

лук репчатый	14	12							
--------------	----	----	--	--	--	--	--	--	--

<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>									
или лук зеленый	15	12							
масло растительное	4	4							
<b>Суп - лапша домашняя на курином бульоне</b>	<b>250</b>	<b>2,4</b>	<b>5,3</b>	<b>10,1</b>	<b>97,7</b>				№148-2004
мука пшеничная	17,5	17,5							
мука пшеничная (на подпыл)	1,2	1,2							
яйцо куриное	5	5							
вода питьевая	3,5	3,5							
соль йодированная	0,5	0,5							
масса лапши домашней		20							
или лапша промышленного производства	20	20							
морковь до 01.01.-20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	12	10							
масло сливочное	5	5							
<b>Птица отварная</b>	<b>90</b>	<b>21,2</b>	<b>15,9</b>	<b>0,6</b>	<b>230,3</b>				№404-2013, Пермь
бедро куриное	137	130							
или грудка куриная промышленного производства	137	130							
морковь до 01.01.-20%	8,1	6,5							

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



или хлеб ржаной витаминизированный

20

ИТОГО:

17 день

1311

45

184

41

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
<b>Бутерброд с джемом</b>			570	22,9	14,8	74,7	523,4	
			20/25	1,8	0,2	21,0	93,0	№2-2004
хлеб пшеничный	20	20						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	25,2	25						
<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b>			180/20	18,1	12,8	26,1	292	№313-2013, Пермь
творог	173	172						
мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	13	13						
вода питьевая для каши	43	43						
яйцо куриное	14	14						
сахар	7	7						
ванилин	0,01	0,01						
сметана	7	7						
сухари пшеничные	7	7						
масло сливочное для смазки листа	5	5						

Автоматизированное предприятие "Технологический центр"  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 10:7203095147  
 ИНН 720309134

масса готовой запеканки			180						
молоко стуженное с сахаром	20,2		20						
Чай с сахаром			200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004	
чай-заварка	1,0		1,0						
сахар	15		15						
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		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20						
Обед			780	25,8	25,0	107,2	756,6		
Салат из моркови с сыром			80	4,4	7,6	5,9	109,6	№56-2013, Пермь	
морковь до 01.01.-20%	78		62						
с 01.01 - 25%	82		62						
масса отварной моркови			60						
сыр	17		16						
масло растительное	4		4						
Суп крестьянский с крупой со сметаной			250/5	3,1	5,2	17,2	128,0	№134-2004	
крупа перловая или пшеничная	10		10						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33		25						
01.11.-31.12. -30%	36		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						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
<b>Фрикадельки рыбные с маслом</b>	<b>90/5</b>	<b>11,5</b>	<b>7,9</b>	<b>6,8</b>	<b>144,3</b>	№347-2013, Пермь		
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	97	72						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	84	72						
хлеб пшеничный	13,5	13,5						
вода питьевая	18	18						
яйцо куриное	9	9						
масло сливочное	5	5						
<b>Рис припущенный</b>	<b>150</b>	<b>3,7</b>	<b>3,6</b>	<b>29,7</b>	<b>166,0</b>	№512-2004		
крупа рисовая	53	53						

Автономное учреждение государственной службы  
 «Центр технического контроля»  
 ОГРН: 507720306517  
 ИНН: 7203065134

вода питьевая	110	110								
масло сливочное	4	4								
Сок в ассортименте	200	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							
<b>ИТОГО:</b>				<b>49</b>	<b>40</b>	<b>182</b>	<b>1280</b>			

### 18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>									
Бутерброд с сыром			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	№3-2004	
хлеб пшеничный	20	20							
сыр	16	15							
<b>Рагу из мяса</b>									
говядина 1 категории	107	79	200	14,5	20,0	17,6	308,4	№6/8-2011, Екатеринбург	
или говядина полуфабрикат	93	79							
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79							

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

масса тушеного мяса	60	79	79
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45	
01.11.-31.12.- 30%	64	45	
01.01-29.02 - 35%	69	45	
01.03 - 40%	75	45	
морковь до 01.01.-20%	56	45	
с 01.01 - 25%	60	45	
лук репчатый	30	25	
капуста белокочанная свежая	69	55	
масло растительное	10	10	
мука пшеничная	2	2	
сметана	8	8	
<b>Кофейный напиток</b>	<b>200</b>	<b>2,3</b>	<b>2,5</b>
кофейный напиток	4	4	
сахар	10	10	
молоко питьевое	100	100	
<b>Фрукт в ассортименте</b>	<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>
<b>Хлеб ржаной</b>	<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>	<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>

№690-2004

90,9

14,8

2,5

2,3

200

2,3

2,5

90,9

№690-2004

№458-2006,  
Москва

37,9

8,6

0,3

0,2

150

0,2

0,3

37,9

41,3

9,4

0,1

0,7

20

0,1

0,1

41,3

Автомобильное управление Московской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 5077203065147  
ИНН 7203208134

Обед		775	21,8	25,7	111,8	766,1	
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					
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					
01.03 - 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					



сметана	5	5																	
---------	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Котлета по-хмельновски		90	12,3	13,1	11,4	212,7	№505-2013, Пермь
говядина 1 категории	102	75					
или говядина полуфабрикат	89	75					
или фарш промышленного производства	75	75					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18					
01.11.-31.12. -30%	26	18					
01.01-29.02 - 35%	28	18					
01.03 - 40%	30	18					
лук репчатый	13	11					
яйцо куриное	8	8					
сахари	8	8					
масло растительное	2	2					
<b>Макаронные изделия отварные</b>		<b>150</b>	<b>3,2</b>	<b>2,8</b>	<b>34,3</b>	<b>175,2</b>	<b>№516-2004</b>
макаронные изделия	53	53					
масло сливочное	3,5	3,5					
<b>Кисель из свежих ягод</b>		<b>200</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>21,5</b>	<b>89,0</b>	
вишня свежемороженая	25	24					
или смородина свежемороженая	25,2	24					
или клюква свежемороженая	25,2	24					

Адрес: Пермский край, Пермь, ул. Мухоморова, д. 16  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 16-7720306147  
 ИНН 7703208134

	сахар	15	15										
	крахмал	7	7										
	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									
	<b>ИТОГО:</b>				<b>45</b>	<b>52</b>	<b>169</b>	<b>1328</b>					

**19 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
<b>Завтрак</b>			<b>600</b>	<b>19,1</b>	<b>14,0</b>	<b>89,9</b>	<b>561,6</b>	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	60	0,5	0,1	1,0	6,9	№101-2004
<b>ИЛИ</b>								
Овощи свежие (огурцы)			60	0,5	0,1	1,3	7,9	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
<b>Рыба, запеченная с яйцом</b>			<b>90</b>	<b>13,0</b>	<b>8,9</b>	<b>8,2</b>	<b>164,9</b>	№341-2013, Пермь
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	140	93						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	169	93						

или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	169	93											
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	117	87											
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	108	93											
мука пшеничная	4	4											
масло растительное	4	4											
масса запеченной рыбы		70											
мука пшеничная	3	3											
яйцо куриное	20	20											
масло растительное	2	2											
<b>Пюре картофельное</b>	<b>150</b>	<b>3,3</b>											№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											
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>200</b>	<b>200</b>											№518-2013, Пермь
<b>Фрукт в ассортименте</b>	<b>100</b>	<b>0,1</b>											№458-2006, Москва
<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>20</b>	<b>1,0</b>											
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>	<b>20</b>	<b>8,1</b>											

Автономное учреждение государственного контроля  
 «Центр этнологического контроля»  
 ОГРН 5027203065147  
 ИНН 7203208134

Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный				20					
<b>Обед</b>									
Салат картофельный с кукурузой				740	25,6	31,8	94,4	765,8	№65-2013, Пермь
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							
масса отварного картофеля		40							
лук репчатый	8,3	7							
или лук зеленый	9	7							
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>									
кукуруза консервированная (после термической обработки)	30	18							
яйцо куриное	12	12							
масло растительное	4	4							
<b>Суп - харчо с мясом</b>				250/10	7,4	5,5	22,0	167,1	№154-1996
говядина полуфабрикат	19	16							
или говядина 1 категории	22	16							
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16							

или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16								
--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--

крупа рисовая	17,5	17,5																	
лук репчатый	24	20																	
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	15	15																	
масло сливочное	5	5																	
чеснок свежий	1,9	1,5																	
хмели-сунели (сушеная зелень)	0,3	0,3																	
<b>Мясо, тушеная с капустой</b>					200		12,5		20,5		18,4		308,1						№365-2013, Пермь
говядина полуфабрикат	93	79																	
или говядина 1 категории	107	79																	
или свинина мясная	87	74																	
масса тушеного мяса		50																	
капуста свежая белокочанная	206	165																	
масло растительное	10	10																	
морковь до 01.01.-20%	19	15																	
с 01.01 - 25%	20	15																	
лук репчатый	12	10																	
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5																	
мука пшеничная	4	4																	

Автомобильное Управление Трехсторонней комиссии  
«Центр технической экспертизы и контроля»  
ОГРН: 5377203065147  
ИНН: 7403208134

Компот из свежих плодов	сахар	3	3	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						
Хлеб пшеничный	сахар	15	15	40	2,0	0,6	16,2	77,8	
				40					
Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
или Хлеб ржаной витаминизированный									
<b>ИТОГО:</b>					<b>45</b>	<b>46</b>	<b>184</b>	<b>1327</b>	

**20 день**

Наименование блюда	Брутто, г	1 Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
Яйца вареные			605	21,8	20,8	73,5	572,3
Котлеты из говядины и курицы "Школьные"			40	5,1	4,6	0,3	63,0
говядина 1 категории	72	53	90	11,3	9,8	11,9	181,0
или говядина полуфабрикат	63	53					

№300-2013,  
Пермь  
№59-2006,  
Екатеринбург

или говядина полуфабрикат	63	53
---------------------------	----	----

или фарш мясной промышленного производства	53	53							
или грудка куриная промышленного производства	22	15							
или филе куриное промышленного производства	16	15							
или фарш куриный промышленного производства	15	15							
крупа рисовая	5	5							
молоко питьевое	15	15							
масса вязкой каши		18							
лук репчатый	5	4							
яйцо куриное	9	9							
мука пшеничная	6	6							
масло растительное для смазки листа	2	2							
<b>Каша гречневая вязкая отварная</b>		<b>150</b>					<b>1,7</b>	<b>4,5</b>	<b>24,3</b>
крупа гречневая	38	38							
вода питьевая	120	120							
масло сливочное	5	5							
<b>Чай с сахаром</b>		<b>200</b>					<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>15,0</b>
чай-заварка	1,0	1,0							
сахар	15	15							
<b>Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке</b>		<b>125</b>					<b>1,8</b>		

Автономное учреждение Томской области  
 «Центр технического контроля»  
 ОГРН 5077203065147  
 ИНН 7203208134

38,7

4,5

0,0

1,8

125

1,0

15

1,8

125

1,0

15

1,8

№510-2004

148,6

4,5

1,7

150

38

120

5

200

1,0

15

1,8

60,8

0,0

0,2

200

1,0

15

1,8

125

1,0

15

1,8

№685-2004

60,8

0,0

0,2

200

1,0

15

1,8

125

1,0

1,8

Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20					
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
<b>Обед</b>			<b>790</b>	<b>26,6</b>	<b>27,4</b>	<b>111,7</b>	<b>800,2</b>	
Салат из свежих огурцов			80	0,6	4,1	2,0	47,1	№17-2013, Пермь
огурцы свежие парниковые	78	76						
или огурцы свежие грунтовые	80	76						
масло растительное	4	4						
<b>Суп с макаронными изделиями с курицей</b>			<b>250/10</b>	<b>7,3</b>	<b>6,1</b>	<b>18,5</b>	<b>158,1</b>	№147-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26						
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						
макаронные изделия	10	10						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						



	12	10	6	5	6	100	11,7	10,8	4,9	164	№439-2004
лук репчатый											
масло сливочное											
<b>Печень, тушеная с овощами</b>											
печень говяжья	114	95									
лук репчатый	18	15									
масло растительное	5	5									
масса готовой печени с луком		60									
мука пшеничная	2,0	2,0									
морковь до 01.01.-20%	62,5	50									
с 01.01 - 25%	66,5	50									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8									
вода питьевая	15	15									
<b>Картофель толченый, по-деревенски</b>						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									
<b>Компот из кураги</b>						200	0,9				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">         «Центр тех.заказов» г.Пермь          Автономное учреждение «Камской области»          0,0 руб. 107 31,3065147 128,8          Итого 7 662 208 164       </div>											№638-2004

курага	20,3	20								
сахар	15	15								
<b>Хлеб пшеничный</b>			40	2,0	0,6	16,2	77,8			
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			40							
<b>Хлеб ржаной</b>			20	0,7	0,1	9,4	41,3			
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			20							
<b>ИТОГО:</b>				48	48	185	1373			
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак):</b>				19	18	79	559			При одном приеме пищи (завтрак)
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ЗАВТРАК (20-25%):</b>				15-19	16-20	67-84	470-588			При одном приеме пищи (обед)
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (обед):</b>				26	28	102	765			
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ОБЕД (30-35%):</b>				23-27	24-28	101-117	705-823			
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак и обед):</b>				46	46	181	1324			при двухразовом питании
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):</b>				39-46	40-47	168-201	1175-1410			

\*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)" СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",