

СОГЛАСОВАНО

и.о. начальника ТО Росгвардии
Венедиктова А.С.
19.06.19

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Школа»
Иванова И.И.
19.06.19

ПРИМЕРНОЕ 14-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ № 1841

от "23" мая 2019 г для питания детей с 11 лет и старше

в школе - интернате

Расчет содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов, проведен на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», на модуле системы – разработка технологической документации с расчетом химического состава, расчетом содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов (продуктов полуфабрикатов, кулинарных изделий, с учетом их сохранности на всех стадиях технологического процесса).

Программа разработана Уральским государственным экономическим университетом и одобрена Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство № 32 от 11.06.2009)

2019 г

Аннотация

Примерное 14 – ти дневное меню разработано для школы – интерната, – завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин.

Нормы потребления рассчитаны для двух возрастов - завтрак (20%), 2 завтрак (10%), обед (30%), полдник(15%), ужин(20%), поздний ужин (5%) в соответствии Приложением 8, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

Меню и технологические карты для организации питания детей разработаны на основании Сборников технологических нормативов и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
- Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, часть IV - М.: Хлебпродинформ, 2001.;
- Сборником рецептов блюд диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2001г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г.;
- Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, Часть 1,2 – Екатеринбург, 2011г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации — Пермь: ООО Уральский региональный центр питания, 2013г.

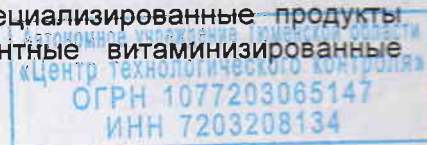
Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24**, Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью.

При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использована **таблица № 26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».**

Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственную **витаминизацию холодных напитков** (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в соответствии санитарными правилами. Витаминизация блюд проводится под контролем **медицинского работника** (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Кроме того, в меню могут быть использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. Для дополнительного обогащения рациона **микронутриентами** рекомендуется использовать в меню **специализированные продукты питания**, обогащенные микронутриентами, а также **инстантные витаминизированные напитки** промышленного выпуска.



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 горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2°С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

В соответствии с временными рекомендациями «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ №138 от 13.09.2006), СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:

- Джем, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимися закусочными консервами.

- Чеснок добавлять с учетом индивидуальной переносимости.

В приготовлении блюд использовать только **йодированную соль**, соответствующую требованиям государственных стандартов.

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. **При формировании меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий.**

**Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»
г. Тюмень ул. Мельникайте 107/1, тел. 8 (3452) 209839, 209147**

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

СанПин 2.4.5.2409-08 Суточная потребность 2713 ккал	Завтрак, ккал		Завтрак, ккал		Обед, ккал		Полдник, ккал		Ужин, ккал		2 ужин, ккал		Итого, ккал	
	543	20%	271	10%	814	30%	407	15%	543	%	136	5%	2035	100%
1 день	551	20	257	9	858	32	408	15	578	21	133	5	2785	103
2 день	564	21	257	9	834	31	388	14	571	21	142	5	2756	102
3 день	566	21	257	9	847	31	425	16	573	21	133	5	2800	103
4 день	553	20	257	9	872	32	397	15	573	21	133	5	2785	103
5 день	567	21	257	9	874	32	415	15	585	22	133	5	2831	104
6 день	569	21	257	9	863	32	389	14	570	21	123	5	2772	102
7 день	549	20	257	9	871	32	427	16	570	21	133	5	2807	103
8 день	531	20	257	9	832	31	386	14	573	21	133	5	2712	100
9 день	576	21	257	9	837	31	388	14	566	21	133	5	2757	102
10 день	537	20	257	9	845	31	388	14	569	21	133	5	2728	101
11 день	569	21	257	9	856	32	417	15	531	20	133	5	2763	102
12 день	519	19	257	9	837	31	386	14	533	20	133	5	2666	98
13 день	562	21	257	9	860	32	408	15	572	21	133	5	2792	103
14 день	555	20	257	9	843	31	429	16	565	21	133	5	2783	103
Итого за 14 дней	555	20	257	9	852	31	404	15	566	21	133	5	2767	102

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню для детей школьного возраста с 11 лет и старше, № 1841 от "23" мая 2019 г

№	Продукты	Норма в день (брутто)*, г, мл	Фактически получено в день, г, мл														Факт в день, г, мл	% выполнения
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
1	Хлеб ржаной (ржано - пшеничный)***	120	100	100	100	90	110	160	110	125	90	130	120	130	110	120	113,9	95
2	Хлеб пшеничный **	200	210	127	199	153	205	146	200	200	190	204	200	205	220	181	188,6	95
3	Мука пшеничная	20	8	55	5	42	32	20	6	9	6	6	21	3	15	44	19,3	97
4	Крупы, бобовые	50	85	0	91	98	10	0	63	45	60	101	32	26	70	64	53,2	105
5	Макаронные изделия	20	0	0	61	0	53	0	20	61	10	0	0	61	0	0	19,0	95
6	Картофель	250	218	347	354	297	203	326	133	242	305	372	100	242	335	306	269,9	105
7	Овощи, зелень	400	316	465	244	366	371	418	435	480	163	350	938	320	164	358	384,9	96
8	Фрукты (плоды) свежие	200	192	257	239	213	170	224	224	192	178	170	216	213	170	216	205,1	103
9	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200,0	100
10	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	20	25	25	0	25	0	0	41	0	46	25	0	25	25	29	19,0	95
11	Сахар	45	48	34	30	69	27	57	50	50	55	30	56	45	30	49	44,9	100
12	Кондитерские изделия	15	0	30	25	0	0	0	100	0	25	0	20	0	0	20	15,8	105
13	Какао	1,2	3,5	0	0	0	2	0	3,5	2	0	3,5	2	0	0	2	1,3	105
14	Чай	0,4	0,0	0,6	0,6	0,6	0,0	1,1	0,0	0,6	1,1	0,0	0,0	0,6	0,6	0,0	0,4	98
15	Мясо на кости 1 категории	105	129	107	0	176	196	22	139	180	101	110	129	227	22	19	111,2	105
16	Цыпленок 1 категории потрошенные**	60	0	160	80	0	0	168	0	0	80	0	200	0	0	118	57,6	96
17	Рыба	80	184	104	202	0	0	184	0	0	0	170	0	0	153	116	79,4	99
18	Колбасные изделия	20	0	0	102	0	0	0	52	0	0	0	0	31	102	0	20,5	103
19	Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	342	230	211	245	305	268	360	300	38	306	553	177	250	478	290,2	97
20	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5 %, 3,2%)	180	206	0	206	206	206	0	206	206	206	206	206	206	206	206	176,6	98
21	Творог (массовая доля не более 9%)	60	0	120	0	0	159	160	0	0	152	0	154	0	0	115	61,4	102
22	Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	5	9	0	26	18	6	13	15	18	0	15	15	0	15	11,0	105
23	Сыр	12	16	0	0	25	0	16	21	0	31	21	0	0	21	11	11,6	96
24	Масло сливочное	35	41	31	30	41	67	31	18	23	34	40	20	28	36	53	35,2	100
25	Масло растительное	18	11	16	8	24	20	19	18	31	21	18	22	11	21	7	17,6	98
26	Яйцо диетическое	40	40	9	53	64	158	5	4	33	64	10	65	4	60	22	42,2	105
27	Соль	7	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	100
28	Дрожжи	1	0,0	1,1	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	15

* среднесуточные нормы продуктов питания указаны в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" приложение 8 "Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных учреждений.

** Мучное и булочное изделие промышленного производства посчитано к норме хлеба пшеничного 1, 3, 8, 9, 10, 12, 13 дни

*** Мучное и булочное изделие промышленного производства посчитано к норме хлеба ржаного 6 день

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 1841

АУ ТО «Центр технологического образования»

**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.

Примерное 14 - ти дневное МЕНЮ №1841 от "23" мая 2019 г

для питания детей школьного возраста с 11 лет и старше (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин),
осенне - зимний сезон

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу по расходу соли и специй

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак				19	20	74	551	2	0,2	1	1	492	441	96	3
Каша молочная кукурузная жидкая №265-2013, Пермь				7,6	7,9	32,3	231	0,90	0,1	0,51	0,4	212,2	211,1	49,9	1,0
крупя кукурузная				25	25										
молоко питьевое				185	185										
или молоко концентрированное				85	85										
или молоко сухое				22	22										
вода кипяченая для концентрированного молока				100	100										
вода кипяченая для сухого молока				163	163										
сахар				5	5										
соль йодированная				0,9	0,9										
масло сливочное				5	5										
Бутерброд с сыром, маслом № 91, 93-2013, Пермь				30/5/15											
хлеб пшеничный				30	30										
масло сливочное				5	5										
															</

Экземпляр-оригинал

Меню № 1841

АУ ТО «Центр технического контроля»

[illegible]

[illegible]

[illegible]

масло растительное для смазки листа		0,3	0,3													
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь				200	1,2	0,4	39,0	164	8,00	0,0	0,0	0,5	38,0	22,0	27,0	0,3
Ужин					14,3	18,2	86,9	570,5	6,9	0,4	0,0	4,7	68,1	391,1	101,0	6,9
Жаркое по - домашнему №369 - 2013, Пермь				300	8,1	16,9	36,8	332	6,9	0,2	0,0	3,1	33,8	260,1	65,8	4,0
говядина 1 категории		107	79													
или говядина полуфабрикат		93	79													
масса тушеного мяса			50													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		186	140													
01.11.-31.12. -30%		200	140													
01.01-29.02 - 35%		216	140													
01.03 - 40%		234	140													
морковь - до 01.01 - 20%		75	60													
с 01.01 - 25%		80	60													
лук репчатый		30	25													
масло растительное		10	10													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		12,5	12,5													
Кисель из концентрата плодового или ягодного №503 - 2013, Пермь				200	0,0	0,0	18,2	73	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
кисель из концентрата		24	24													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь				40	3,2	0,6	15,2	79	0,00	0,1	0,0	0,9	16,0	52,0	11,2	0,9
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь				50	3,0	0,7	16,7	87	0,0	0,1	0,0	0,7	18,0	79,0	24,0	2,0
2 ужин					6,7	6,2	14,9	142,1	1,6	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1

Меню № 1841
АУ ТО «Центр технического контроля»

Молоко кипячёное №515-2013г., Пермь		211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,00	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
ИЛИ																
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке 2,5% жирности		200			5,2	5,0	9,4	103	1,60	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
Печенье промышленного производства №590-2013, Пермь		30			1,5	1,2	5,5	39	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ИТОГО					84,7	85,6	410,7	2756,2	67,3	1,5	107,6	18,9	850,8	1684	449,7	25,1
Соотношение белков:жиров:углеводов					1	1	4									
МЕНЮ																
3 день																
Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.эqv.	Е	Са	Р	Мg	Fe
Завтрак					18	18	82	566	1	0,1	0,3	2	42	232	34	4
Макаронные изделия отварные №291 - 2013, Пермь		180			6,3	5,1	38,3	224	0,0	0,1	0,28	1,0	11,9	49,7	8,8	0,9
макаронные изделия		61	61													
масло сливочное		7	7													
Сосиски, сардельки, колбаса отварные №102- 2013, Пермь		100			9,8	9,9	2,9	140	0,0	0,0	0,0	0,4	17,5	139,0	15,0	2,7
сардельки, сосиски, колбаса вареная, в том числе куриные		102	100													
Чай с сахаром №493 - 2013, Пермь		200			0,2	0,0	15,9	64	0,00	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0
чай - заварка		0,6	0,6													
сахар		15	15													
Бутерброд с джемом или повидлом №95-2013, Пермь		20/25			1,5	3,1	21,5	120	1,4	0,0	0,0	0,4	8,4	27,4	5,9	0,4
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		25,2	25													

хлеб пшеничный		20	20														
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь				10	0,6	0,1	3,3	17	0,0	0,0	0,0	0,1	3,6	15,8	4,8	0,4	
2 завтрак					4	1	58	257	16	0,1	0,0	0,4	50	68	44	5	
Плоды свежие в ассортименте №112-2013, Пермь				170	4,3	0,9	58,0	257	16,40	0,1	0,0	0,4	50,0	68,0	44,0	5,0	
Обед					36	29	111	847	35	1	38	12	191	682	181	9	
Икра кабачковая (промышленного производства) №115- 2013, Пермь				100	1,9	8,9	7,7	119	7,0	0,02	0,00	3,1	41,0	37,0	15,0	0,7	
Суп картофельный с бобовыми (2 вариант), с курицей №145 - 2013, Пермь				250/20	5,4	4,9	16,2	131	4,7	0,1	0,5	0,2	41,5	137,8	38,3	1,8	
Курица 1 категории потрошенная																	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%																	
01.11.-31.12. -30%																	
01.01-29.02 - 35%																	
01.03 - 40%																	
фасоль																	
морковь - до 01.01 - 20%																	
с 01.01 - 25%																	
лук репчатый																	
масло сливочное																	
зелень сушеная (петрушка, укроп)																	
Минтай запеченный в сухарной корочке с маслом (Технико технологическая карта, разработано АУ ТО Центр технологического контроля)				120/5	17,9	9,2	5,3	176	0,8	0,3	0,35	6,7	32,1	250,9	38,0	1,1	
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)																	

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню №

АУ ТО «Центр технологического контроля»

[illegible]

или

[illegible]

Каша гречневая №237-2013, Пермь				180	5,2	4,0	24,4	154	0,0	0,10	0,22	0,5	0,2	95,2	45,3	2,2
крупа гречневая		45	45													
вода питьевая		144	144													
масло сливочное		5	5													
Компот из смеси сухофруктов №508-2013, Пермь				200	0,2	0,0	20,3	82	0,3	0,0	0,0	0,8	23,6	20,4	15,0	0,5
сухофрукты		25	25													
сахар		10	10													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь				80	6,4	1,2	30,4	158	0,00	0,2	0,0	1,8	32,0	104,0	22,4	1,8
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь				30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2
Полдник					6	11	70	397	8	0,1	54	1	248	188	54	1
Пирог "Манник" (Технико технологическая карта, разработано АУ ТО Центр технологического контроля)				100	4,5	10,1	31,0	233	0,00	0,1	54,1	0,4	210,3	165,9	27,3	0,5
мука пшеничная		23	23													
крупа манная		23	23													
сахар		20	20													
масло сливочное		6	6													
сметана		21	21													
яйцо куриное		16	16													
двууглекислый натрий		1,0	1													
сахарная пудра		3	3													
масло растительное для смазки листа		0,5	0,5													
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь				200	1,2	0,4	39,0	164	8,00	0,0	0,0	0,5	38,0	22,0	27,0	0,3

Омлет натуральный с маслом №301- 2013, Пермь			200	18,5	22,1	2,8	284	0,0	0,1	0,5	0,9	82,5	288,0	18,0	3,8
яйцо куриное	145	145													
молоко питьевое	55	55													
или молоко концентрированное	25	25													
или молоко сухое	7	7													
вода кипяченая для концентрированного молока	30	30													
вода кипяченая для сухого молока	48	48													
масло сливочное для смазки листа	4	4													
масса готового омлета		190													
масло сливочное	10	10													
Бутерброд с маслом №93-2013, Пермь			20/5	1,4	3,7	9,6	77	0,0	0,0	0,2	0,1	1,2	1,5	0,0	0,0
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	5	5													
Кофейный напиток с молоком №501 - 2013, Пермь			200	1,6	1,6	17,1	89	0,3	0,0	0,12	0,0	70,0	50,2	8,0	0,1
кофейный напиток	2	2													
сахар	15	15													
молоко питьевое	50	50													
или молоко концентрированное	23	23													
или молоко сухое	6	6													
вода кипяченая для концентрированного молока	27	27													
вода кипяченая для сухого молока	44	44													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню №

1841

АУ ТО «Центр технологического контроля»

[illegible]

Меню №	184	ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ
АУТО «Центр технологического контроля»		
АУ. IV		

[illegible]

Молоко кипячёное №515-2013г., Пермь		211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,00	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1	
ИЛИ																	
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке 2,5% жирности					200	5,2	5,0	9,4	103	1,60	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
Ужин						23	14	91	585	26	1	6	6	97	446	78	10
Печень, тушенная в соусе №401-2013, Пермь					50/50	11,1	7,7	5,5	136	10,0	0,19	5,8	2,0	25,0	227,0	13,0	4,8
печень говяжья		86	71														
мука пшеничная		3	3														
масса полуфабриката			74														
масло растительное		5	5														
масса тушеной печени			50														
соус сметанный			50														
мука пшеничная		4	4														
масло сливочное		4	4														
сметана		12,5	12,5														
вода питьевая		37,5	37,5														
Макаронные изделия отварные с овощами №294-2013, Пермь					200	5,2	4,7	37,0	211	0,7	0,2	0,29	1,2	12,1	51,6	9,5	1,1
макаронные изделия		53	53														
масса отварных макарон			150														
масло сливочное		5	5														
морковь - до 01.01 - 20%		75	60														
с 01.01 - 25%		80	60														
ЭЖЕМЕЦЛЯР-ОРИГІНАЛ																	

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

1041

Меню №

АУ ТО «ЦЕНТР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ»

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ИЛИ

Салат из огурцов с маслом (№141/1-2011г., Екатеринбург)			100	0,8	5,1	2,5	59	6,80	0,03	0,00	2,30	22,50	41,16	13,70	0,59
огурцы соленные (без уксуса)	173	95													
или огурцы свежие парниковые	97	95													
или огурцы свежие грунтовые	100	95													
масло растительное	5	5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Суп картофельный с мясом №149 - 2013, Пермь			250/10	4,5	5,3	14,7	125	44,30	0,5	0,0	5,1	65,0	287,6	122,0	4,8
говядина 1 категории	22	16													
или говядина полуфабрикат	19	16													

[illegible]

Колбасные изделия отварные, с соусом сметанным №102- 2013, Пермь															100	8,8	7,9	3,9	122	0,8	0,00	15,2	2,0	50,2	158,3	25,3	2,1
сардельки, сосиски, колбаса вареная, в том числе куриные															52	50											
масса отварных колбасных изделий																50											
Соус сметанный №442- 2013, Пермь																50											
мука пшеничная															4	4											
масло сливочное															4	4											
сметана															12,5	12,5											
бульон или вода питьевая															37,5	37,5											
Рис припущенный с томатом №416 - 2013, Пермь															180	4,4	3,9	39,6	211	1,7	0,03	0,05	0,4	7,7	88,0	30,1	0,8
крупа рисовая															63	63											
вода питьевая															121	121											
масло сливочное															5	5											
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)															9	9											
зелень свежая (петрушка, укроп)															4,1	3											
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь															200	0,2	0,0	12,5	51	15,0	0,0	0,0	0,9	22,0	23,2	17,2	0,9
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь															60	4,8	0,9	22,8	119	0,00	0,1	0,0	1,3	24,0	78,0	16,8	1,3
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь															40	2,4	0,4	13,2	68	0,0	0,1	0,0	0,6	14,4	63,2	19,2	1,6
2 ужин																5,8	6,4	13,0	133	1,4	0,1	0,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516 - 2013, Пермь															206	200	200	13,0	133	1,4	0,08	0,04	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
ИТОГО																97	78	427	2807	133	2	16	24	1323	1935	540	32
Соотношение белков:жиров:углеводов															1	1	1	4									

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 1841

АУ ТО «Центр технологического контроля»

МЕНЮ

8 день

[illegible]

Салат из свежих помидоров №22-2013, Пермь				100	1,0	5,1	3,5	64	16,5	0,0	0,0	2,5	13,0	24,0	18,0	0,8
	помидоры свежие парниковые	97	95													
	или помидоры свежие грунтовые	112	95													
	масло растительное	5	5													
	зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Рассольник ленинградский с мясом, со сметаной №134- 2013, Пермь				250/10/5	4,8	5,1	14,8	124	4,9	0,1	0,31	0,4	23,2	94,9	27,6	1,4
	говядина 1 категории	22	16													
	или говядина полуфабрикат	19	16													
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75													
	01.11.-31.12. -30%	107	75													
	01.01-29.02 - 35%	116	75													
	01.03 - 40%	125	75													
	крупа (перловая, овсяная или пшеничная)	5	5													
	морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10													
	с 01.01 - 25%	13,3	10													
	лук репчатый	6	5													
	огурцы консервированные без уксуса или соленные	27	15													
	масло сливочное	6	6													
	сметана	5	5													
	зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2													
Овощи тушеные с говядиной (Технико технологическая карта, разработано АУ ТО Центр технологического контроля)				280	15,9	15,4	24,3	299	9,12	0,2	0,0	2,8	30,4	234,1	59,2	3,6

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ЭЗЕМІЛҮР-ОРИГИНАЛ

Michigan 150

УТО «Центр технологического контроля»

Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь		30		2,4	0,5	11,4	59	0,00	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь		30		1,8	0,3	9,9	52	0,0	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2
2 ужин															
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516 - 2013, Пермь		206	200	5,8	6,4	13,0	132,8	1,4	0,1	0,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
ИТОГО				101,3	82,7	400,9	2757,0	59,9	1,1	23,3	14,4	1072	1613	372,5	25,3
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4									

МЕНЮ

10 день

Наименование блюда	Брутто, г		Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
	Чистый вес			Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак				18	19	72	537	3	0,2	1	1	412	377	79	3
Каша манная молочная жидкая №262-2013, Пермь				6,2	8,1	31,1	222	2,75	0,1	0,77	0,5	223,0	176,6	28,8	0,5
крупа манная	31	31													
молоко питьевое	176	176													
или молоко концентрированное	81	81													
или молоко сухое	21	21													
вода кипяченая для концентрированного молока	95	95													
вода кипяченая для сухого молока	155	155													
сахар	5	5													
соль йодированная	1	1													
масло сливочное	5	5													

разработано АУ ТО "Центр технологического контроля"

Какао с молоком №497-2013, Пермь				40	5,9	7,3	7,6	120	0,0	0,0	0,25	0,1	49,4	28,5	2,7	0,0
сыр	21	20														
	5	5														
	20	20														
масло сливочное																
хлеб пшеничный																
Какао с молоком №497-2013, Пермь				200	3,9	3,3	20,4	127	0,5	0,0	0,21	0,0	124,9	108,3	28,3	0,9
какао-порошок				3,5	3,5											
сахар				15	15											
молоко питьевое				130	130											
или молоко концентрированное				60	60											
или молоко сухое				16	16											
вода кипяченая для концентрированного молока				70	70											
вода кипяченая для сухого молока				114	114											
вб ржаной №109-2013, Пермь																
2 завтрак				40	2,4	0,4	13,2	68	0,0	0,1	0,0	0,6	14,4	63,2	19,2	1,6
уды свежие в ассортименте №112-2013, Пермь				4	1	58	257	16	0,1	0,1	0,0	0,4	50	68	44	5
Обед				170	4,3	0,9	58,0	257	16,40	0,1	0,0	0,4	50,0	68,0	44,0	5,0
ат овощной с зеленым горошком №69-2013, Пермь				31	29	115	845	111	0,8	0,4	12	156	714	237	12	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%				100	2,8	7,1	112	11,70	0,08	0,02	3,0	19,0	64,0	23,0	0,9	
01.11.-31.12. -30%																
01.01-29.02 - 35%																
01.03 - 40%																

Экземпляр оригинал

Меню №

АУ ТО «Центр технологического контроля»

01.11.-31.12. -30%

200

[illegible]

[illegible]

Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь	40	3,2	0,6	15,2	79	0,00	0,1	0,0	0,9	16,0	52,0	11,2	0,9
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь	40	2,4	0,4	13,2	68	0,0	0,1	0,0	0,6	14,4	63,2	19,2	1,6
2 ужин													
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516 - 2013, Пермь	206	200	5,8	6,4	13,0	132,8	1,4	0,1	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
ИТОГО													
Соотношение белков:жиров:углеводов			93	79	409	2728	170	2	3	27	1033	1928	541
			1	1	4								28

МЕНЮ

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак				18	16	88	569	1	0,3	1	2	381	390	75	3
Суп молочный с крупой №164-2013, Пермь			250	8,2	8,1	21,5	192	1,1	0,1	0,59	0,3	275,8	210,3	33,8	0,6
молоко питьевое	250	250													
или молоко концентрированное	115	115													
или молоко сухое	30	30													
вода кипяченая для концентрированного молока	135	135													
вода кипяченая для сухого молока	220	220													
Крупа: рисовая или манная, кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15													
или ячневая, или гречневая, пшено	20	20													
масло сливочное	2,5	2,5													
сахар	2,5	2,5													
												ЭЖЕМЕСЯЧНО-ОРИГИНАЛ			

ЭКСПЕРТ-ОРИГИНАЛ
Меню № 1841
АУ ТО «Центр технологического контроля»

[illegible]

Кукуруза отварная №175 - 2013, Пермь			100	2,4	0,5	14,6	73	6,00	0,0	0,0	0,0	9,0	55,0	0,0	0,6
кукуруза консервированная	167	100													

ИЛИ

Салат из свежих помидоров №22-2013, Пермь		100	1,0	5,1	3,5	64	16,5	0,0	0,0	0,0	2,5	13,0	24,0	18,0	0,8
помидоры свежие парниковые	97	95													
или помидоры свежие грунтовые	112	95													
масло растительное	5	5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Рассольник домашний с мясом, со сметаной №132 - 2013, Пермь		250/10/5	5,4	5,9	12,8	126	12,4	0,09	0,31	0,36	26,2	94,9	27,6	1,4	
говядина 1 категории	22	16													
или говядина полуфабрикат	19	16													
капуста белокочанная свежая	25	20													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75													
01.11.-31.12. -30%	107	75													
01.01-29.02 - 35%	116	75													
01.03 - 40%	125	75													
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13	10													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	6	6													
огурцы консервированные без уксуса или соленые	27	15													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 1841

АУ ТО «Центр технологического контроля»

[illegible]

Сырники из творога запеченные, с молоком сгущенным №321-2001, Пермь			200	27,1	5,2	34,7	294	0,36	0,1	1,04	0,4	295,5	357,4	48,1	1,2	
	творог	154	153													
	крупа манная	12	12													
	яйцо куриное	6	6													
	сахар	17	17													
	ванилин	0,02	0,02													
	мука пшеничная	11	11													
	сметана	6	6													
	масло сливочное для смазки листа	2,3	2,3													
	масса готовых сырников		170													
	молоко сгущенное с сахаром	30	30													
	Молоко кипяченое №260-2001, Пермь	211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,10	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
	или молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	200	200	5,2	5,0	9,7	103	1,6	0,10	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
Ужин					29,3	24,0	49,0	531,0	50,2	0,3	0,3	8,3	232,4	419,7	113,5	7,6
Яйца варенные №300-2013, Пермь				40	5,1	4,6	0,3	63	0,00	0,03	0,1	0,2	22,0	77,0	5,0	1,0
Суфле из кур №408-2013, Пермь				100	13,1	11,3	3,9	170	0,75	0,04	0,10	0,58	40,0	107,3	15,7	1,4
	курица потрошенная 1 категории	200	177													
	масса отварной птицы (мякоть без кожи)		68													
	яйцо куриное	19	19													
	соус молочный для запекания		30													
	молоко питьевое	23	23													

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ

Меню № 1 8 4 1

АУ ТО «Центр технологического контроля»

[illegible]

МЕНЮ

12 день

12 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г	Выход, г	Химический состав					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Ca	P	Mg	Fe			
Завтрак																			
Каша "Дружба" №260-2013, Пермь				200	16	19	69	519	1	0,3	0,1	1	162	284	64	3			
	крупа пшенная	11	11		7,8	10,3	27,1	232	0,6	0,1	0,08	0,2	133,7	148,4	32,2	0,6			
	крупа рисовая	15	15																
	молоко питьевое	172	172																
	или молоко концентрированное	79	79																
	или молоко сухое	21	21																
	вода кипяченая для концентрированного молока	93	93																
	вода кипяченая для сухого молока	151	151																
	соль йодированная	1	1																
	сахар	5	5																
	масло сливочное	5	5																
Бутерброд с вареной колбасой №81-2013, Пермь				50	5,2	8,6	9,8	137	0,0	0,1	0,0	0,4	10,0	57,0	8,0	0,7			
	хлеб пшеничный	20	20																
	колбаса вареная, в том числе куриная	31	30																
Чай с сахаром №493 - 2013, Пермь				200	0,2	0,0	15,9	64	0,00	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0			
	чай - заварка	0,6	0,6																
	сахар	15	15																

Меню № 1841
АУ ТО «Центр технологического контроля»

[illegible]

13 день

[illegible]

[illegible]

[illegible]

МЕНЮ

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет. экв.	Е	Ca	P	Mg	Fe	
Завтрак																
Каша из хлопьев овсяных "Геркулеса" №266-2013, Пермь			200													
крупа "Геркулес"	25	25														
молоко питьевое	190	190														
или молоко концентрированное	87	87														
или молоко сухое	23	23														
вода кипяченая для концентрированного молока	103	103														
вода кипяченая для сухого молока	167	167														
сахар	5	5														
соль йодированная	1	1														
масло сливочное	5	5														
Бутерброд с джемом, маслом №96-2013, Пермь			30/20/10													
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20														
масло сливочное	10	10														
хлеб пшеничный	30	30														
Кофейный напиток с молоком №501 - 2013, Пермь			200													
кофейный напиток	2	2														

Меню №

АУ ТО «Центр технологического контроля»

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ

841

01.11.-31.12. -30%

286

200

Меню №

АУ ТО «Центр технологического контроля»

1941

[illegible]

ИЛИ

[illegible]

зелень свежая (петрушка, укроп)		2,7	2			250/10/5	4,2	4,8	10,0	100	13,4	0,1	0,0	0,2	39,0	65,5	21,9	1,1
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом и сметаной №124-2004																		
говядина 1 категории		22	16															
или говядина полуфабрикат		19	16															
капуста белокочанная свежая		66	53															
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		40	30															
01.11.-31.12. - 30%		43	30															
01.01.-29.02 - 35%		46	30															
01.03 - 40%		50	30															
морковь до 01.01.-20%		12,5	10															
с 01.01 - 25%		13	10															
лук репчатый		12	10															
масло сливочное		5	5															
сметана		5	5															
зелень сушеная (петрушка, укроп)		0,2	0,2															
рикадельки рыбные запечённые, с маслом №347-2013, Пермь						80/5	11,8	5,4	6,1	120	0,2	0,06	0,02	0,4	40,0	135,0	21,6	0,6
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)		96	64															
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)		116	64															
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		86	64															
хлеб пшеничный		11	11															

ЖЕЗЫМЦЫЯР-ОРИГІНАЛ
 Меню № 1841
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

01.11.-31.12. -30%	286	200	Меню № 1841	АУ ТО «Центр технологического контроля»
--------------------	-----	-----	-------------	---

[illegible][illegible]

[illegible]