,00	13,00						
	сахар -песок	6,00	6,00						
	крахмал кукурузный	2,00	2,00						
	чеснок	1,00	1,00						
	масло кунжутное	0,50	0,50						
	кунжут белый	1,00	1,00						
	кунжут черный	1,00	1,00						
	Булгур отварной			180	7,96	5,29	37,82	248,99	
	булгур	66,00	66,00						
	лук репчатый	33,98	28,80						
	вода питьевая	237,60	237,60						
	масло сливочное	5,99	5,99						
	соль йодированная	0,60	0,60						
	Напиток "Манго-абрикос"			200	0,26	0,07	3,99	19,25	№ 631-2004
	абрикос с/м	20,00	20,00						
	сахар песок	5,00	5,00						
	манго с/м	10,00	10,00						
	вода питьевая	180,00	180,00						
	Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
	Обед	812	30,32	30,80	138,11	909,45			
	Салат "Кул-слуд"			100	1,41	10,37	6,68	122,25	
	капуста белокочанная	56,25							

45,00

или капуста пекинская	60,75	33,00						
морковь до 01.01.-25%	41,25							
с 01.01 - 33%	43,89							
яблоки свежие	18,08	16,00						
мак	0,50	0,50						
масло растительное	5,00	5,00						
лимон	9,00	9,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
сахар-песок	0,50	0,50						
кукурузное масло	2,00	2,00						
Сырный суп на курином бульоне с грибами			250	14,04	10,89	29,27	321,34	
лук репчатый	17,85	15,00						
морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00						
с 01.01 - 33%	39,90							
орегано сушеный	1,00	1,00						
мука пшеничная	5,00	5,00						
молоко питьевое	55,00	55,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
картофель 01.09-31.10	79,80	60,00						
картофель 01.11-31.12	85,80							
картофель 01.01-29.02	92,40							
картофель 01.03	100,20							
бульон куриный	150,00	150,00						
сыр плавленый	30,60	30,00						
чеснок	1,00	1,00						
масло растительное	10,00	10,00						
или масло сливочное	10,00	10,00						
Грибки:		10						
хлеб tostовый	16,00	10,00						
чесночное масло:		2						

	масло растительное	2,00	2,00						
	чеснок	0,60	0,50						
Жаркое по-домашнему				230	10,69	8,85	65,34	300,28	№590-2004
	грудка куриная (филе без кожи и костей)	77,63	57,50						
	<i>масса тушеного мяса</i>		46,00						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	214,13	161,00						
	01.11.-31.12. -30%	230,23	161,00						
	01.01-29.02 - 35%	247,62	161,00						
	01.03 - 40%	268,87	161,00						
	лук репчатый	13,69	11,50						
	морковь до 01.01.-20%	34,50	27,60						
	морковь с 01.01.-25%	36,71	27,60						
	лавровый лист	0,01	0,01						
	томатная паста	11,50	11,50						
	соль йодированная	0,50	0,50						
	масло растительное	5,00	5,00						
	вода	70,00	70,00						
	Напиток виноградный			200	0,18	0,06	11,02	43,38	№ 631-2004
	виноград с/м	30,00	30,00						
	сахар песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
	Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	2,88	0,46	19,08	90,00	
	Хлеб "Николаевский"	14,00	14,00	14	1,12	0,17	6,72	32,20	
	Итого:			1490	53,38	53,13	234,67	1604,52	
	Итого за 5 дней			7551	269,98	276,00	1149,01	8160,00	
	Средняя за 1 день			1510,2	54,00	55,20	229,80	1632,00	
16 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		

Завтрак		554	22,90	22,12	100,38	703,81			
Бутерброд с моцареллой	хлеб тостовый	30,00	30,00						
	сыр "Моцарелла"	20,40	20,00						
Творожная запеканка с ягодным соусом				150	8,72	9,02	40,12	272,16	
	творог	78,54	77,00						
	яйцо куриное	14,42	14,42						
	сахар-песок	2,30	2,30						
	крупа манная	24,80	24,80						
	снежок	36,23	36,23						
	ванилин	0,16	0,16						
	цедра лимона	1,00	1,00						
	разрыхлитель	0,57	0,57						
	масло растительное для смазки	5,00	5,00						
	масса п/ф		161,48						
	Соус ягодный:			30					
	клубника с/м	12,00	12,00						
	черная смородина с/м	3,20	3,20						
	вода питьевая	9,00	9,00						
	сахар-песок	0,60	0,60						
	крахмал кукурузный	0,60	0,60						
Какао с маршмеллоу				200	4,36	7,43	14,49	109,39	
	какао-порошок	5,00	5,00						
	вода питьевая	105,00	105,00						
	молоко питьевое	110,25	105,00						
	сахар-песок	5,0	5,00						
	ванилин	0,2	0,15						
	корица молотая	0,5	0,50						
	зефир маршмеллоу	10,0	10,00						
Фрукт в ассортименте		120	120	120	1,14	0,45	11,80	102,00	

Хлеб "Пшеничный" витаминизированный				34	2,73	0,43	18,02	86,36	
Обед				876	31,10	31,63	130,50	958,08	
Закуска из свежих овощей			100	0,98	0,11		8,65	25,23	
	огурцы свежие грунтовые	105,00	100,00						
	огурцы свежие парниковые	102,00							
	чеснок	1,28	1,00						
	соль йодированная	0,50	0,50						
	сахар-песок	1,00	1,00						
	зелень	2,50	2,00						
Щи "Невские" с птицей				250	7,18	11,64	21,40	266,73	
	грудка куриная (филе без кожи и костей)	20,25	15,00						
	масса тушеного мяса		12,00						
	капуста квашенная	44,20	34,00						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45,22	34,00						
	01.11.-31.12. -30%	48,62	34,00						
	01.01.-29.02 - 35%	52,36	34,00						
	01.03. - 40%	56,78	34,00						
	морковь до 01.01.-20%	21,30	17,04						
	с 01.01 - 25%	22,66	17,04						
	томатная паста	11,00	11,00						
	мак	0,10	0,10						
	соль йодированная	0,50	0,50						
	лук репчатый	11,90	10,00						
	масло сливочное 72,5%	5,50	5,50						
	или масло растительное	5,50	5,50						
	вода питьевая	227,27	227,27						
Мясо по-Сибирски				100	14,68	12,92	25,08	289,79	
	свинина	73,50	70,00						
	масса готового мяса:		50						
	лук репчатый	35,70	30,00						

	масло растительное	5,00	5,00							
	мука пшеничная	5,00	5,00							
	соль йодированная	0,50	0,50							
	сахар-песок	1,00	1,00							
	сухари панировочные	15,00	15,00							
	сметана	40,00	40,00							
	вода питьевая	250,00	250							
Картофель по-деревенски				180	4,32	6,33	46,23	240,52		
	картофель 01.09-31.10	359,10								
	картофель 01.11-31.12	386,10								
	картофель 01.01-29.02	415,80	270,00							
	картофель 01.03	450,90								
	соль йодированная	0,70	0,70							
	тимьян	0,55	0,55							
	розмарин	0,55	0,55							
	масло чесночное:		10							
	чеснок	1,66	1,30							
	масло растительное	4,00	4,00							
Чай с чебрецом				200	0,26	0,07	6,16	26,41		
	чай черный	1,00	1,00							
	сахар-песок	8,00	8,00							
	чебрец	0,50	0,50							
	вода питьевая	200,00	200,00							
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00		
Хлеб "Николаевский"		28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40		
Итого:				1430	54,00	53,75	230,88	1661,89		
17 день										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			

Завтрак		612	21,80	22,99	92,47	670,21	
Закуска из квашенной капусты		100	2,28	6,31	8,11	90,36	
	капуста квашенная	130,00	100,00				
	масло растительное	5,00	5,00				
	сахар-песок	1,00	1,00				
	лук зеленый	2,00	2,00				
Венгерский гуляш		100	13,17	10,57	12,69	200,36	
	свинина	69,30	63,00				
	или говядина	75,60	72,00				
	масса тушеного мяса		45,00				
	масло растительное	5,00	5,00				
	лук репчатый	23,80	20,00				
	морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00				
	с 01.01 - 33%	39,90					
	перец с/м	15,00	15,00				
	кабачок с/м	25,00	25,00				
	чеснок	1,28	1,00				
	мука пшеничная	5,00	5,00				
	томатная паста	10,00	10,00				
	вода питьевая	350,00	350,00				
	паприка сушеная	1,00	1,00				
	лук зеленый	3,00	3,00				
Кус-кус		180	3,61	5,65	43,69	254,83	
	кус-кус	67,00	67,00				
	вода питьевая	167,50	167,50				
	масло сливочное	3,60	3,60				
	соль йодированная	1,20	1,20				
или							
Рис отварной		180	3,15	5,84	49,52	257,96	№ 511-2006

	крупа рисовая	55,00	67,00							
	вода питьевая	137,50	137,50							
	масло сливочное	5,00	6,00							
	соль йодированная	1,00	1,20							
Напиток виноградный		200		0,18	0,06	11,02	43,38	№ 631-2004		
	виноград с/м	30,00	30,00							
	сахар песок	8,00	8,00							
	вода питьевая	200,00	200,00							
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		32,00	32,00	32	2,56	0,40	16,96	81,28		
	Обед			834	31,82	30,93	139,98	942,06		
Карпачо из овощей				100	1,00	0,13	3,6	19,08		
	огурцы свежие грунтовые	44,10	42,00							
	огурцы свежие парниковые	42,84								
	перец болгарский	21,28	16,00							
	томаты свежие грунтовые	44,10	42,00							
	томаты свежие парниковые	42,84								
Расходный Ленинградский со сметаной				250	8,18	11,95	43,25	339,05	№195-2006	
	грудка куринная	18,40	13,63							
	масса отварного мяса		11,36							
	картофель - 01.09.-31.10.-25%	68,00	51,13							
	01.11.-31.12.-30%	73,12	51,13							
	01.01-29.02 - 35%	78,74	51,13							
	01.03 - 40%	85,39	51,13							
	крупа перловая	9,09	9,09							
	морковь до 01.01.-20%	14,20	11,36							
	с 01.01 - 25%	15,11	11,36							
	лук репчатый	10,71	9,00							
	лавровый лист	0,01	0,01							
	огурцы соленые	21,58	11,36							
	масло сливочное 72,5%	5,00	5,00							

или Масло растительное	5,00	5,00						
Вода	205,00	205,00						
Сметана 15%	5,00	5,00						
Зелень свежая	1,35	1,00						
Паста с курицей и сулугуни			220	17,26	17,99	56,62	410,28	
Паста:				16,64	17,97	53,45	393,36	
Филе куриное	44,00	40,00						
Макароны	70,00	70,00						
Морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00						
с 01.01 - 33%	0,00							
Лук репчатый	23,80	20,00						
Масло растительное	13,00	13,00						
или Масло сливочное	13,00	13,00						
Сыр сулугуни	20,20	20,00						
<i>соус для пасты помидоро:</i>			50	0,62	0,02	3,17	16,92	
Томаты с/м	27,00	27,00						
Вода питьевая	23,50	23,50						
соль йодированная	0,50	0,50						
сахар-песок	0,50	0,50						
орегано	0,20	0,20						
Базилик сушеный	0,10	0,10						
Чеснок	1,20	1,00						
Напиток "Манго-абрикос"			200	0,26	0,07	3,99	19,25	№ 631-2004
абрикос с/м	20,00	20,00						
сахар песок	8,00	8,00						
Манго с/м	10,00	10,00						
Вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	36,00	36,00	36	2,88	0,46	19,08	90,00	
Хлеб "Никольевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Итого:			1446	53,62	53,92	232,45	1612,27	

18 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			626	21,48	23,99	92,78	667,36		
томаты свежие грунтовые	42,00	40,00	100	1,78	10,80	8,56	137,20		
томаты свежие парниковые	40,80								
капуста белокачанная	75,00	60,00							
или пекинская капуста	81,00	60,00							
масло растительное	7,00	7,00							
Соевый соус с/п		10							
Соевый соус	4,00	4,00							
сахар-песок	2,00	2,00							
вода питьевая	4,00	4,00							
Крабовый фишбол			100	11,21	8,87	16,38	198,66		
минтай с/м	110,50	65,00							
или филе минтая	104,00								
лук репчатый	26,18	22,00							
масса пассерованного лука		11,00							
хлеб пшеничный (тостовый)	3,75	3,75							
масло сливочное	3,00	3,00							
или масло растительное	3,00	3,00							
молоко питьевое	3,12	3,12							
соль йодированная	0,27	0,27							
крабовые палочки	31,50	30,00							
яйцо	3,75	3,75							
масса п/ф		116,89							
сухари панировочные	5,00	5,00							
масса п/ф в панировке		121,89							

[illegible]

	01.11.-31.12. -30%	78,65	55,00						
	01.01-29.02 - 35%	84,70	55,00						
	01.03. - 40%	91,85	55,00						
	горох лущёный	22,00	22,00						
	масло сливочное 72,5%	7,00	7,00						
	или масло растительное	7,00	7,00						
	лук репчатый	10,23	8,60						
	морковь до 01.01.-20%	17,66	14,13						
	с 01.01 - 25%	18,79	14,13						
	соль йодированная	0,50	0,50						
	вода	175,00	175,00						
	хлеб тостовый	16,00	10,00						
Азу				100	10,76	12,17	19,29	226,84	
	филе куриное	61,88	56,25						
	масса тушеного мяса		45,00						
	томатная паста (без консервантов и красителей)	8,00	8,00						
	лук репчатый	9,52	8,00						
	огурцы соленые	19,00	10,00						
	мука пшеничная в/с	3,00	3,00						
	масло растительное	5,00	5,00						
	или масло сливочное	5,00	5,00						
	вода питьевая	130,00	130,00						
	Рис отварной			180	3,15	5,84	44,52	257,96	№ 511-2004
	крупа рисовая	55,00	67,00						
	вода питьевая	137,50	137,50						
	масло сливочное	5,00	6,00						
	соль йодированная	1,00	1,20						
Напиток сливовый				200	0,20	0,06	8,29	34,08	№ 631-2004
	слива с/м	30,00	30,00						
	сахар песок	8,00	8,00						

	ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200,00	200,00						
	Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80	
	Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
	Итого:			1500	51,84	55,74	231,08	1595,06	
19 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак				552	23,44	21,87	99,98	646,52	
Гречка по-купечески			270	16,64	14,91	38,18	417,27		
	крупа гречневая	62,00	62,00	16,02	14,89	35,01	400,35		
	фарш домашний:		52,00						
	говядина	22,28	20,25						
	свинина	21,26	20,25						
	филе бедра	22,28	20,25						
	морковь до 01.01.-25%	28,11							
	с 01.01 - 33%	29,91	22,49						
	лук репчатый	26,54	22,49						
	соль йодированная	0,22	0,22						
	масло растительное	6,00	6,00						
	или масло сливочное	6,00	6,00						
	соль для пасты по-молдовро:			50	0,62	0,02	3,17	16,92	
	томаты с/м	27,00	27,00						
	вода питьевая	23,50	23,50						
	соль йодированная	1,00	1,00						
	сахар	0,50	0,50						
	орегано	0,20	0,20						
	базилик сушеный	0,10	0,10						

	чеснок	1,20	1,00						
Ситник с инжиром				50	4,08	6,51	37,94	118,47	
	тесто слоеное	60,00	60,00						
	инжир с/м	20,00	20,00						
	сахар-песок	4,00	4,00						
	мука пшеничная на подпыл	2,00	2,00						
	<i>масса и/ф</i>		75,00						
	сахарная пудра	3,00	3,00						
	яйцо куриное	2,00	2,00						
	масло растительное для смазки листа	2,00	2,00						

или

Ситник с инжиром				50	1,02	6,51	37,94	100,27	
Напиток "Смородина-яблоко"				200	0,16	0,08	8,50	37,18	№ 631-2004
	смородина с/м	20,00	20,00						
	яблоко с/м	10,00	10,00						
	сахар песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"				32	2,56	0,37	15,36	73,60	
	Обед			848	32,29	33,13	132,58	984,26	
Салат с томатами и гринками				100	2,05	0,43	8,95	47,66	
	томаты свежие грунтовые	78,75	75,00						
	томаты свежие парниковые	76,50							
	<i>Гренки чесночные:</i>		16						
	хлеб тостовый	25,60	16,00						
	<i>масло чесночное:</i>	3,00	3,00						
	масло растительное	2,70	2,70						
	чеснок	0,50	0,39						
	лук репчатый	11,90	10,00						
	масло растительное	5,00	5,00						
Суп -лапша с птицей				250	11,82	8,83	40,01	286,13	№692-2004

	грудка куринная	18,40	13,63							
	масса отварного мяса		11,36							
	макаронные изделия	11,36	11,36							
	морковь до 01.01.-20%	14,20	11,36							
	с 01.01 - 25%	15,11	11,36							
	лук репчатый	10,82	9,09							
	масло растительное	4,54	4,54							
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	80,09	60,22							
	01.11.-31.12. -30%	86,11	60,22							
	01.01-29.02 - 35%	92,74	60,22							
	01.03 - 40%	100,57	60,22							
	соль йодированная	1,50	1,50							
	вода	205,00	205,00							
	Митболл в овсяной панировке			100	12,08	19,76	21,87	373,10		
	Фарш домашний:									
	филе бедра	14,97	13,61							
	говядина	14,97	13,61							
	свинина	17,15	16,33							
	яйцо куриное	2,45	2,45							
	лук репчатый	19,43	16,33							
	масса пассерованного лука		8,17							
	фарш п/ф		54,17							
	хлеб тостовый	9,20	9,20							
	вода для замачивания хлеба	7,77	7,77							
	масло растительное	5,55	5,55							
	лук репчатый	52,88	44,44							
	лук пассерованный		22,22							
	сахари панировачные	3,00	3,00							
	соль йодированная	0,40	0,40							
	картофель 01.09-31.10	16,32								

	картофель 01.11-31.12	17,55	12,27							
	картофель 01.01-29.02	18,90								
	картофель 01.03	20,49								
	масса п/ф			101,26						
	хлопья овсяные	10,00		10,00						
	мука пшеничная	5,00	5,00							
	яйцо для панировки	10,00	10,00							
	масса п/ф с панировкой		126,26							
	масло растительное для смазки листа	3,00	3,00							
Картофельное пюре	картофель 01.09-31.10	219,45	165,00	180	4,63	3,76	42,93	194,69	№ 520-2004	
	картофель 01.11-31.12	235,95								
	картофель 01.01-29.02	254,10								
	картофель 01.03	275,55								
	соль йодированная	0,50								
	масло сливочное	5,00	5,00							
	молоко питьевое	27,00	27,00							
Напиток клубничный				200	0,27	0,12	9,28	37,68	№ 631-2004	
	клубника с/м	30,00	30,00							
	сахар песок	8,00	8,00							
	вода питьевая	200,00	200,00							
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00		
Итого:				1400	55,73	55,00	232,56	1630,78		
20 День										
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			594	22,88	24,05	93,14	712,13			
Салат "Коул-слоул"	капуста белокачанная	56,25		100	1,41	10,37	6,68	122,25		
				45,00						

или капуста пекинская	60,75	33,00							
морковь до 01.01.-25%	41,25								
с 01.01 - 33%	43,89								
яблоки свежие	18,08	16,00							
мак	0,50	0,50							
масло растительное	5,00	5,00							
лимон	9,00	9,00							
соль йодированная	0,20	0,20							
сахар-песок	0,50	0,50							
кукурузное масло	2,00	2,00							
Крылья куриные барбекю			100	15,73	8,02	27,00	294,20		
крылья куриные	148,50	135,00		15,17	5,96	16,22	236,21		
масло растительное	5,00	5,00							
чеснок	1,28	1,00							
соевый соус c/n:		10,00							
соевый соус концентрат	5,00	5,00							
сахар-песок	1,00	1,00							
вода питьевая	5,00	5,00							
Соус барбекю:			30	0,56	2,06	10,78	57,99		
яблоко с/м	10,00	10,00							
вода питьевая	6,00	6,00							
томатная паста	3,00	3,00							
паприка	0,30	0,30							
паприка копченая	0,30	0,30							
лук репчатый	3,00	3,00							
чеснок	0,77	0,60							
масло растительное	1,20	1,20							
масло сливочное	1,00	1,00							
лимон	3,42	3,00							
соевый соус c/n:		6,00							

соевый соус концентрат	3,00	3,00							
сахар-песок	1,00	1,00							
вода питьевая	3,00	3,00							
Картофель по-деревенски			180	4,32	5,02	46,23	231,52		
картофель 01.09-31.10	359,10	270,00							
картофель 01.11-31.12	386,10								
картофель 01.01-29.02	415,80								
картофель 01.03	450,90								
соль йодированная	0,55	0,55							
тимьян	0,55	0,55							
розмарин	0,55	0,55							
<i>масло чесночное:</i>		10							
чеснок	1,66	1,30							
масло растительное	3,50	3,50							
Чай витаминный с облепихой		200	0,30	0,48	6,51	31,96			
чай черный	2,00	2,00							
сахар-песок	8,00	8,00							
облепиха с/м	8,00	8,00							
вода питьевая	200,00	200,00							
Хлеб "Николаевский"	14,00	14,00	14	1,12	0,16	6,72	32,20		
Обед		840	31,93	33,56	128,87	947,88			
Овощной салат с кус-кусом		100	1,66	7,43	13,36	137,85	ТГК		
томаты свежие грунтовые	36,75	35,00							
томаты свежие парниковые	35,70								
капуста белокочанная	43,75	35,00							
или пекинская капуста	47,25	35,00							
крупа кус-кус	7,00	7,00							
<i>масса отварного кус-куса</i>		21							
<i>соус медово-лимонный:</i>		10							
масло растительное	7,00	7,00							

	мед	1,60	1,60						
	лимон	3,50	3,50						
	соль йодированная	0,20	0,20						
Куриный суп с гречкой				250	7,07	8,48	11,76	185,05	
грудка куриная (филе без кожи и костей)		19,17	14,20						
<i>масса открытой птицы</i>			<i>11,36</i>						
крупа гречневая		11,36	11,36						
капуста белокочанная свежая		21,30	17,04						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		45,34	34,09						
01.11.-31.12. -30%		48,75	34,09						
01.01-29.02 - 35%		52,50	34,09						
01.03. - 40%		56,93	34,09						
морковь до 01.01.-20%		21,30	17,04						
с 01.01 - 25%		22,66	17,04						
соль йодированная		0,20	0,20						
лук репчатый		13,52	11,36						
масло сливочное 72,5%		5,00	5,00						
или масло растительное		5,00	5,00						
вода питьевая		205,00	205,00						
сметана		5,00	5,00						
Паста с курицей и сулугуни				220	18,42	16,07	57,13	410,20	
Паста:					17,80	16,05	53,96	393,28	
филе куриное		44,00	40,00						
макаронны		70,00	70,00						
морковь до 01.01.-25%		25,00	20,00						
с 01.01 - 33%		0,00							
лук репчатый		23,80	20,00						
масло растительное		13,00	13,00						
или масло сливочное		13,00	13,00						
сыр сулугуни		20,20	20,00						

<i>соус для пасты помидоро:</i>				50	0,62	0,02	3,17	16,92	
	томаты с/м	27,00	27,00						
	вода питьевая	23,50	23,50						
	соль йодированная	0,50	0,50						
	сахар-песок	0,50	0,50						
	орегано	0,20	0,20						
	базилик сушеный	0,10	0,10						
	чеснок	1,20	1,00						
Напиток виноградный				200	0,18	0,06	11,02	43,38	
	виноград с/м	30,00	30,00						
	сахар песок	8,00	8,00						
	вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"		26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80	
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный		44,00	44,00	44	2,52	0,56	23,12	111,60	
Итого:				1434	54,81	57,61	222,01	1660,01	
Итого за 5 дней				8720	270,00	276,02	1148,98	8160,01	
Средняя за 1 день				1744,04	54,00	55,20	229,80	1632,00	
Итого за 20 дней				30979,20	1079,98	1104,01	4595,98	32640,00	
Средняя за 1 день				1548,96	54,00	55,20	229,80	1632,00	



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

№ 73/Д

« 11 » августа 2023 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного циклического двадцатидневного меню горячих завтраков и обедов для питания детей в возрасте с 12 лет и старше.
2. Заявитель: ООО «Магия вкуса»; юридический адрес: 625000, Россия, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Ленина, д. 65, кв. 54; ИНН 7204122539, ОГРН 1087232012262.
3. Получатель: ООО «Магия вкуса»; юридический адрес: 625000, Россия, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Ленина, д. 65, кв. 54; ИНН 7204122539, ОГРН 1087232012262. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 147141 от 04.08.2023г. рассмотрено представленное примерное циклическое двадцатидневное меню горячих завтраков и обедов для питания детей в возрасте с 12 лет и старше.
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 при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. — 2004);
 - 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 технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (№ рец.-2004, Пермь);

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях. Г. Екатеринбург (экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» №02-01-12-13-01/276), 2011г (№ рец. – 2011, Екатеринбург).
Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню, таблицу по добавлению соли и специй.

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.

На долю горячего завтрака в среднем за 20 дней приходится 25 %, на долю обедов – 35% 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), в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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.

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.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. 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 двадцатидневное меню горячих завтраков и обедов для питания детей в возрасте с 12 лет и старше, разработанное ООО «Магия вкуса» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



О. М. Жеребко

Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню разработано для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше в общеобразовательном учреждении. Прием пищи – **горячий завтрак, обед.**

Нормы потребления продуктов питания рассчитаны для завтрака –50-60 %, в соответствии Приложением 7, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения » (далее - СанПиН 2.3/2.43590-20).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии.

Меню разработано на основании **СанПиН 2.3/2.43590-20 Сборников технологических нормативов** и в соответствии с требованиями:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№ рец. – 2004**);
- 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 технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (**№ рец.-2004, Пермь**);
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» №02-01-12-13-01/276), 2011г (№ рец. – 2011, Екатеринбург).

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по **технологическим и технико-технологическим картам.**

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при строгом соблюдении: санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- Говядина полуфабрикат или говядина 1 категории;
- Мясо птицы;
- Рыба мороженая, крупная, неразделанная или потрошенная, конкретно для данного блюда;
- В рецептурах предусмотрено использование: томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%, яиц куриных средней массой 40 г без скорлупы;
- 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.
- Соль в рецептурах меню и технологических карт указана для приготовления молочных каш и мучных изделий, закладка соли и специй (лавровый лист), предусмотренная в рецептурах блюд и кулинарных изделий не должна превышать норму потребления в день.
- При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использовано приложение №11 **«Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности».**

Кроме того, в меню использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Продукты, входящие в состав рецептур блюд и кулинарных изделий согласно меню, указаны **в граммах**, кроме жидкости (сок, молоко, кисломолочный продукты, вода питьевая), которые указаны **в миллилитрах**.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на