

		Всего г		Молоко г		Химический состав					
						Влага г	Волокно г	Жиры г	Углеб. г	Вит. г	Энерг
Завтрак		590		20/25		590	24,7	16,1	77,3	552,1	
Бутерброд с джемом		20/25		1,8				0,2	21,0	93,0	
хлеб пшеничный		20		20							
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)		25,2		25							
Запеканка из творога с молоком сгущенным		200/30		19,9				14,1	28,7	321,3	
творог		192		191							
мука пшеничная		16		16							
или крупа манная		14		14							
вода питьевая для каши		48		48							
яйцо куриное		15		15							
сахар		8		8							
ванилин		0,01		0,01							
сметана		8		8							
сухари пшеничные		8		8							
масло сливочное для смазки листа		6		6							
масса готовой запеканки		200		200							

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

яйцо куриное	10	10									
масло сливочное	5	5									
Рис припущенный											№512-2004
крупа рисовая	63	63									
вода питьевая	133	133									
масло сливочное	5	5									
Сок в ассортименте	200	200			180		4,4	4,3	35,0	196,6	
Хлеб ржаной											
или Хлеб ржаной витаминизированный											
Хлеб пшеничный											
или Хлеб пшеничный витаминизированный											
ИТОГО:							56	45	208	1463	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Завтрак								
Бутерброд с сыром		20	20	20,7	6,2	7,2	107,4	№3-2004
	хлеб пшеничный							
	сыр	21	20					
Рагу из мяса		107	79	15,8	20,7	28,0	361,5	№6/8-2011, Екатеринбург
	говядина 1 категории							
	или говядина полуфабрикат	93	79					
	или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79					
	масса тушеного мяса		50					
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	77	58					
	01.11.-31.12. -30%	83	58					
	01.01-29.02 - 35%	89	58					
	01.03 - 40%	97	58					
	морковь до 01.01.-20%	73	58					
с 01.01 - 25%	77	58						
лук репчатый	38	32						
капуста белокочанная свежая	90	72						

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

масло растительное	12	12								
мука пшеничная	2,5	2,5								
сметана	10	10								
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004		
кофейный напиток	4	4								
сахар	10	10								
молоко питьевое	100	100								
Фрукты в ассортименте			150	0,2	0,3	8,6	37,9	№458-2006, Москва		
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	40,5			
или Хлеб ржаной витаминизированный			20							
Хлеб пшеничный			20	1,0	0,3	8,1	38,9			
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20							
Обед			835	26,6	29,3	136,8	917,5			
Салат из свежих помидоров			100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь		
помидоры свежие парниковые	97	95								
или помидоры свежие грунтовые	112	95								
масло растительное	5	5								

масло растительное	3	3	250/5	2,5	4,9	16,2	118,9	№34-2004, Перев.
Свекольник со сметаной								
свеколы 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						
Котлета по хлыновски			100	14,1	14,5	12,7	237,7	№454-2004
говядина 1 категории	113	83						
или говядина полуфабрикат	98	83						
или фарш промышленного производства	83	83						

Ассортимент мероприятий Тимонинской фабрики

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Хлеб ржаной	40	1,0	0,4	17,0	0,0
или Хлеб ржаной витаминизированный	40				
Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,8
или Хлеб пшеничный витаминизированный	60				
ИТОГО:		52	59	213	1595

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак			680	21,4	16,5	94,6	611,7
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6
ИЛИ							
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3
огурцы свежие грунтовые	105	100					
или огурцы свежие парниковые	102	100					
Рыба, запеченная с яйцом			100	14,4	9,9	9,1	183,1
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	153	102					
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	186	102					

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

№70-2006,
Москва№341-2013,
Пермь

или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	118	102																					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	130	96																					
мука пшеничная	5	5																					
масло растительное	5	5																					
масса запеченной рыбы		85																					
мука пшеничная	3	3																					
яйцо куриное	20	20																					
масло растительное	2	2																					
Пюре картофельное			180																				
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	29	29																					
масло сливочное	7	7																					
Сок в ассортименте	200	200																					
Фрукт в ассортименте																							
			100																				

Фрукт в ассортименте	100	0,1	0,2	0,7	0,1	0,4	40,6
Хлеб ржаной	20						
или Хлеб ржаной витаминизированный	20						
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3			8,1	38,9
или Хлеб пшеничный витаминизированный	20						
Обед	810	28,9	35,6	117,2			905,0
Салат картофельный с кукурузой	100	3,5	6,4	9,8			110,8
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	70	53					
01.11.-31.12. -30%	76	53					
01.01-29.02 - 35%	82	53					
01.03 - 40%	89	53					
масса отварного картофеля	50						
лук репчатый	9,5	8					
или лук зеленый	10	8					
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>							
кукуруза консервированная (после термической обработки)	37	22					
яйцо куриное	15	15					
масло растительное	5	5					

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

Суп - харчо с мясом			250/10	7,4	5,5	22,0	167,1	№154-1996
	19	16						
говядина полуфабрикат	19	16						
или говядина 1 категории	22	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						
Мясо, тушенное с капустой	1		250	12,9	22,5	23,0	346,1	№365-2013, Пермь
говядина полуфабрикат	93	79						
или говядина 1 категории	107	79						
или свинина мясная	87	74						
масса тушеного мяса		50						
капуста белокочанная свежая	275	220						
масло растительное	12	12						

	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
масло растительное	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
морковь до 01.01.-20%	26	20								
с 01.01 - 25%	27	20								
лук репчатый	17	14								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7								
мука пшеничная	5	5								
сахар	4	4								
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								
Хлеб ржаной		40	1,9	0,4	17,5	81,0				
или Хлеб ржаной витаминизированный		40								
Хлеб пшеничный		60	3,0	0,8	24,3	116,8				
или Хлеб пшеничный витаминизированный		60								
ИТОГО:			50	52	212	1517				

20 день

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

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Яйца вареные			665	25,1	22,3	81,0	625,2	№300-2013, Пермь
Котлеты из говядины и курицы "Школьные"			40	5,1	4,6	0,3	63,0	№59-2006, Екатеринбург
			120	14,1	10,3	15,2	209,9	
говядина 1 категории	95	70						
или говядина полуфабрикат	83	70						
или фарш мясной промышленного производства	70	70						
грудка куриная промышленного производства	29	20						
или филе куриное промышленного производства	21	20						
или фарш куриный промышленного производства	20	20						
крупа рисовая	6	6						
молоко питьевое	20	20						
масса вязкой каши		24						
лук репчатый	6	5						
яйцо куриное	12	12						
мука пшеничная	8	8						

Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный	40					
ИТОГО:		57	55	206	1546	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):		21	20	85	608	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки)(20-25%):		18-23	18-23	77-96	544-680	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды):		31	32	124	907	При одном приеме пищи (обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды)(30-35%):		27-32	28-32	115-134	816-952	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак, обед):		52	52	209	1516	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):		45-54	46-55	192-230	1360-1632	При двухразовом питании (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:		90	92	383	2720	

*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".