

чеснок свежий	0,5	0,4													
масло растительное	2	2													
Разнообразие															
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	144	108								150	4,6	8,9	19,2	174,8	№224-2004
01.11.-31.12. -30%	154	108													
01.01-29.02 - 35%	166	108													
01.03 - 40%	180	108													
морковь до 01.01.-20%	25	20													
с 01.01 - 25%	27	20													
лук репчатый	15	13													
масло растительное	8	8													
Для соуса		50													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8													
мука пшеничная	1,7	1,7													
морковь до 01.01.-20%	5	4													
с 01.01 - 25%	5,3	4													
лук репчатый	5	4													
сахар	1,3	1,3													
Сок в ассортименте	200	200								200	0,5				

Автономное учреждение Пермской области
«Центр технологий» 34,0ского контрл
ОГРН 107720305147
ИНН 720308134

№518-2013,
Пермь

Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	40					
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный	20					
ИТОГО:		48	49	168	1302	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			590	18,2	17,8	88,4	586,2	
Овощи натуральные			60	0,7	0,1	2,7	14,3	№106-2013, Пермь
помидоры свежие грунтовые	71	60						
или помидоры свежие парниковые	61	60						
Плов из мяса			200	12,5	13,7	36,5	319,3	№370-2013, Пермь
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						
или свинина мясная	87	74						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						

или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79							
--	----	----	--	--	--	--	--	--	--

Масса тушеного мяса							60		
масло растительное	8						8		
крупа рисовая	50						50		
морковь до 01.01.-20%	15						12		
с 01.01 - 25%	16						12		
лук репчатый	14						12		
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8						8		
Какао с молоком						200	3,4	3,2	21,2
какао - порошок	5						5		
молоко питьевое	130						130		
сахар	15						15		
Фрукты в ассортименте						130	0,6	0,5	19,9
Хлеб пшеничный						20	1,0	0,3	8,1
или Хлеб пшеничный витаминизированный						20			
Обед						800	21,6	26,7	100,9
Салат овощной						80	1,8	4,0	7,3
морковь до 01.01.-20%	40						32		
									72,4
									730,1

Автономное учреждение "Кемской области"
"Центр технологического контроля"
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203065134

№458-2006,
Москва

№69-2013,
Пермь

№642-1996

01.01-29.02 - 35%	174	113							
01.03 - 40%	189	113							
морковь до 01.01.-20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	12	10							
масло сливочное	5	5							
Биточки из говядины			90	8,1	11,8	14,3	195,8	№451-2004	
говядина 1 категории	91	67							
или говядина полуфабрикат	79	67							
или фарш промышленного производства	67	67							
хлеб пшеничный	16	16							
молоко питьевое	13	13							
лук репчатый	5,4	4,5							
яйцо куриное	4,5	4,5							
сухари	5,5	5,5							
масло растительное	2	2							
Капуста тушённая			150	3,1	3,9	12,4	97,1	№ 534-2004	
капуста белокочанная свежая	215	172							

Автономное учреждение Томской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 72033134

масло растительное	4	4									
морковь до 01.01.-20%	10	8									
с 01.01. - 25 %	10,6	8									
лук репчатый	8	7									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3									
мука пшеничная	2,5	2,5									
сахар	3	3									
Напиток из плодов шиповника			200		0,2		0,0		22,2		89,8 №705-2004
шиповник	25	25									
сахар	10	10									
Хлеб пшеничный					40		0,6		16,2		77,8
или Хлеб пшеничный витаминизированный					40						
Хлеб ржаной					20		0,1		9,4		41,3
или хлеб ржаной витаминизированный					20						
ИТОГО:							44		189		1316

4 день

Химический состав

4 день

Химический состав

Наименование блюда	Масса, г	Химический состав					ЭЦ, ккал
		Вода, г	Жиры, г	Угл. г	Белки, г	Зола, г	
Завтрак							
Бутерброд с маслом		540	18,9	20,4	80,4	580,7	№1-2004
		30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	
хлеб пшеничный	30						
масло сливочное	10						
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным							
творог	123						
крупа манная	6						
яйцо куриное	24						
сахар	12						
крошка:	30						
сахар	6						
мука пшеничная	12						
масло сливочное	12						
масло сливочное для смазки листа	4,2						
масса готовой запеканки	180						
молоко сгущенное с сахаром	20,2						
Автономное учреждение Тюменской области Центр технологического контроля ОГРН 1077203065147 ИНН 7203030541							

Чай "Витаминный"				200	0,7	0,1	19,8	82,9	№493-2013, Пермь
чай-заварка	1,0	1,0							
шиповник	15	15							
сахар	10	10							
Фрукты в ассортименте				100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва
Обед				785	18,7	20,7	113,3	714,2	
Салат из моркови				80	0,9	4,0	7,3	68,8	№7-2013, Пермь
морковь до 01.01.-20%	95	76							
с 01.01 - 25%	101	76							
<i>морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном</i>									
сахар	2	2							
масло растительное	4	4							
Свекольник со сметаной				250/5	2,5	4,9	16,2	118,9	№34-2004, Пермь
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							

	01.11.-31.12.-30%	01											
	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											
масло сливочное	5	5											
сахар	0,5	0,5											
сметана	5	5											
Печень, тушеная в соусе		100	8,8	8,3	4,6	128,3							№401-2013, Пермь
печень говяжья	147	101											
мука пшеничная	5	5											
масло растительное	4	4											
масса тушеной печени		65											
соус сметанный №442-2013, Пермь		40											
сметана	10,0	10,0											
мука пшеничная	1,0	1,0											
вода питьевая	30	30											
													Автономное учреждение Тюменской области «Центр технического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 720320913

масло сливочное	1,0	1,0									175,2			№516-2004
Макаронные изделия отварные		150						3,2		2,8			34,3	
макаронные изделия	53	53												
масло сливочное	3,5	3,5												
Компот из свежих плодов		200						0,2		0,0			20,6	№565-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40												
или груши свежие	44	40												
или апельсины свежие	60	40												
сахар	15	15												
Хлеб пшеничный		40						2,0		0,6			16,2	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		40												
Хлеб ржаной		30						1,1		0,2			14,1	
или хлеб ржаной витаминизированный		30												
ИТОГО:								38		41			194	
5 день														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал						

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	№ рецептуры					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<i>Завтрак</i>								
Фрикадельки из кур (2 шт. по 50 г.)			550	17,4	18,3	76,7	545,0	№410-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории	151	65						
или грудка куриная промышленного производства	96	65						
молоко питьевое	15	15						
яйцо куриное	9	9						
морковь до 01.01.-20%	29	23						
с 01.01 - 25%	31	23						
лук репчатый	12	10						
мука пшеничная	8	8						
сметана	8	8						
масло растительное	2	1,2						
Каша гречневая вязкая отварная			150	1,7	4,5	24,3	148,6	№510-2004
крупа гречневая	38	38						
вода питьевая	120	120						
масло сливочное	5	5						
Чай с молоком			200	2,8				№630-1996

Область
 Пермской
 Автономное учреждение
 «Центр технологического кон-
 тингента»
 15,1
 2,5
 94,1
 ОГРН 1077203085147
 ИНН 7203208134

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50																
	72	60																
01.11.-31.12. -30%	77	50																
01.01-29.02 - 35%	84	50																
01.03 - 40%	16,3	13																
морковь до 01.01.-20%	17,3	13																
с 01.01 - 25%	12	10																
лук репчатый	5	5																
масло сливочное	38	32																
хлеб пшеничный	97	72																
Биточки рыбные	108	72																
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	72																
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	17	17																
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	13	13																
хлеб пшеничный	1,8	1,8																
молоко питьевое	5	5																
масло сливочное	4,5	4,5																
яйцо куриное	2	2																
сухари																		
масло растительное																		

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического консалтинга»
ОГРН 1077203065177
ИНН 7203208134

Картофель толченый, по-деревенски		150	3,4	5,8	29,4	183,5	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	189	142					
01.11.-31.12. -30%	203	142					
01.01-29.02 - 35%	219	142					
01.03 - 40%	237	142					
отвар картофельный	25	25					
масло сливочное	8	8					
Сок в ассортименте	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный		40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		40					
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный		20					
ИТОГО:			42	41	199	1333	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак):			19	18	81	564	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ЗАВТРАК (20-25%):			15-19	16-20	67-84	470-588	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (обед):			23	25	106	743	При одном приеме пищи (обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ОБЕД (30-35%):			23-27	24-28	101-117	705-823	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак и обед):			42	43	187	1306	при двухразовом питании (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):			39-46	40-47	168-201	1175-1410	

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Каша пшенная жидкая с маслом			570	11,7	12,8	85,8	505,0	
			200/5	4,8	6,9	28,0	193,3	№311-2004
		25						
		190						
		3						
		1,2						
		5						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье, вафли)			40	1,1	1,5	21,0	101,9	
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
		4						
		10						
		100						
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке			125	1,8	1,5	4,5	38,7	
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	

Автономное учреждение "Тамбовский облгазпит"
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077703038917
 ИНН 7203209134

или Хлеб пшеничный витаминизированный		20				0,7	0,1	9,4	41,3		
Хлеб ржаной		20									
или хлеб ржаной витаминизированный		20									
Обед		885				25,8	28,7	109,5	798,9		
Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком		80				1,2	4,0	2,9	52,4	№4/1-2011, Екатеринбург	
капуста свежая белокочанная			76	61							
<i>капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат</i>											
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)			25	16							
лимонная кислота			0,08	0,08							
вода питьевая для разведения лимонной кислоты			4	4							
масло растительное			4	4							
ИЛИ											
Салат из свежих помидоров		80				0,8	4,1	2,8	51,1	№22-2013, Пермь	
помидоры свежие парниковые			78	76							
или помидоры свежие грунтовые			90	76							
масло растительное			4	4							
Суп сырный со сметаной		250/5				7,7	9,7	18,7	192,9	№12/2-2011, Екатеринбург	

масло растительное		4	4			250/5	7,7	9,7	18,7	192,9	№12/2-2011, Екатеринбург
Суп сырный со сметаной											
картофель - 01.00.-31.10 - 26%		133	100								
01.11.-31.12. -30%		143	100								
01.01-29.02 - 35%		154	100								
01.03 - 40%		167	100								
морковь до 01.01.-20%		16	13								
с 01.01 - 25%		17	13								
лук репчатый		14	12								
сыр плавленый для супа		21	20								
масло сливочное		5	5								
сметана		5	5								
Мясо тушеное						100	10,3	9,9	3,8	145,5	№363-2013, Пермь
говядина 1 категории		86	63								
или говядина полуфабрикат		74	63								
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства		63	63								
масло растительное		5	5								
масса тушеного мяса			40								
масса соуса			60								

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203005147
ИНН 7203205134

морковь до 01.01.-20%	6	5											
с 01.01 - 25%	7	5											
лук репчатый	6	5											
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8											
мука пшеничная	2,4	2,4											
Пюре картофельное				150		3,3		4,4		23,5		147	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128											
01.11.-31.12. -30%	183	128											
01.01-29.02 - 35%	197	128											
01.03 - 40%	214	128											
молоко питьевое	24	24											
масло сливочное	5	5											
Компот из свежих плодов				200		0,2		0,0		20,6		83,2	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40											
или груши свежие	44	40											
или апельсины свежие	60	40											
сахар	15	15											
Фрукты в ассортименте				100		0,4		0,0		14,4		59,2	№458-2006, Москва

	сахар	ш	ш	ш	ш	ш
Фрукты в ассортименте	100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва

Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	40					
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный	20					
ИТОГО:		37	41	195	1304	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак								
Бутерброд с сыром			575	17,9	18,8	80,6	563,0	№3-2004
			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	
		20						
		15						
Шницель из говядины			90	8,1	11,8	14,3	195,8	№451-2004
говядина 1 категории	91	67						

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203065134

или говядина полуфабрикат	79	67								
или фарш промышленного производства	67	67								
хлеб пшеничный	16	16								
молоко питьевое	13	13								
лук репчатый	5,4	4,5								
яйцо куриное	4,5	4,5								
сухари	5,5	5,5								
масло растительное	2	2								
Макаронные изделия отварные			150	3,2	2,8	34,3	175,2			№516-2004
макаронные изделия	53	53								
масло сливочное	3,5	3,5								
Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,0	11,0	45			№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,2	5,7	25			№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9			
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20							
Обед			720	25,4	25,1	99,4	724,7			
Икра кабачковая промышленного производства для детского питания	63	60	60	0,8	2,7	3,3	40,7			№101-2004