

ПРИМЕРНОЕ 15 -ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ № 1815 от 09.04.2019 г.

для питания детей в лагере дневного пребывания

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу по расходу специй и соли, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу рекомендуемой массы порций блюд (в граммах) для детей двух возрастных групп

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак				20	27	78	639
Спагетти отварные с маслом (р.516-2004)			165	2,6	2,9	34,0	173
спагетти	57	57					
масло сливочное	4	4					
Колбасные изделия отварные с соусом сливочным "Итальяно" (р.413-2004)			100/50	10,2	11,5	0,7	147
сосиски молочные или колбаса вареная, в том числе куриная	102	100					
Соус сливочный "Итальяно" (ТТК - Разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")		50					
сметана	10	10					
мука пшеничная	2	2					
сыр	6	5					
вода питьевая	30	30					
масло сливочное	5	5					
Бутерброд с маслом (р.1-2004)			30/10	2,3	8,3	14,5	142
хлеб пшеничный	30	30					
масло сливочное	10	10					
Какао с молоком (р.642-1996)			200	3,8	3,7	18,1	121
какао - порошок	3	3					
молоко питьевое	130	130					
сахар	15	15					
Батон или хлеб пшеничный			20	1,6	0,7	11,0	57
Обед				28,6	30,0	108,2	817,2
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным (р.14/1; 15/1-2011, Екатеринбург)			100	1,0	5,2	3,8	65,8
помидоры свежие парниковые	46	45					

Компот из свежих яблок + Витамин "С" (р.631-2004)				200	0,2	0,2	20,5	84,6
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)		45,6	40					
сахар		15	15					
Хлеб ржаной				70	4,6	0,8	23,4	120
Хлеб пшеничный				20	1,6	0,2	7,6	39
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20				
Полдник					11,0	15,0	46,6	365
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				60	3,2	2,7	25,1	138
или Мучное изделие промышленного производства обогащенное витаминами и минералами				60				
Кисломолочный напиток (ряженка, кефир, ацидофилин, снежок (р.439-2006, Москва)		207	200	200	5,2	5,0	7,2	95
Мороженое (без растительных жиров)				70	2,6	7,3	14,3	133
БИОВЕСТИН А (продукт функционального питания с высоким содержанием бифидобактерий)		10	10	10	0,4	0,06	0,4	4
ИТОГО:					60	72	233	1821
2 день								
Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак					30,2	24,2	68,6	610,4
Суфле творожное со сгущенным молоком(№365-2004)				200	24,7	20,6	38,9	439
творог		128	128					
сметана		17	17					
мука пшеничная		13	13					
сахар		9,0	9,0					
яйцо куриное		9	9					
молоко питьевое		28	28					
масло сливочное		4	4					
Масса суфле		178	178					
молоко сгущенное с сахаром		20	20					
Бутерброд с сыром (р.3-2004)				30/10	5,4	3,6	14,5	112
хлеб пшеничный		30	30					
сыр		11	10					
Чай с лимоном (р.686-2004)				200/5	0,1	0,0	15,2	59
чай - заварка		0,5	0,5					

Автоматическое учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

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

сухари пшеничные	8	8					
масло растительное	4	4					
ИЛИ							
Котлеты рыбные из полуфабриката промышленного производства, запеченные (р.388-2004)			100	13,4	10,6	6,8	176
котлеты рыбные из полуфабриката промышленного производства	122	122					
масло растительное	4	4					
Картофельное пюре (р.520-2004)			180	3,8	5,3	26,7	170
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154					
01.11.-31.12. -30%	220	154					
01.01-29.02 - 35%	237	154					
01.03 - 40%	257	154					
молоко питьевое	30	30					
масло сливочное	6	6					
Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.639-2004)			200	0,8	0,0	24,9	103
сухофрукты	25	25					
сахар	15	15					
Хлеб пшеничный			20	1,6	0,2	7,6	39
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20				
Хлеб ржаной			60	4,0	0,7	20,0	102
Полдник				4,9	5,1	73,9	361
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте			60	2,7	4,4	25,7	153
ИЛИ							
Пирог слоеный с грушей (ТТК - Разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			60	2,4	4,7	33,8	187
тесто слоеное промышленного производства	48	48					
мука пшеничная на подпыл	2	2					
начинка:							
груша свежая (очищенная от кожицы с удаленным семенным гнездом)	41,4	30					
лимон для сока	9,5	4					
сахарная пудра	5	5					
яйцо куриное для смазки изделия	2	2					
масло растительное для смазки листа	1	1					
Фрукты в ассортименте			200	1,6	0,3	14,0	65

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

или лук зеленый	6	5					
масло растительное на полив при подаче	5	5					
Суп "Питательный" со сметаной , с мясом (ТТК)			250/20/5	6,2	6,3	15,1	142
говядина 1 категории	44	32					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	38	32					
или говядина полуфабрикат	32	32					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50					
01.11.-31.12. -30%	72	50					
01.01-29.02 - 35%	77	50					
01.03 - 40%	84	50					
масло сливочное	5	5					
крупа кукурузная	10,0	10,0					
морковь - до 01.01 - 20%	13	10					
с 01.01 - 25%	13	10					
лук репчатый	12	10					
сметана	5	5,0					
Жаркое по - домашнему (р.436-2004)			250	14,9	14,1	29,2	303
говядина 1 категории	107	79					
или говядина полуфабрикат	93	79					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79					
масса готового мяса		50					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	219	165					
01.11.-31.12. -30%	236	165					
01.01-29.02 - 35%	254	165					
01.03 - 40%	276	165					
морковь - до 01.01 - 20%	31	25					
с 01.01 - 25%	33	25					
лук репчатый	24	20					
масло растительное	8	8					
Сок в ассортименте в индивидуальной упаковке			200	0,6	0,4	34,2	143
Хлеб пшеничный			40	3,2	0,4	15,2	77
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40				

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

огурцы свежие парниковые	51	50				
или огурцы свежие грунтовые	53	50				
масло растительное	5	5				
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2				
ИЛИ						
Салат из белокочанной капусты с морковью (р.43-2004)	100	1,6	5,0	6,0	75	
капуста белокочанная свежая нового урожая	89	71				
морковь нового урожая до 01.01.-20%	31	25				
с 01.01 - 25%	33	25				
сахар	1	1				
масло растительное	5	5				
зелень свежая (петрушка, или укроп)	2,7	2				
Суп картофельный с рыбой и луком зеленым мелкошинкованным (р.150-2013, Пермь)	250/60/10	8,8	4,8	15,0	138	
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	103	72				
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	124	72				
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	101	75				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	80	60				
01.11.-31.12. -30%	86	60				
01.01-29.02 - 35%	92	60				
01.03 - 40%	100	60				
морковь - до 01.01 - 20%	19	15				
с 01.01 - 25%	20	15				
лук репчатый	18	15				
масло сливочное	5	5				
лук зеленый	12,5	10				
Куриные мячики (ТТК - Разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")	100	15,2	16,5	6,8	237	
кураца потрошенная 1 категории	108	47				
или грудка куриная на кости	69	47				
или фарш куриный промышленного производства	47	47				
молоко питьевое	15	15				
яйцо куриное	7	7				
морковь - до 01.01 - 20%	48	38				

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

масло растительное для смазки листа	1	1					
зелень свежая (петрушка, или укроп)	4,1	3					
ИЛИ							
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте			100	3,2	4,5	31,0	177
Фрукты в ассортименте			200	1,6	0,3	14,0	65
Сок в ассортименте в индивидуальной упаковке			200	0,6	0,4	34,2	143
БИОВЕСТИН А (продукт функционального питания с высоким содержанием бифидобактерий)	10	10	10	0,4	0,06	0,4	4
ИТОГО:				63	59	269	1865
5 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак				20,5	18,0	89,3	601
Каша "Дружба" с маслом (р.260-2013, Пермь)			200/5	8,2	9,1	40,2	276
крупа рисовая	15	15					
крупа пшено	11	11					
молоко питьевое	172	172					
сахар	4	4					
соль йодированная	1	1					
масло сливочное	5	5					
Бутерброд с сыром (р.3-2004)			30/15	6,1	4,1	14,5	119
хлеб пшеничный	30	30					
сыр	16	15					
Какао с молоком (р.642-1996)			200	3,8	3,7	18,1	121
какао - порошок	3	3					
молоко питьевое	130	130					
сахар	15	15					
Батон или хлеб пшеничный			30	2,4	1,1	16,5	85
Обед				35,2	28,6	116,4	864
Нарезка из огурцов свежих с маслом растительным (р.14/1-2011, Екатеринбург)			100	0,8	5,0	2,5	58
огурцы свежие грунтовые	100	95					
или огурцы свежие парниковые	97	95					
масло растительное на полив при подаче	5	5					

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

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

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154					
01.11.-31.12. -30%	220	154					
01.01-29.02 - 35%	237	154					
01.03 - 40%	257	154					
молоко питьевое	30	30					
масло сливочное	6	6					
Отвар шиповника (р.705-2004)			200	0,7	0,3	21,1	90
шиповник	25	25					
сахар	10	10					
Фрукты в ассортименте			200	1,6	0,3	14,0	65
Хлеб пшеничный			20	1,6	0,2	7,6	39
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20				
Хлеб ржаной			75	5,0	0,9	25,1	128
Полдник				9,8	13,9	51,3	370
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			50	4,0	7,4	41,1	247
или Мучное изделие промышленного производства обогащенное витаминами и минералами			50				
Кисломолочный напиток (ацидофилин, снежок, йогурт питьевой (р.439-2006, Москва)	207	200	200	5,8	6,5	10,2	123
БИОВЕСТИН А (продукт функционального питания с высоким содержанием бифидобактерий)	10	10	10	0,4	0,06	0,4	4
ИТОГО:				65	61	257	1835
6 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак				21,7	26,8	69,9	607,6
Каша пшеничная жидкая с маслом (р.311-2004)			200/5	9,1	11,2	37,1	286
крупа пшеничная	40	40					
молоко питьевое	168	168					
сахар	4	4					
соль йодированная	1	1					
масло сливочное	5	5					
Яйцо отварное (р.337-2004)			40	5,1	4,6	0,3	63
Бутерброд горячий с сыром (р.10-2004)			45	4,3	7,9	13,5	142

масло растительное	6	6					
масло сливочное	5	5					
Рагу овощное с баклажанами или с кабачками или с перцем или с фасолью стручковой (р.215-1996)			180	2,8	5,7	29,2	179
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					
баклажаны свежие	153	130					
или кабачки свежие	194	130					
или перец свежий	173	130					
или фасоль стручковая замороженная	137	130					
или горошек зеленый консервированный	200	130					
морковь - до 01.01 - 20%	31	25					
с 01.01 - 25%	33	25					
лук репчатый	12	10					
масло растительное	5	5					
вода питьевая	55	55					
помидоры свежие грунтовые	18	15					
или помидоры свежие парниковые	15,3	15					
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5					
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2					
Компот из свежих яблок + Витамин "С" (р.631-2004)			200	0,2	0,2	20,5	85
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40					
сахар	15	15					
ИЛИ							
Напиток "Валитек" или "Арт Лайф" с витаминами (р.617-2013, Пермь)			200	0,0	0,0	18,4	74
концентрат напитка	20	20					
Хлеб пшеничный			20	1,6	0,2	7,6	39
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20				
Хлеб ржаной			70	4,6	0,8	23,4	120
Полдник			4,7	3,8	75,4	355	

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

огурцы свежие парниковые	51	50					
или огурцы свежие грунтовые	53	50					
масло растительное	5	5					
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2					
Суп крестьянский с крупой, с мясом (р.134-2004)			250/20	5,4	5,7	14,2	130
говядина 1 категории	44	32					
или говядина полуфабрикат	38	32					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	33	25					
01.11.-31.12. -30%	36	25					
01.01-29.02 - 35%	39	25					
01.03 - 40%	42	25					
капуста свежая белокочанная	38	30					
крупка перловая или пшеничная	10	10					
масло сливочное	5	5					
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13	10					
лук репчатый	12	10					
Гуляш из говядины (р.437-2004)			100	12,2	16,9	4,9	221
говядина 1 категории	107	79					
или говядина полуфабрикат	93	79					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79					
масло растительное	5	5					
масса тушеного мяса		50					
лук репчатый	12	10					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5					
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2					
мука пшеничная	3	3					
Макаронные изделия отварные (р.516-2004)			165	2,6	2,9	34,0	173
макаронные изделия	57	57					
масло сливочное	4	4					

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 107720306547
ИНН 7203208134

мука пшеничная	17	17					
или крупа манная	16	16					
яйцо куриное	15	15					
сахар	14	14					
изюм	19	18					
ванилин	0,02	0,02					
масло сливочное	6	6					
сметана	8	8					
масло растительное для смазки листа	3	3					
масса готового пудинга		180					
молоко сгущенное с сахаром	21	20					
Бутерброд с сыром (р.3-2004)			30/15	6,1	4,1	14,5	119
хлеб пшеничный	30	30					
сыр	16	15					
Чай с молоком (р.630-1996)			200	2,8	3,2	20,1	120
чай - заварка	0,5	0,5					
молоко питьевое	100	100					
сахар	15	15					
Обед				33,6	30,6	121,8	897
Нарезка из огурцов свежих с маслом растительным (р.14/1-2011, Екатеринбург)			100	0,8	5,0	2,5	58
огурцы свежие грунтовые	100	95					
или огурцы свежие парниковые	97	95					
масло растительное на полив при подаче	5	5					
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2					
Суп из овощей с мясом, со сметаной (р.135-2004)			250/20/5	5,2	5,4	10,0	109
говядина 1 категории	44	32					
или говядина полуфабрикат	38	32					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50					
01.11.-31.12. -30%	72	50					
01.01-29.02 - 35%	77	50					
01.03 - 40%	84	50					

или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)				1,6	1,6					
лук репчатый				10	8					
мука пшеничная				1,8	1,8					
масло растительное				6	6					
или										
Кабачки припущенные (р.524-2004)						150	3,5	4,4	13,4	106
кабачки свежие				273	183					
масса припущенных кабачков					145					
масло сливочное				5	5					
мука пшеничная				2,3	2,3					
Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.639-2004)						200	0,8	0,0	24,9	103
сухофрукты				25	25					
сахар				15	15					
Фрукты в ассортименте						200	1,6	0,3	14,0	65
Хлеб пшеничный						20	1,6	0,2	7,6	39
или Хлеб пшеничный витаминизированный						20				
Хлеб ржаной						70	4,6	0,8	23,4	120
Полдник							9,8	13,9	51,3	370
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте						60	4,0	7,4	41,1	247
или Мучное изделие промышленного производства обогащенное витаминами и минералами						60				
Кисломолочный напиток (ацидофилин, снежок, йогурт питьевой (р.439-2006, Москва)				207	200	200	5,8	6,5	10,2	123
БИОВЕСТИН А (продукт функционального питания с высоким содержанием бифидобактерий)				10	10	10	0,4	0,06	0,4	4
ИТОГО:							78	70	240	1904
9 день										
Наименование блюда				Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
						Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак							27,8	36,4	45,7	621,6
Омлет натуральный с маслом, поджарнировкой (р.340-2004)						250	14,5	22,5	7,1	289
яйцо куриное				120	120					
молоко питьевое				46	46					
масло растительное для смазки листа				2	2					

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

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

01.03 - 40%	67	40					
морковь - до 01.01 - 20%	17,5	14					
с 01.01 - 25%	19	14					
лук репчатый	10	8					
чеснок свежий	1,3	1					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8					
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3					
масло сливочное	5	5					
сахар	3	3					
лимонная кислота	0,08	0,08					
сметана	5	5					
Котлетки "Детские" из птицы с маслом (ТТК - Разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			100/5	15,7	15,2	10,5	242
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	174	75					
или грудка куриная на кости	116	75					
или фарш промышленного производства	75	75					
морковь - до 01.01 - 20%	15,6	12,5					
с 01.01 - 25%	16,6	12,5					
капуста свежая белокочанная	38	30					
масса припущенных овощей		40					
яйцо куриное	8	8					
сухари	8	8					
масло растительное для смазки листа	4	4					
масло сливочное	5	5					
Картофельное пюре (р.520-2004)			180	3,8	5,3	26,7	170
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154					
01.11.-31.12. -30%	220	154					
01.01-29.02 - 35%	237	154					
01.03 - 40%	257	154					
молоко питьевое	30	30					
масло сливочное	6	6					
Сок в ассортименте в индивидуальной упаковке			200	0,8	0,0	29,8	122

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

сахар	4	4					
соль йодированная	1	1					
масло сливочное	5	5					
Бутерброд с маслом (р.1-2004)			30/10	2,3	8,3	14,5	142
хлеб пшеничный	30	30					
масло сливочное	10	10					
Йогурт в индивидуальной упаковке в ассортименте			125	4,1	3,1	3,2	57
Чай с сахаром (р.685-2004)			200	0,2	0,0	15,0	61
чай - заварка	0,5	0,5					
сахар	15	15					
Батон или хлеб пшеничный			30	2,4	1,1	16,5	85
Хлеб ржаной			20	1,3	0,2	6,7	34
Обед				28,3	28,6	131,5	897
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным (р.14/1; 15/1-2011, Екатеринбург)			100	1,0	5,2	3,8	66
помидоры свежие парниковые	46	45					
или помидоры свежие грунтовые	53	45					
огурцы свежие парниковые	51	50					
или огурцы свежие грунтовые	53	50					
масло растительное	5	5					
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2					
Рассольник с мясом, со сметаной (р.130-2004)			250/20/5	5,9	5,1	13,6	124
говядина 1 категории	44	32					
или говядина полуфабрикат	38	32					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
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					
огурцы соленые (без уксуса)	27	15					

Фрукты в ассортименте			200	1,0	0,3	24,2	104
Хлеб пшеничный			50	4,0	0,5	19,0	97
или Хлеб пшеничный витаминизированный			50				
Хлеб ржаной			50	3,3	0,6	16,7	85
Полдник				29,8	12,6	37,8	384
Сырники из творога запеченные, с молоком сгущенным (р.320-2013, Пермь)			200/20	24,6	12,5	31,0	335
творог	182	180					
крупа манная	15	15					
яйцо куриное	7	7					
сахар	20	20					
ванилин	0,02	0,02					
мука пшеничная	14	14					
сметана	5	5					
масло сливочное для смазки листа	3	3					
масса готовых сырников		200					
молоко сгущенное с сахаром	21	20					
Кисломолочный напиток (кефир (р.439-2006, Москва)	207	200	200	5,2	0,1	6,8	49
БИОВЕСТИН А (продукт функционального питания с высоким содержанием бифидобактерий)	10	10	10	0,4	0,06	0,4	4
ИТОГО:				75	63	252	1873

11 день - кухня народов России

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак				19,9	15,5	106,0	640
Каша кукурузная жидкая томленная с маслом сливочным (р.311-2004)			200/10	9,1	9,9	42,1	294
крупа кукурузная	31	31					
молоко питьевое	180	180					
сахар	4	4					
соль йодированная	1	1					
масло сливочное	10	10					
Бутерброд с сыром (р.3-2004)			30/10	5,4	3,6	14,5	112
хлеб пшеничный	30	30					
сыр	11	10					

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

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

Бефстроганов (р.423-2004)			100	12,5	17,3	5,0	226
говядина 1 категории	110	81					
или говядина полуфабрикат	96	81					
или говядина бефстроганов-полуфабрикат промышленного производства	81	81					
лук репчатый	29	24					
масло растительное	5	5					
масса тушеного мяса		50					
мука пшеничная	4	4					
сметана	25	25					
вода питьевая	25	25					
ИЛИ							
Печень по-домашнему (№183-1992, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. Русская кухня.)			100	11,3	17,1	5,0	219
печень говяжья	145	120					
или печень куриная	133	120					
лук репчатый	24	20					
чеснок свежий	5,1	4					
масло растительное	5	5					
Макаронные изделия отварные (р.516-2004)			165	2,6	2,9	34,0	173
макаронные изделия	57	57					
масло сливочное	4	4					
Компот из кураги + Витамин "С" (р.638-2004)			200	1,1	0,1	22,1	94
курага	25	25					
сахар	10	10					
Хлеб пшеничный			20	1,6	0,2	7,6	39
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20				
Хлеб ржаной			60	4,0	0,7	20,0	102
Полдник				4,6	4,5	77	369
Блины по-стрелецки с маслом или медом (р.211-1992, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. Русская кухня.)			70/10	3,2	4,2	33,0	183
мука пшеничная	32	32					
кефир	41	41					
яйцо куриное	19	19					

Батон или хлеб пшеничный			30	2,4	1,1	16,5	85
Обед				34,0	28,3	125,8	894
Помидоры свежие с зеленью или луком зеленым и маслом растительным (р.71-2006, Москва)			100	1,1	5,2	3,7	66
помидоры свежие грунтовые	106	90					
или помидоры свежие парниковые	92	90					
зелень свежая (петрушка, укроп)	7	5					
или лук зеленый	6	5					
масло растительное на полив при подаче	5	5					
Свекольник с мясом, со сметаной (р.34-2004, Пермь)			250/20/5	5,7	5,4	14,5	129
говядина 1 категории	44	32					
или говядина полуфабрикат	38	32					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32					
свекла до 01.01 -20%	80	64					
с 01.01 - 25%	85	64					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43					
01.11.-31.12. -30%	61	43					
01.01-29.02 - 35%	66	43					
01.03 - 40%	72	43					
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13,3	10					
лук репчатый	13	11					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3					
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,2	1,2					
масло сливочное	5	5					
сахар	0,5	0,5					
сметана	5	5					
Шницель рыбный натуральный (р.391-2004)			100	15,8	11,2	10,0	204
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	129	90					
или кета или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	155	90					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90					
или сом неразделанный (филе без кожи и костей)	200	90					

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

сахар	5	5					
корица молотая	0,3	0,3					
изюм	6	5					
масло сливочное	3	3					
яйцо куриное для смазки изделия	2	2					
масло растительное для смазки листа	1	1					
Кисломолочный напиток (ряженка, кефир, ацидофилин, снежок, йогурт питьевой (р.439-2006, Москва)	207	200	200	5,6	6,4	7,6	110
Мороженое (без растительных жиров)			70	2,6	7,3	14,3	133
ИТОГО:				65	68	258	1905

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак				14,1	21,5	94,0	636
Суп молочный с крупой (р.161-2004)			250	5,4	9,7	31,0	233
хлопья овсяные "Геркулес", или кукурузная	15	15					
или ячневая, или пшено	20	20					
вода питьевая	30	30					
молоко питьевое	223	223					
сахар	4	4					
соль йодированная	1	1					
масло сливочное	4	4					
Бутерброд с джемом или повидлом (р.2-2004)			60	2,1	7,2	21,8	160
хлеб пшеничный	30	30					
масло сливочное	10	10					
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					
Какао с молоком (р.642-1996)			200	3,8	3,7	18,1	121
какао - порошок	3	3					
молоко питьевое	130	130					
сахар	15	15					
Фрукты в ассортименте			200	1,2	0,2	12,1	65
Батон или хлеб пшеничный			20	1,6	0,7	11,0	57
Обед				35	30	115	869

Акт приема-передачи
«Центр технологического контроля»
ОГРН 0707721106514
ИНН 7203208134

01.03 - 40%	84	50					
морковь - до 01.01 - 20%	88	70					
с 01.01 - 25%	93	70					
горошек зелёный консервированный	31	20					
лук репчатый	24	20					
масло сливочное	10	10					
мука пшеничная	2,3	2,3					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	9	9					
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4					
или помидоры свежие парниковые	20	20					
или помидоры свежие грунтовые	24	20					
Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.639-2004)			200	0,8	0,0	24,9	103
сухофрукты	25	25					
сахар	15	15					
Хлеб пшеничный			40	3,2	0,4	15,2	77
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40				
Хлеб ржаной			75	5,0	0,9	25,1	128
Полдник				5,4	3,2	81,8	378
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			80	4,6	3,2	52,0	255
или Мучное изделие промышленного производства обогащенное витаминами и минералами			80				
Сок в ассортименте в индивидуальной упаковке			200	0,8	0,0	29,8	122
ИТОГО:				55	55	290	1883
14 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак				23,3	18,8	84,2	597
Каша пшенная с маслом (р.302-2004)			200/5	9,8	9,7	36,5	273
крупа пшено	40	40					
молоко питьевое	168	168					
сахар	4	4					
соль йодированная	1	1					

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

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

01.01-29.02 - 35%	46	30					
01.03 - 40%	50	30					
морковь - до 01.01 - 20%	16	13					
с 01.01 - 25%	17	13					
лук репчатый	12	10					
масло сливочное	5	5					
сметана	5	5					
Плов из говядины (р.443-2004)			250	23,5	16,2	53,5	454
говядина 1 категории	107	79					
или говядина полуфабрикат	93	79					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79					
масло растительное	5	5					
масса тушеного мяса		50					
крупа рисовая	68	68					
морковь - до 01.01 - 20%	20	16					
с 01.01 - 25%	21	16					
лук репчатый	12	10					
масло растительное	10	10					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	16	16					
или томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6					
Компот из свежих яблок + Витамин "С" (р.631-2004)			200	0,2	0,2	20,5	85
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40					
сахар	15	15					
ИЛИ							
Кисель "Валитек" или "Арт Лайф" с витаминами (р.614-2013, Пермь)			200	0,0	0,0	18,4	74
концентрат киселя	20	20					
Хлеб пшеничный			50	4,0	0,5	19,0	97
или Хлеб пшеничный витаминизированный			50				
Хлеб ржаной			50	3,3	0,6	16,7	85
Полдник							
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			60	4,0	7,4	41,1	247

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технической экспертизы и контроля»
ОГРН 1077203065117
ИНН 7203208134

или помидоры свежие парниковые	92	90					
зелень свежая (петрушка, укроп)	7	5					
или лук зеленый	6	5					
масло растительное на полив при подаче	5	5					
Суп "Волна" с мясом (ТТК)			250/20	6,7	6,9	9,9	129
говядина 1 категории	44	32					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	38	32					
или говядина полуфабрикат	32	32					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	74	56					
01.11.-31.12. -30%	80	56					
01.01-29.02 - 35%	86	56					
морковь - до 01.01 - 20%	19	15					
с 01.01 - 25%	20	15					
лук репчатый	23	19					
масло сливочное	4	4					
вода питьевая	190	190					
яйцо куриное	14	14					
зелень сушеная	0,1	0,1					
Рыба запечённая с маслом (р.377-2004)			100/5	16,3	10,9	3,9	179
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119					
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113					
или сом неразделанный (филе без кожи и костей)	264	119					
или сом потрошенный с головой	238	119					
сухари пшеничные	12	12					
масло растительное	6	6					
масло сливочное	5	5					
Сложный гарнир (картофель отварной, капуста тушеная или кабачки припущенные)			50/150				
Картофель отварной с маслом (р.203-2004)			50	1,2	3,7	7,9	70
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50					
01.11.-31.12. -30%	72	50					
01.01-29.02 - 35%	77	50					

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

Фрукты в ассортименте			200	2,1	0,2	30,5	132
Кисломолочный напиток (ряженка, кефир, ацидофилин, снежок (р.439-2006, Москва)	207	200	200	5,2	5,0	7,2	95
ИТОГО:				80	69	224	1841
ИТОГО в среднем за 15 дней				65	63	258	1863
Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для детей оздоровительных учреждений с учетом двух возрастов (с 7 до 10 лет и с 11 лет и старше)				83,5	85,5	334	2628
75 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей оздоровительных учреждений с учетом двух возрастов (с 7 до 10 лет и с 11 лет и старше)				63	64	251	1971

*Таблица 1, "Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше", СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей"