



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)  
Холодильная, 57. Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92  
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: [tocgsen@fguz-tyumen.ru](mailto:tocgsen@fguz-tyumen.ru); [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)  
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ  
«Центр гигиены и эпидемиологии в  
Тюменской области»

А.Я.Фольмер

№ 16/2

«09» 03 2021 г.

г. Тюмень

### Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного 20-ти дневного меню № 20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях.
2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля».  
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;  
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля».  
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А;  
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:  
На основании заявки № 112405 от 09.02.2021г. рассмотрено представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях. Приемы пищи: завтрак, обед. Возрастная категория детей: 7-11 лет.  
Меню разработано на основании:  
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».  
При составлении меню использованы:  
• Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва.: 2006 г.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г.

- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации - Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть - Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г.

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню; накопительная ведомость; таблица распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи; таблица суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 20 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для возрастной группы детей 7-11 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

Меню включает завтрак, обед. На долю завтрака в среднем за 20 дней приходится 20-25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда - 30 - 35%. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 7 до 11 лет (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и суточного набора продуктов для организации питания детей в организациях профессионального образования (приложение 7 таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Объем готовых блюд для указанного возраста (7-11 лет) соответствует приложению 9 таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых

неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

#### Заключение

Представленное примерное 20-ти дневное меню № 20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 для питания в детских общеобразовательных организациях, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены детей и подростков – врач по гигиене детей и подростков

Д.Г. Шаева



Исполнитель Д.Г. Шаева  
567990, доп.3841

## Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания **в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».**

**Возрастная категория детей:** с 7 до 11 лет.

В соответствии с Приложением 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, предусмотрены следующие приемы пищи - **завтрак, обед.**

**Суточная потребность 2350 ккал** в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

Соблюдено требование п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

Выведено соответствие по содержанию пищевых веществ, как и отдельно, по приемам пищи – завтраков и обедов, так и в совокупности завтрак, обед.

**Масса порций** для детей в меню соответствует требованиям Приложения № 9, Таблица 1 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)».

**Суммарные объемы блюда** по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюда по приемам пищи (в граммах не менее)».

**Нормы питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)".**

В меню предусмотрено потребление полного продуктового набора за завтраки - молочные продукты, мясо, рыба, курица, творог, крупы, овощи, картофель, фрукты и т.д., что позволяет применять меню как для одного приема пищи, так и для двухразового питания.

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее).

Форма меню в соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 8 (рекомендуемый образец).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической ценности, 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.)

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).

- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате. Указана температура подачи блюд и срок реализации.

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

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная** при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления, п.8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»  
г. Тюмень ул. Рижская 47а, электронный адрес: [tehkontrol2014@yandex.ru](mailto:tehkontrol2014@yandex.ru)

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктовые – ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет (не менее)**

• Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	Обед, грамм
		<b>500</b>
1 день	615	795
2 день	600	755
3 день	590	800
4 день	540	785
5 день	550	770
6 день	570	885
7 день	575	720
8 день	580	755
9 день	540	795
10 день	500	745
11 день	565	740
12 день	530	810
13 день	500	775
14 день	550	845
15 день	595	760
16 день	550	770
17 день	570	780
18 день	585	775
19 день	600	740
20 день	605	790

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



**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) <sup>1</sup>	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
<b>гречневая каша:</b>		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
<b>пшенная каша:</b>		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
<b>рисовая каша:</b>		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
<b>перловая каша:</b>		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
<b>овсяная каша вязкая</b>	40	—
<b>манная каша вязкая</b>	45	—
<b>кукурузная каша:</b>		
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

<sup>1</sup> Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.

**НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 г. для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак, обед)**

№	Продукты	Норма питания в день, г, мл, нетто, прием пищи - завтрак, обед	фактически получено г, мл.																				Факт в день г, мл,	% выполнения		
			Дни																							
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
1	Хлеб ржаной	80	40	40	20	30	40	40	20	40	40	40	40	40	40	40	40	20	40	40	40	690	35	96		
2	Хлеб пшеничный	150	80	79	82	70	114	60	102	40	79	82	83	60	65	76	60	101	68	60	1478	74	99			
3	Мука пшеничная	15	4	2	3	18	8	2	0	4	18	0	0	12	9	13	6	92	14	2	11	8	225	11,2	104	
4	Крупы, бобовые	45	78	0	50	6	58	25	5	49	0	38	30	71	39	5	58	20	63	0	18	43	656	33	97	
5	Макаронные изделия	15	0	0	0	53	0	0	53	0	53	0	0	53	0	0	0	0	0	0	53	0	275	13,8	102	
6	Картофель	187	50	256	141	43	192	228	175	138	30	203	236	151	168	177	192	20	25	106	171	217	2919	146	104	
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-поре, зелень	280	105	205	359	164	116	120	120	212	129	188	113	178	259	140	91	282	112	300	317	173	3681	184	101	
8	Фрукты свежие	185	204	0	130	140	100	140	100	0	123	24	130	4	20	100	190	30	0	174	140	0	1749	87	95	
9	Сухофрукты	15	0	0	25	15	0	0	20	0	20	15	0	34	0	38	15	15	0	0	20	217	11	103		
10	Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные***	200	0	200	0	0	200	0	200	0	200	0	200	0	200	0	0	0	200	0	200	0	1600	80	100	
11	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	33	12	28	46	10	28	15	11	39	25	16	33	23	48	25	51	15	26	18	30	530	27	98	
12	Кондитерские изделия	10	0	0	0	0	0	40	0	15	36	0	0	0	0	0	0	15	25	0	0	0	131	6,6	104	
13	Какао	1	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0,5	100	
14	Чай	1	1,0	0,0	0,0	1,0	0,0	1,0	0,0	1,0	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	1,0	1,0	1,0	0,0	0,0	1,0	1,0	11	0,6	100	
15	Кофейный напиток	2	0	4	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	16	0,8	100	
16	Мясо 1-й категории	70	63	0	146	0	63	146	0	0	79	97	63	79	79	0	0	0	154	95	53	1117	55,9	100		
17	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	0	0	0	101	0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	95	291	14,6	97
18	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	26	135	0	0	65	0	26	95	26	0	0	65	0	26	86	130	0	0	41	721	36	103		
19	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	0	75	36	0	72	0	0	107	0	72	0	36	81	0	75	0	72	0	93	0	719	36	103	
20	Молоко	300	182	124	143	20	128	314	13	124	20	37	290	130	41	20	18	218	20	100	24	15	1981	99	97	
21	Кисломолочная пищевая продукция	150	0	125	0	0	125	0	125	0	125	0	0	0	0	125	0	0	125	0	0	125	750	38	100	
22	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	0	0	0	120	0	0	0	134	0	0	0	0	0	141	0	0	172	0	0	567	28	95		
23	Сметана	10	5	5	0	15	8	5	0	35	32	5	5	8	17	10	0	12	13	0	0	175	8,7	103		
24	Сыр	10	10	15	0	0	20	15	10	10	0	16	15	0	0	0	0	0	15	0	0	116	5,8	97		
25	Масло сливочное	30	19	10	5	35,7	19,8	15	8,5	22	23	20	26	17	23	19	22	26	19	9	10	18	365	18,3	101	
26	Масло растительное	15	8	12	18	8	4	9	12	3	9	8	7	10	5	14	4	8	0	16	20	11	186	9,3	104	
27	Яйцо, шт.	40	32	4	5	24	14	0	5	0	18	5	4	9	14	8	10	7	23	8	32	49	270	13	96	
28	Дрожжи хлебопекарные***	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0,1	0,1	100	
29	Крахмал	3	7	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	21	1,1	100		
30	Специи	2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	24	1,20	100		
31	Соль пищевая поваренная йодированная	3	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	36	1,8	100		

\* Нормы питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные нормы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)"  
 \*\* Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

Меню № 20-ШК-13590-20/94  
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 7 до 11 лет \*

Суточная потребность СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)**	Завтрак, ккал		% выполнения		Обед, ккал		% выполнения		Итого, ккал		% выполнения
	20-25 % от суточного рациона				30-35% от суточного рациона				50 - 60% от суточного рациона		
	470-588				705-823				1175/1410		
1 день	548		23		738		31		1286		55
2 день	559		24		743		32		1302		55
3 день	586		25		730		31		1316		56
4 день	581		25		714		30		1295		55
5 день	545		23		788		34		1333		57
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>564</b>		<b>24</b>		<b>743</b>		<b>32</b>		<b>1306</b>		<b>56</b>
6 день	505		21		799		34		1304		55
7 день	563		24		725		31		1288		55
8 день	585		25		731		31		1316		56
9 день	530		23		789		34		1319		56
10 день	529		23		753		32		1282		55
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>542</b>		<b>23</b>		<b>759</b>		<b>32</b>		<b>1302</b>		<b>55</b>
11 день	539		23		766		33		1306		56
12 день	580		25		769		33		1349		57
13 день	520		22		787		34		1307		56
14 день	550		23		796		34		1346		57
15 день	555		24		715		30		1270		54
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>549</b>		<b>23</b>		<b>767</b>		<b>33</b>		<b>1316</b>		<b>56</b>
16 день	575		24		736		31		1311		56
17 день	523		22		757		32		1280		54
18 день	562		24		766		33		1328		57
19 день	562		24		766		33		1327		56
20 день	572		24		800		34		1373		58
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>559</b>		<b>24</b>		<b>765</b>		<b>33</b>		<b>1324</b>		<b>56</b>
<b>ИТОГО в среднем за день</b>	<b>553</b>		<b>24</b>		<b>758</b>		<b>32</b>		<b>1312</b>		<b>56</b>

\*Приложение 10, Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

\*\*Приложение 10, Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Автономное учреждение Тюменской области «Центр территориального контроля»

ОГРН 1077203065147

## Меню приготавливаемых блюд завтрак, обед

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

• **ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 г.**

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

### 1 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 и маслом			615	15,8	14,5	88,5	547,5	
			20/5/10	5,8	6,4	7,9	112,4	№1,3-2004
<b>Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая</b>								
			200	7,5	7,7	26,0	203	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						

ЭКВЕМІЛЯР-ОРИГІНАЛ  
Меню № 20-шк/3590-20/94  
АУТО «ЦЕНТР ТЕХНОЛОГІЧЕСЬКОГО КОНТРОЛЮ»

Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"		200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
чай-заварка	1,0	1,0					
сахар	15	15					
лимон	11	10					
апельсин	21	20					
<b>Фрукты в ассортименте</b>		<b>150</b>	<b>0,6</b>	<b>0,0</b>	<b>21,6</b>	<b>88,8</b>	№458-2006, Москва
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>795</b>	<b>26,8</b>	<b>26,8</b>	<b>97,6</b>	<b>738,4</b>	
<b>Салат "Дальневосточный" из морской капусты с яйцом отварным</b>		<b>80</b>	<b>5,1</b>	<b>8,5</b>	<b>1,4</b>	<b>102,5</b>	№362-2002
салат "Дальневосточный" из морской капусты	41	24					
или капуста морская консервированная без уксуса	41	24					
морковь до 01.01.-20%	22,5	18					
с 01.01 - 25%	23,9	18					
масса отварной моркови		16					
яйцо куриное	32	32					
лук репчатый	8,3	7					

лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый		9	7						
или лук зеленый									
масло растительное		4	4						
<b>Суп из овощей с курицей, со сметаной</b>				250/10/5	5,9	6,3	16,0	144,3	№135-2004
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)		29	26						
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						
морковь до 01.01.-20%		12,5	10						
с 01.01 - 25%		13,3	10						
лук репчатый		12	10						
горошек зелёный консервированный		28	18						
масло сливочное		5	5						
сметана		5	5						
<b>Гуляш из говядины</b>				100	9,1	7,5	3,4	117,5	№437-2004
говядина 1 категории		86	63						
или говядина полуфабрикат		74	63						
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства		63	63						

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

масло растительное	4	4	4									
масса тушеного мяса			40									
масса соуса			60									
лук репчатый	14		12									
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6		6									
мука пшеничная	4		4									
<b>Рис припущенный</b>				<b>150</b>		<b>3,7</b>	<b>3,6</b>	<b>29,7</b>	<b>166,0</b>			<b>№512-2004</b>
крупа рисовая	53		53									
вода питьевая	110		110									
масло сливочное	4		4									
<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>			<b>№505-2013, Пермь</b>
вишня свежемороженая	25		24									
или смородина свежемороженая	25,2		24									
или клюква свежемороженая	25,2		24									
сахар	15		15									
крахмал	7		7									
<b>Хлеб пшеничный</b>				<b>40</b>		<b>2,0</b>	<b>0,6</b>	<b>16,2</b>	<b>77,8</b>			
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>				<b>40</b>								

Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
<b>ИТОГО:</b>			<b>43</b>		<b>41</b>	<b>186</b>	<b>1286</b>	

## 2 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			600	22,7	20,5	71,0	559,1	
			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	№3-2004
хлеб пшеничный	20	20						
сыр	16	15						
<b>Котлета рыбная запеченная</b>								
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	101	75						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	113	75						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	87	75						
хлеб пшеничный	14	14						
вода питьевая	12	12						
лук репчатый	3,0	2,5						
яйцо куриное	3,5	3,5						
сахари	4,5	4,5						

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





Борщ с капустой и картофелем со сметаной		250/5	2,3	4,9	16,7	120,1	№110-2004
свекла до 01.01.-20%	50	40					
с 01.01 - 25%	53	40					
капуста свежая белокочанная	25	20					
или капуста квашеная промышленного производства	21	15					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20					
01.11.-31.12. -30%	29	20					
01.01-29.02 - 35%	31	20					
01.03 - 40%	33	20					
морковь до 01.01.-20%	16	13					
с 01.01 - 25%	17	13					
лук репчатый	12	10					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6					
масло сливочное	5	5					
сахар	0,5	0,5					
сметана	5	5					
<b>Бедро или грудка куриные запеченные домашние</b>	<b>90</b>	<b>14,6</b>	<b>13,6</b>	<b>0,6</b>	<b>183,2</b>	<b>№494-2004</b>	
курица потрошенная 1 категории	151	135					Автономное учреждение Томенской области «Центр технологического контроля»
или бедро куриное	142	135					ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

или грудка куриная промышленного производства	142	135							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4							
чеснок свежий	0,5	0,4							
масло растительное	2	2							
<b>Рагу из овощей</b>		<b>150</b>	<b>4,5</b>	<b>8,9</b>	<b>19,2</b>	<b>174,8</b>			№224-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	144	108							
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							
<b>для соуса</b>		<b>50</b>							
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	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь			
Хлеб пшеничный			2,0	0,6	16,2	77,8				
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40							
Хлеб ржаной			0,7	0,1	9,4	41,3				
или хлеб ржаной витаминизированный			20							
<b>ИТОГО:</b>			<b>48</b>	<b>49</b>	<b>168</b>	<b>1302</b>				

### 3 день

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

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

или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79								
масса тушеного мяса			50							
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							
<b>Какао с молоком</b>		200		3,4	3,2	21,2	127,2			№642-1996
какао - порошок	5		5							
молоко питьевое	130		130							
сахар	15		15							
<b>Фрукты в ассортименте</b>		130		0,6	0,5	19,9	86,5			№458-2006, Москва
<b>Хлеб пшеничный</b>		20		1,0	0,3	8,1	38,9			
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>		20								
<b>Обед</b>		800		21,6	26,7	100,9	730,1			
<b>Салат овощной</b>		80		1,8	4,0	7,3	72,4			№69-2013, Пермь
морковь до 01.01.-20%	40		32							
с 01.01 - 25%	43		32							

масса отварной моркови			30																		
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	37		28																		
01.11.-31.12. -30%	40		28																		
01.01-29.02 - 35%	43		28																		
01.03 - 40%	47		28																		
масса отварного картофеля			26																		
горошек зелёный консервированный (после термической обработки)	31		20																		
масло растительное	4		4																		
<b>Суп картофельный с рыбой</b>		250/30	5,7	6,3	19,1	155,9															№150-2013, Пермь
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	54		36																		
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	66		36																		
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	50		37																		
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	42		36																		
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	150		113																		
01.11.-31.12. -30%	162		113																		
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																		

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

	Масло сливочное	5	5																
<b>Биточки из говядины</b>																			
	говядина 1 категории	91	67		90	8,1	11,8	14,3	195,8	№451-2004									
	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																
	сахари	5,5	5,5																
	масло растительное	2	2																
<b>Капуста тушеная</b>																			
	капуста белокочанная свежая	215	172		150	3,1	3,9	12,4	97,1	№ 534-2004									
	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	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>4 день</b>												

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>									
Бутерброд с маслом			540	18,9	20,4	80,4	580,7		
			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004	
хлеб пшеничный	30	30							
масло сливочное	10	10							
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			180/20	15,5	12,9	31,7	304,8	№362-2004	
творог	123	120						ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134	

Автоматное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»



	крупа манная	6	6									
	яйцо куриное	24	24									
	сахар	12	12									
	<b>крошка:</b>		<b>30</b>									
	сахар	6	6									
	мука пшеничная	12	12									
	масло сливочное	12	12									
	масло сливочное для смазки листа	4,2	4,2									
	масса готовой запеканки		180									
	молоко стученное с сахаром	20,2	20									
	<b>чай "Витаминный"</b>		<b>200</b>		<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>19,8</b>	<b>82,9</b>			№493-2013, Пермь	
	чай-заварка	1,0	1,0									
	шиповник	15	15									
	сахар	10	10									
	<b>Фрукты в ассортименте</b>		<b>100</b>		<b>0,4</b>	<b>0,0</b>	<b>14,4</b>	<b>59,2</b>			№458-2006, Москва	
	<b>Обед</b>		<b>785</b>		<b>18,7</b>	<b>20,7</b>	<b>113,3</b>	<b>714,2</b>				
	<b>Салат из моркови</b>		<b>80</b>		<b>0,9</b>	<b>4,0</b>	<b>7,3</b>	<b>68,8</b>			№7-2013, Пермь	
	морковь до 01.01.-20%	95	76									
	с 01.01.-25%	101	76									
	морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном											

	сахар	2	2																	
	масло растительное	4	4																	
<b>Свекольник со сметаной</b>																				
	свекла до 01.01.-20%	80	64									250/5	2,5	4,9	16,2	118,9				№34-2004, Пермь
	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																	
<b>Печень, тушенная в соусе</b>																				
		147	101									100	8,8	8,3	4-6	128,3				№401-2013, Пермь
	печень говяжья																			
	мука пшеничная	5	5																	

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

	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							
	масло сливочное	1,0	1,0							
<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>Компот из свежих плодов</b>				<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>20,6</b>	<b>83,2</b>	<b>№585-1996</b>	
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40							
	или груши свежие	44	40							
	или апельсины свежие	60	40							
	сахар	15	15							
<b>Хлеб пшеничный</b>				<b>40</b>	<b>2,0</b>	<b>0,6</b>	<b>16,2</b>	<b>77,8</b>		
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>				<b>40</b>						
<b>Хлеб ржаной</b>				<b>30</b>	<b>1,1</b>	<b>0,2</b>	<b>14,1</b>	<b>62,0</b>		
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>				<b>30</b>						

**ИТОГО:**

38

41

194

1295

**5 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
Фрикадельки из кур (2 шт. по 50 г.)			550	17,4	18,3	76,7	545,0
			100	10,8	10,9	5,4	162,9
							№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	2					
<b>Каша гречневая вязкая отварная</b>			150	1,7	4,5	24,3	148,6
							№510-2004
крупа гречневая	38	38					
вода питьевая	120	120					

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



01.11.-31.12. -30%	72	50							
01.01-29.02 - 35%	77	50							
01.03 - 40%	84	50							
морковь до 01.01.-20%	16,3	13							
с 01.01 - 25%	17,3	13							
лук репчатый	12	10							
масло сливочное	5	5							
хлеб пшеничный	38	32							
<b>Биточки рыбные</b>			90	14,0	11,6	13,0	212,4		№345-2013, Пермь
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	97	72							
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72							
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	84	72							
хлеб пшеничный	17	17							
молоко питьевое	13	13							
масло сливочное	1,8	1,8							
яйцо куриное	5	5							
сухари	4,5	4,5							
масло растительное	2	2							
<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							ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134



<b>Завтрак</b>		<b>570</b>	<b>11,7</b>	<b>12,8</b>	<b>85,8</b>	<b>505,0</b>	
<b>Каша пшеничная жидкая с маслом</b>		<b>200/5</b>	<b>4,8</b>	<b>6,9</b>	<b>28,0</b>	<b>193,3</b>	<b>№311-2004</b>
	крупа пшено	25		25			
	молоко питьевое	190		190			
	сахар	3		3			
	соль йодированная	1,2		1,2			
	масло сливочное	5		5			
<b>Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье, вафли)</b>		<b>40</b>	<b>1,1</b>	<b>1,5</b>	<b>21,0</b>	<b>101,9</b>	
<b>Кофейный напиток</b>		<b>200</b>	<b>2,3</b>	<b>2,5</b>	<b>14,8</b>	<b>90,9</b>	<b>№690-2004</b>
	кофейный напиток	4		4			
	сахар	10		10			
	молоко питьевое	100		100			
<b>Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке</b>		<b>125</b>	<b>1,8</b>	<b>1,5</b>	<b>4,5</b>	<b>38,7</b>	
<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>20</b>	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>	<b>8,1</b>	<b>38,9</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>		<b>20</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>		<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>	
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>		<b>20</b>					
<b>Обед</b>		<b>885</b>	<b>25,8</b>	<b>28,7</b>			
<b>Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком</b>		<b>80</b>	<b>1,2</b>	<b>4,0</b>			

Автономное учреждение Томской области  
 «Центр экспертизы технологий контроля»  
 ОГРН 1077203066517  
 ИНН 7203208134  
 2,9  
 52,4  
 №4/1-2011,  
 Екатеринбург









<b>Завтрак</b>		575	17,9	18,8	80,6	563,0	
<b>Бутерброд с сыром</b>		20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	№3-2004
	хлеб пшеничный	20					
	сыр	15					
<b>Шницель из говядины</b>		90	8,1	11,8	14,3	195,8	№451-2004
	говядина 1 категории	67					
	или говядина полуфабрикат	79					
	или фарш промышленного производства	67					
	хлеб пшеничный	16					
	молоко питьевое	13					
	лук репчатый	4,5					
	яйцо куриное	4,5					
	сухари	5,5					
	масло растительное	2					
<b>Макаронные изделия отварные</b>		150	3,2	2,8	34,3	175,2	№516-2004
	макаронные изделия	53					
	масло сливочное	3,5					
<b>Сок в ассортименте</b>		200	0,2	0,0			
		200					

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147  
11,0 Н 7203208134  
№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					
• <b>Обед</b>			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
Суп с крупой с курицей			250/10	6,5	6,4	20,1	164,0	№138-2004
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26						
крупы: кукурузная, или пшено, или овсяные хлопья "Геркулес"	5	5						
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						
морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
<b>Жаркое по - домашнему</b>			200	14,7	15,3	26,5	302,5	№436-2004
говядина 1 категории	107	79						
или говядина полуфабрикат	93	79						



## 8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
<b>Фрикасе из птицы</b>			580	22,9	25,2	66,6	584,8	
			90	14,5	14,8	0,6	193,6	№493-2004
филе куриное промышленного производства	108	102						
или филе индейки	100	95						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная (хмели-сунели)	0,1	0,1						
<b>масса тушеной птицы</b>		<b>70</b>						
лук репчатый	24	20						
сметана	20	20						
<b>Рис припущенный с овощами "Мозаика"</b>			150	2,7	5,8	31,6	189,4	№416-2013, Пермь
крупа рисовая	39	39						
кукуруза консервированная	42	25						
морковь до 01.01.-20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масло сливочное	8	8						
<b>Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты)</b>			15	0,4	0,5	5,4	27,7	

Чай с молоком	чай-заварка		1,0	1,0	200	2,8	2,5	15,1	94,1	№630-1996
	сахар		10	10						
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ		100	100						
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке					125	1,8	1,5	4,5	38,7	
Хлеб ржаной					20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный					20					
<b>Обед</b>					755	32,0	24,3	96,1	731,3	
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						
<b>Борщ "Сибирский" со сметаной</b>					250/5	3,5	4,7	18,0	128,3	№111-2004
	свекла до 01.01.-20%		50	40						
	с 01.01 - 25%		53	40						
	капуста свежая белокочанная		25	20						
	или капуста квашеная промышленного производства		21	15						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%		13	10						
	01.11.-31.12. -30%		14	10						
	01.01-29.02 - 35%		15	10						
										Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»
										ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134





Пюре картофельное	150		3,3	4,4	23,5	146,6	№520-2004
	170	128					
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					
Сок в ассортименте	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный							
Хлеб ржаной	20		0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный	20						
<b>ИТОГО:</b>			<b>55</b>	<b>50</b>	<b>163</b>	<b>1316</b>	

**9 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	
<b>Завтрак</b>			<b>540</b>	<b>16,4</b>	<b>18,2</b>	Автоуниверситет Пермской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203206134

Бутерброд с маслом		30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	№1-2004
хлеб пшеничный	30	30					
масло сливочное	10	10					
<b>Суфле "Чизкейк" (творожное с печеньем) с молоком сгущенным</b>		<b>180/20</b>	<b>13,5</b>	<b>10,8</b>	<b>31,2</b>	<b>276,0</b>	№19/5-2011, Екатеринбург
печенье сахарное	36	36					
творог	136	134					
мука пшеничная	15	15					
яйцо куриное	18	18					
сахар	9	9					
сметана	14	14					
сухари пшеничные	9	9					
масло сливочное для смазки листа	4	4					
масса готового суфле		180					
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20					
<b>Чай с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>15,0</b>	<b>60,8</b>	№685-2004
чай-заварка	1,0	1,0					
сахар	15	15					
<b>Фрукты в ассортименте</b>		<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,0</b>	<b>14,4</b>	<b>59,2</b>	№458-2006, Москва

<b>Обед</b>		<b>795</b>	<b>25,2</b>	<b>25,1</b>	<b>115,7</b>	<b>789,1</b>	
<b>Салат из моркови и яблок</b>		<b>80</b>	<b>0,7</b>	<b>4,2</b>	<b>8,8</b>	<b>75,8</b>	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01.-20%	70						
с 01.01 - 25%	74						
морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только морковь нового урожая или в отварном виде							
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	26						
масло растительное	4						
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, с курицей, со сметаной</b>		<b>250/10/5</b>	<b>5,8</b>	<b>6,5</b>	<b>12,0</b>	<b>129,7</b>	№124-2004
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40						
01.11.-31.12. -30%	43						
01.01-29.02 - 35%	46						
01.03 - 40%	50						
капуста свежая белокочанная	63						
морковь до 01.01.-20%	16						
с 01.01 - 25%	17						
лук репчатый	12						
масло сливочное	5						
сметана	5						
Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134							

Печень говяжья по - строгоановски		100	11,9	10,9	3,7	160,5	№431-2004
печень говяжья	114	95					
масло растительное	5	5					
• масса готовой печени		60					
мука пшеничная	2,5	2,5					
сметана	12,5	12,5					
вода питьевая	30	30					
<b>Макаронные изделия отварные</b>		<b>150</b>	<b>3,2</b>	<b>2,8</b>	<b>34,3</b>	<b>175,2</b>	№516-2004
макаронные изделия	53	53					
масло сливочное	3,5	3,5					
<b>Компот из кураги</b>		<b>200</b>	<b>0,9</b>	<b>0,0</b>	<b>31,3</b>	<b>128,8</b>	№638-2004
курага	20,3	20					
сахар	15	15					
<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>40</b>	<b>2,0</b>	<b>0,6</b>	<b>16,2</b>	<b>77,8</b>	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		<b>40</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>		<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>	
или хлеб ржаной витаминизированный		<b>20</b>					
<b>ИТОГО:</b>			<b>42</b>	<b>43</b>	<b>191</b>	<b>1319</b>	

**10 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	500	20,2	16,6	74,8	529,0	№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						
Биточки рыбные			90	14,0	11,6	13,0	212,4	№345-2013, Пермь
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	97	72						
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	84	72						
хлеб пшеничный	17	17						
молоко питьевое	13	13						
масло сливочное	1,8	1,8						
яйцо куриное	5	5						
сухари	4,5	4,5						
масло растительное	2	2						
Пюре картофельное			150	3,3	4,4	23,5	147	№520-2004

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







или говядина полуфабрикат	74	63							
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63							
масло растительное	2	2							
масса тушеного мяса	40	40							
крупа гречневая	38	38							
вода питьевая	120	120							
масло сливочное	8	8							
морковь до 01.01.-20%	25	20							
с 01.01 - 25%	27	20							
лук репчатый	12	10							
<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>		№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	25	24							
или смородина свежемороженая	25,2	24							
или клюква свежемороженая	25,2	24							
сахар	15	15							
крахмал	7	7							
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>	<b>2,0</b>	<b>0,6</b>	<b>16,2</b>	<b>77,8</b>		
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>40</b>						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>		

или хлеб ржаной витаминизированный	20									
<b>ИТОГО:</b>		44	46	173	1282					
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак):</b>		18	18	77	542					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					
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (обед):</b>		26	26	104	759					При одном приеме пищи (обед)
<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>		44	45	180	1302					при двухразовом питании
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):</b>		39-46	40-47	168-201	1175-1410					

### 11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>			565	16,3	14,3	86,4	539,3	
<b>Бутерброд с сыром</b>			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	№3-2004
хлеб пшеничный	20	20						
сыр	16	15						
<b>Каша рисовая жидкая</b>			200	6,4	7,2	27,0	198	№311-2004
крупа рисовая	30	30						
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	190	190						

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



кислота лимонная	0,1	0,1													
вода для разведения лимонной кислоты	5	5													
масло растительное	4	4													
<b>ИЛИ</b>															
<b>Салат из свежих помидоров</b>			<b>80</b>	<b>0,8</b>	<b>4,1</b>	<b>2,8</b>	<b>51,1</b>	<b>№22-2013, Пермь</b>							
помидоры свежие парниковые	78	76													
или помидоры свежие грунтовые	90	76													
масло растительное	4	4													
<b>Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной</b>			<b>250/5</b>	<b>4,4</b>	<b>5,2</b>	<b>16,0</b>	<b>128,4</b>	<b>№135-2004</b>							
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													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													
горошек зелёный консервированный	28	18													
масло сливочное	5	5							Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля» ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134						
сметана	5	5													
<b>Запеканка картофельная с мясом отварным, с маслом</b>			<b>200/5</b>	<b>19,1</b>	<b>21,5</b>	<b>21,6</b>	<b>356,3</b>	<b>№157-2004, Пермь</b>							

говядина 1 категории	132	97							
или говядина полуфабрикат	114	97							
масса отварного мяса		60							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	247	186							
01.11.-31.12.- 30%	266	186							
01.01-29.02 - 35%	286	186							
01.03 - 40%	311	186							
масло сливочное	11	11							
яйцо куриное	4	4							
сухари	3	3							
масло растительное для смазки листа	3	3							
масло сливочное	5	5							
Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,0	90	№518-2013, Пермь	
Хлеб пшеничный		40	40	2,0	0,6	16,2	77,8		
или Хлеб пшеничный витаминизированный		40	40						
Хлеб ржаной		20	20	0,7	0,1	9,4	41,3		
или хлеб ржаной витаминизированный		20	20						
<b>ИТОГО:</b>				<b>44</b>	<b>46</b>	<b>179</b>	<b>1306</b>		

**12 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
Салат из моркови с изюмом			530	18,3	17,7	86,9	580,3	
морковь до 01.01.-20%	79	63	80	1,0	0,1	12,8	55,8	№10-2013, Пермь
с 01.01 - 25%	84	63						
морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только морковь нового урожая или в отварном виде								
изюм	9	9						
сахар	8	8						
лимон для сока	10	4						
Гуляш из говядины			100	9,1	7,5	3,4	117,5	№437-2004
говядина 1 категории	86	63						
или говядина полуфабрикат	74	63						
или говядина туляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63						
масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		40						
масса соуса		60						
лук репчатый	14	12						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6						

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



или лук зеленый	11	9							
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>									
огурцы соленые без уксуса	18	10							
• или огурцы свежие парниковые	10,2	10							
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10							
морковь до 01.01.-20%	15	12							
с 01.01 - 25%	16	12							
масса отварной моркови		10							
масло растительное	4	4							
<b>Уха ростовская</b>			<b>250/30</b>	<b>5,5</b>	<b>5,9</b>	<b>18,9</b>	<b>150,5</b>		№119-2006, Москва
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	54	36							
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	66	36							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	50	37							
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	42	36							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100							
01.11.-31.12.- 30%	143	100							
01.01-29.02 - 35%	154	100							
01.03 - 40%	167	100							
лук репчатый	14	12							
помидоры свежие парниковые	21,4	21							Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»
или помидоры свежие грунтовые	25	21							ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134



Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный			20					
<b>ИТОГО:</b>				<b>42</b>	<b>42</b>	<b>201</b>	<b>1349</b>	

**13 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>18,8</b>	<b>13,9</b>	<b>79,9</b>	<b>519,5</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>Суфле рыбное</b>			<b>90</b>	<b>12,8</b>	<b>9,0</b>	<b>3,9</b>	<b>147,8</b>	№400-2004
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	122	81						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	147	81						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	112	83						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	94	81						
<b>масса отварной рыбы</b>		<b>67</b>						
<b>Соус молочный густой №598-2004</b>		<b>23</b>						
молоко питьевое	17	17						
масло сливочное	3,4	3,4						

Агостомановское учреждение Томской области  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 72 03208134





масса тушеного мяса			40								
масса соуса			60								
мука пшеничная	6		6								
• сметана	12		12								
бульон или отвар	48		48								
лук репчатый	18		15								
масло растительное	5		5								
<b>Рис припущенный с овощами "Мозаика"</b>			150			2,7	5,8	31,6	189,4	№416-2013, Пермь	
крупя рисовая	39	39									
кукуруза консервированная	42	25									
морковь до 01.01.-20%	23	18									
с 01.01 - 25%	24	18									
масло сливочное	8	8									
<b>Компот из ягод</b>			200			0,5	0,2	28,1	116,2	№511-2013, Пермь	
вишня свежемороженая	21	20									
или смородина свежемороженая	21	20									
или клюква свежемороженая	21	20									
сахар	20	20									
<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		

или хлеб ржаной витаминизированный							20					
<b>ИТОГО:</b>								<b>43</b>	<b>40</b>	<b>194</b>	<b>1307</b>	
<b>14 день</b>												
• Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал					
<b>Завтрак</b>			<b>550</b>	<b>19,8</b>	<b>17,0</b>	<b>79,4</b>	<b>549,8</b>					
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/5</b>	<b>1,7</b>	<b>3,9</b>	<b>7,3</b>	<b>71,1</b>	№1-2004				
хлеб пшеничный	20	20										
масло сливочное	5	5										
<b>Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным</b>			<b>180/20</b>	<b>15,4</b>	<b>11,5</b>	<b>43,2</b>	<b>337,9</b>	№362-2004				
творог	143	141										
мука пшеничная	13	13										
или крупа манная	11	11										
сахар	15	15										
яйцо куриное	8	8										
изюм	18,5	18										
масло сливочное	5	5										
ванилин	0,01	0,01										
сахари	5	5										
сметана	5	5										
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ СМАЗКИ ЛИСТА	3,5	3,5										

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1017203065147  
ИНН 7203208134

масса готового пудинга		180																								
молоко стуженное с сахаром	20,2	20																								
<b>Чай с сахаром</b>																										
чай-заварка	1,0	1,0																								
сахар	15	15																								
<b>Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке</b>																										
<b>Хлеб ржаной</b>																										
или хлеб ржаной витаминизированный																										
<b>Обед</b>																										
<b>Салат из капусты белокочанной</b>																										
капуста белокочанная свежая (стертая с солью)	125	63																								
морковь до 01.01.-20%	10	8																								
с 01.01 - 25%	10,6	8																								
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат																										
лук репчатый	5	4																								
лук репчатый используется только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый																										
или лук зеленый	5	4																								
сахар	3	3																								
кислота лимонная	0,1	0,1																								
вода для разведения лимонной кислоты	5	5																								
масло растительное	4	4																								

№1-2013,  
Пермь

№685-2004

**Рассольник ленинградский с курицей со сметаной**

		250/10/5	7,2	5,9	15,4	143,5	№132-2004
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	69	52					
01.11.-31.12. -30%	74	52					
01.01-29.02 - 35%	80	52					
01.03 - 40%	87	52					
крупы перловая или пшеничная или рисовая	5	5					
огурцы соленые без уксуса	27	15					
морковь до 01.01.-20%	12,5	10					
с 01.01 - 25%	13	10					
лук репчатый	6	5					
масло сливочное	5	5					
сметана	5	5					
<b>Жаркое по - домашнему</b>			<b>200</b>	<b>14,7</b>	<b>15,3</b>	<b>26,5</b>	<b>302,5</b>
говядина 1 категории	107	79					№436-2004
или говядина полуфабрикат	93	79					
или свинина мясная	87	74					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79					
масса готового мяса		50					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125					
01.11.-31.12. -30%	179	125					

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

01.01-29.02 - 35%	193	125							
01.03 - 40%	209	125							
морковь до 01.01.-20%	25	20							
с 01.01 - 25%	27	20							
лук репчатый	18	15							
масло растительное	10	10							
<b>Компот из сухофруктов</b>			200	0,7	0,0	23,9	98,4	№639-2004	
сухофрукты	20,3	20							
сахар	15	15							
<b>Фрукты в ассортименте</b>			100	0,4	0,0	14,4	59,2	№458-2006, Москва	
<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>				47	43	193	1346		

**15 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>			595	16,7	19,3	78,7	555,3
<b>Биточки рубленные из птицы запеченные, с маслом</b>			90/5	11,4	15,2	11,2	227,2
филе куриное промышленного производства	63	60					№498-2004



или филе индейки	63	60								
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	88	60								
хлеб пшеничный	17	17								
лук репчатый	10	8								
молоко питьевое	18	18								
яйцо куриное	6,5	6,5								
мука пшеничная	5,5	5,5								
масло растительное	2	2								
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								
вода питьевая	110	110								
масло сливочное	4	4								
<b>Чай "Витаминный"</b>		<b>200</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>19,8</b>	<b>82,9</b>				№493-2013, Пермь
чай-заварка	1,0	1,0								
шиповник	15	15								
сахар	10	10								
<b>Фрукт в ассортименте</b>		<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>	<b>8,6</b>	<b>37,9</b>				№458-2006, Москва
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3				
или хлеб ржаной витаминизированный		20								
<b>Обед</b>		<b>760</b>	<b>22,6</b>	<b>21,3</b>	<b>108,3</b>	<b>715,0</b>				Автомобильное учреждение Томской области «Центр технологического контроля» ОГРН - 077203065147 ИНН 7207150134

Овощи консервированные без уксуса (огурцы)		109	60	60	0,5	0,1	1,0	6,9	№101-2004
<b>ИЛИ</b>									
<b>Овощи свежие (огурцы)</b>									
•	огурцы свежие грунтовые	63	60	60	0,5	0,1	1,3	7,9	№70-2006, Москва
	или огурцы свежие парниковые	61	60						
<b>Суп с крупой с курицей</b>				250/10	6,5	6,4	20,1	164,0	№138-2004
	курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26						
	крупы: кукурузная, или пшено, или овсяные хлопья "Геркулес"	5	5						
	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						
	морковь до 01.01.-20%	12,5	10						
	с 01.01 - 25%	13,3	10						
	лук репчатый	12	10						
	масло сливочное	5	5						
<b>Котлета рыбная запеченная</b>				90	9,3	8,3	11,6	158,3	№388-2004
	минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	101	75						
	или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	113	75						
	или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	87	75						
	хлеб пшеничный	14	14						

вода питьевая	12	12															
лук репчатый	3,0	2,5															
яйцо куриное	3,5	3,5															
сухари	4,5	4,5															
масло растительное	2	2															
<b>Картофель толченый, по-деревенски</b>	<b>150</b>	<b>3,4</b>	<b>5,8</b>	<b>29,4</b>	<b>183,5</b>	<b>№208-2013, Пермь</b>											
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 свежих плодов</b>	<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>20,6</b>	<b>83,2</b>	<b>№585-1996</b>											
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40															
или груши свежие	44	40															
или апельсины свежие	60	40															
сахар	15	15															
<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>2,0</b>	<b>0,6</b>	<b>16,2</b>	<b>77,8</b>												
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>	<b>40</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>																

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
9,4 41,3  
ОГРН 1071203065147  
ИНН 7203208134

ИТОГО:		39	41	187	1270	При одном приеме пищи (завтрак)
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак):</b>		18	16	82	549	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ЗАВТРАК (20-25%):		15-19	16-20	67-84	470-588	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (обед):</b>		25	26	108	767	При одном приеме пищи (обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ ОБЕД (30-35%):		23-27	24-28	101-117	705-823	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак и обед):</b>		43	42	191	1316	при двухразовом питании
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):</b>		39-46	40-47	168-201	1175-1410	

### 16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
Каша манная жидкая с маслом			550	10,5	15,7	98,0	575,1	№311-2004
			200/5	5,1	7,1	28,0	196,3	
	20	20						
крупа манная	20	20						
	190	190						
молоко питьевое	190	190						
	3	3						
сахар	3	3						
	1,2	1,2						
соль йодированная	1,2	1,2						
	5	5						
масло сливочное	5	5						
<b>Булочка домашняя</b>			100	3,8	7,8	41,0	249,4	№564-2013, Пермь
мука пшеничная	67	67						
	3,3	3,3						
мука пшеничная на подпыл	3,3	3,3						
	12	12						
сахар	12	12						

сахар (для отделки)	3	3										
масло сливочное	16	16										
яйцо куриное (для смазки)	2	2										
• соль йодированная	0,6	0,6										
дрожжи прессованные	1,6	1,6										
молоко питьевое	28	28										
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3										
<b>Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"</b>												
			200/20/10					0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
чай-заварка	1,0	1,0										
сахар	15	15										
лимон	11	10										
апельсин	21	20										
<b>Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты)</b>								0,4	0,5	5,4	27,7	
<b>Хлеб пшеничный</b>								1,0	0,3	8,1	38,9	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>												
<b>Обед</b>												
			770					30,9	29,8	86,1	735,8	
<b>Винегрет овощной</b>												
								1,2	4,0	11,9	88,4	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20										
01.11.-31.12. -30%	29	20										
01.01.-29.02 - 35%	31	20										
01.03 - 40%	33	20										

Автономное учреждение Томской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077103065147  
ИНН 7203208134

масса отварного картофеля		18									
свекла до 01.01.-20%	19	15									
с 01.01 - 25%	20	15									
масса отварной свеклы		13									
морковь до 01.01.-20%	14	11									
с 01.01 - 25%	15	11									
масса отварной моркови		9									
огурцы соленые без уксуса	46	25									
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>							250	2,4	5,3	10,1	97,7
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									

№148-2004

с 01.01 - 25%	13,3	10										№404-2013, Пермь
лук репчатый	12	10										
масло сливочное	5	5										
<b>Птица бтварная</b>			<b>90</b>						<b>21,2</b>	<b>15,9</b>	<b>0,6</b>	<b>230,3</b>
бедро куриное	137	130										
или грудка куриная промышленного производства	137	130										
морковь до 01.01.-20%	8,1	6,5										
с 01.01 - 25%	8,6	6,5										
лук репчатый	3,3	2,8										
<b>Капуста тушённая</b>			<b>150</b>						<b>3,1</b>	<b>3,9</b>	<b>12,4</b>	<b>97,1</b>
капуста белокачанная свежая	215	172										
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										
<b>Компот из изюма</b>			<b>200</b>						<b>0,3</b>	<b>0,0</b>		<b>№512-2013, Пермь</b>
изюм	15,3	15										Автомомно: <b>25,5</b> ждене Тюмблст «Центр технологи-ского контроля»
												ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134

сахар	15	15										
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>41</b>	<b>45</b>	<b>184</b>	<b>1311</b>					

### 17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с джемом			570	22,9	14,8	74,7	523,4
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
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					







МАСЛО сливочное	4	4								
Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,0	90			№518-2013, Перьмь
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	
<b>Запек</b>			<b>585</b>	<b>23,0</b>	<b>26,6</b>	<b>57,6</b>	<b>561,8</b>
Бутерброд с сыром			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3
Рагу из мяса			200	14,5	20,0	17,6	308,4
говядина 1 категории	107	79					
или говядина полуфабрикат	93	79					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79					
масса тушеного мяса		50					
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	60	45					
01.11.-31.12. -30%	64	45					
Автономное учреждение Тюменской области «Центр технологического контроля»							№6/8-2011, Екатеринбург
ОГРН 1077203065147 ИНН 7203208134							

01.01-29.02 - 35%	69	45							№690-2004
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>	<b>14,8</b>	<b>90,9</b>	<b>№690-2004</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>8,6</b>	<b>37,9</b>	<b>№458-2006, Москва</b>			
Хлеб ржаной	20		<b>0,1</b>	<b>9,4</b>	<b>41,3</b>				
или хлеб ржаной витаминизированный	20								
<b>Обед</b>	<b>775</b>	<b>21,8</b>	<b>25,7</b>	<b>111,8</b>	<b>766,1</b>				
<b>Салат из свежих помидоров</b>	<b>80</b>	<b>0,8</b>	<b>4,1</b>	<b>2,8</b>	<b>51,1</b>	<b>№22-2013, Пермь</b>			
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%	с 01.01 - 25%						
	80	64						
	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						
<b>Котлета по-хлыновски</b>	<b>90</b>	<b>13,1</b>	<b>12,3</b>	<b>11,4</b>	<b>212,7</b>	<b>№454-2004</b>		
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						

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

01.03 - 40%	30	18							
лук репчатый	13	11							
яйцо куриное	8	8							
сухари	8	8							
масло растительное	2	2							
<b>Макаронные изделия отварные</b>			150	3,2	2,8	34,3	175,2		№516-2004
макаронные изделия	53	53							
масло сливочное	3,5	3,5							
<b>Кисель из свежих ягод</b>			200	0,3	0,2	21,5	89,0		№505-2013, Пермь
вишня свежемороженая	25	24							
или смородина свежемороженая	25,2	24							
или клюква свежемороженая	25,2	24							
сахар	15	15							
крахмал	7	7							
<b>Хлеб пшеничный</b>			40	2,0	0,6	16,2	77,8		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40						
<b>Хлеб ржаной</b>			20	0,7	0,1	9,4	41,3		
или хлеб ржаной витаминизированный			20						
<b>ИТОГО:</b>				45	52	169	1328		

**19 день**

Наименование блюда	Единица	Дата	Химический состав	№ по рецепту
--------------------	---------	------	-------------------	--------------

		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>						
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)		60	19,1	14,0	89,9	561,6
		60	0,5	0,1	1,0	6,9
<b>ИЛИ</b>						
Овощи свежие (огурцы)		60	0,5	0,1	1,3	7,9
огурцы свежие грунтовые		60				
или огурцы свежие парниковые		60				
Рыба, запеченная с яйцом		90	13,0	8,9	8,2	164,9
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)		93				
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)		93				
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		87				
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства		93				
мука пшеничная		4				
масло растительное		4				
масса запеченной рыбы		70				
мука пшеничная		3				
яйцо куриное		20				
масло растительное		2				
Пюре картофельное		150	3,3	4,4	23,5	147
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		170				
01.11.-31.12.- 30%		183				

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического центра»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7208208134

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>	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138			№518-2013, Пермь
<b>Фрукт в ассортименте</b>			100	0,1	0,2	5,7	25			№458-2006, Москва
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,0	0,3	8,1	38,9			
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			20							
<b>Хлеб ржаной</b>			20	0,7	0,1	9,4	41,3			
<b>или хлеб ржаной витаминизированный</b>			20							
<b>Обед</b>			740	25,6	31,8	94,4	765,8			
<b>Салат картофельный с кукурузой</b>			80	2,8	5,1	7,8	88,3			№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								
<b>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</b>										
кукуруза консервированная (после термической обработки)	30	18								





лук репчатый	12	10												
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5												
мука пшеничная	4	4												
сахар	3	3												
<b>Компот из свежих плодов</b>														
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40				200	0,2	0,0	20,6	83,2			№585-1996	
или груши свежие	44	40												
или апельсины свежие	60	40												
сахар	15	15												
<b>Хлеб пшеничный</b>														
или Хлеб пшеничный витаминизированный						40	2,0	0,6	16,2	77,8				
<b>Хлеб ржаной</b>														
или хлеб ржаной витаминизированный						20	0,7	0,1	9,4	41,3				
<b>ИТОГО:</b>														
							45	46	184	1327				

### 20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
<b>Яйца вареные</b>			605	21,8	20,8	73,5	572,3
			40	5,1	4,6	0,3	63,0
			90	11,3	9,8	11,9	181,0
<b>Котлеты из говядины и курицы "Школьные"</b>							№300-2013, Пермь
говядина 1 категории	72	53					№59-2006, Екатеринбург



или Хлеб пшеничный витаминизированный							20						
Хлеб ржаной							20	0,7	0,1	9,4	41,3		
или хлеб ржаной витаминизированный							20						
<b>Обед</b>							790	26,6	27,4	111,7	800,2		
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>							250/10	7,3	6,1	18,5	158,1	№147-2013, Пермь	
			кураца 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								
			масло сливочное	5	5								
<b>Печень, тушенная с овощами</b>							100	11,7	10,8	4,9	164	№439-2004	
			печень говяжья	114	95								



Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный	20					
<b>ИТОГО:</b>		<b>48</b>	<b>48</b>	<b>185</b>	<b>1373</b>	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак):</b>		<b>19</b>	<b>18</b>	<b>79</b>	<b>559</b>	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	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (обед):</b>		<b>26</b>	<b>28</b>	<b>102</b>	<b>765</b>	При одном приеме пищи (обед)
<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>		<b>46</b>	<b>46</b>	<b>181</b>	<b>1324</b>	при деуразовом питании
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):</b>		<b>39-46</b>	<b>40-47</b>	<b>168-201</b>	<b>1175-1410</b>	

\*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",

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## **ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ №20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 г.**

для питания в детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

**Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.  
Приемы пищи: завтрак, обед.**

г. Тюмень, 2021г.