



Учреждение
 Национальный институт
 образования
 Республики Беларусь
 Национального педагогического
 университета имени
 П. П. Павлова
 Минский район
 г. Минск
 220005

Качество А.Б.



Согласовано
 Согласовано
 Директор
 Департамента
 образования
 Минского района
 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

07.06.26 2025 г

Наименование	Весовы г	Техниче- ские и порции	Жи- ры и жи- ры и жи- ры	Белки	Жиры	Угле- воды	Энер- гетиче- ская цен- ность
2 день							
Комплексный обед							
Салат из свежей капусты с огурцами	100	ТТК	1,6	1,02	5,30	4,36	88,50
Восп с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	250/10/10	2008	76	5,32	7,10	14,40	150,70
Шницель рубленый мясной	100	ТТК	9,7	3,22	11,66	4,04	147,90
Макаронные изделия шпатель	200	2008	331	6,50	6,40	39,30	254,40
Восп мясной обжаренный	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	15,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный	40	ТТК	15,4	4,80	2,55	30,60	136,00
Компот из свежих фруктов	200	ТТК	12,4	0,60	0,10	23,50	97,20
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Натуральный фруктовый, н.д.д.г. 1,5% и подслащенный улучшенный	100	ТТК	16,1	4,10	2,50	4,90	87,00
Итого за прием пищи:	1180			34,96	38,33	187,08	1153,10
Всего за день:				34,96	38,33	187,08	1153,10



Утвердил
Генеральный директор
АО "Управление делами администрации Паролаи"

Импдан: А.В.
01 сентября 2025 г.



Согласовано
Директор
Калининского района
01 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

08.09.26 2025 г.

Наименование	Высод, г	Техноло- гиче- ская и норма	№ рецептур за или технолог	Белки		Угле- воды, г	Энер- гетиче- ская ценн-
				Всего г	Всего г		
3 дня							
Комплексный обед							
Салат из вареной капусты	100	2008	60	1,60	5,30	7,70	83,00
Суп картофельный с горохом и грибами	250/10	2012	31/310	6,20	4,40	20,75	147,40
Котлета рубленая из филе куриного	100	ГТК	10,22	10,93	6,22	9,94	160,83
Рисotto (рис с овощами)	200	ГТК	4,19	3,86	9,90	22,74	195,60
Борщ парусный обжаренный микроруриеттан	50	ГТК	15,1	6,00	2,32	25,98	136,05
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный микроруриеттан	60	ГТК	13,4	4,80	3,55	30,60	135,00
Компот из свежих яблок	200	ГТК	13,1	0,20	0,20	30,10	87,80
Мороженое в.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ГТК	16,2	3,92	5,68	9,38	107,56
Груша свежая	100	2011	3,34	0,40	0,30	10,30	47,00
Булочка "булочки"	100	ГТК	14,2	7,20	10,20	44,80	300,00
Всего за обедом пише:	1570			45,11	46,87	207,39	1403,79
Всего за день:				45,11	46,87	207,39	1403,79



01.08.2025 г.



Ежедневное меню учащихся 12-18

09.04.24 2025 г.

Наименование	Выход	Технологическая и порция	№ рецептур или технолог	Белки	Жиры	Угле-воды	Энергетическая ценность
	г			Всего	Всего	Всего	
4 день							
Комплексный обед							
Салат из овощей с яйцом	80/20	2011	52/209	3,55	8,73	4,50	125,00
Суп с макаронными изделиями, картофелем и струей спаржевой	350/10	2012	82	6,40	2,90	16,15	125,70
Закуска рыбная в соусе сметанном с овощами	100/20	ТТК	8,8	9,12	7,54	9,78	143,50
Картофель отварной	200	2008	323	3,83	3,06	27,10	187,10
Батон пшеничный обогащенный витаминизированный	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржаноспелочный обогащенный витаминизированный	50	ТТК	13,4	4,80	2,53	30,60	138,00
Сок фруктовый (персиковый)	300	ТТК	13,14	1,00	0,20	15,00	76,00
Варенье ежевичное	100	2011	318	3,40	0,40	9,80	44,40
Пудинг фруктовый, н.д.ж 2,5% и индивидуальной упаковки	100	ТТК	16,1	4,10	3,50	4,90	87,00
Пюре картофельное "Молодечка"	100	ТТК	14,1	8,62	14,40	61,65	329,80
Итого за время приема	1200			43,82	48,63	205,46	1392,90
Итого за день:				43,82	48,63	205,46	1392,90

Утверждено
Генеральным директором
АО "Коллекторское предприятие "Газосеть"



Исмаилов А.В.

10 сентября 2025 г.

Согласовано
Директором
Коллекторского района



11 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

10.04.26 2025 г.

Наименование	Выход	Технико-технологические нормы	№ рецептур и нормативы	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	г			Всего	Всего	Всего	
5 дней							
Комплексный обед							
Ватрушка овсяной	100	ТТК	1,49	1,40	8,20	6,66	110,66
Рисовый гарнир с овощной стружкой, курицей отварной и салатом	250/10/5	2058	91	4,70	7,00	28,30	170,80
Голубцы мясные	300	ТТК	9,17	17,14	14,40	27,96	310,37
Восемь порций картофельный салат с овощами	50	ТТК	15,1	4,09	9,32	25,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный	60	ТТК	18,4	4,80	2,55	30,60	138,00
Напиток из протертой апельсинов	200	ТТК	13,12	0,50	0,10	24,10	95,20
Апельсин свежий	100	2011	238	0,90	0,20	9,10	43,00
Молоко м.д.ж. 3,3% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16,3	2,92	5,08	9,28	107,56
Сладь овсянковая	75	ТТК	14,3	5,70	14,90	17,20	246,00
Всего за прием пищи	1350			45,06	54,75	198,28	1357,99
Всего за день				45,06	54,75	198,28	1357,99

Утверждено
Технический директор
АО "Инновационный центр "Сколково"
Ильин А.В.

01 сентября 2025 г.

Согласовано
Директор
Исполнительный директор
Ильин А.В.

01 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

11.04.26 2025 г.

Наименование	Выход, г	Технологическое число и позначен	% реактур или технолог	Белки	Жиры	Угле-	Энер- гетиче- ская цен-
				Всего	Насыщ.	воды, Всего	
				г	г	г	
6 лет.							
Комплексный обед							
Салат из овощей заправлен с оливком	100	2011	71	0,85	6,50	7,80	93,30
Щи из квашеной капусты с картофелью, отварной крупой и сметаной	250/15/10	2013	70	8,10	8,30	18,00	171,00
Пюре картофельное	120	ГТК	9,3	11,12	12,00	10,23	205,00
Пюре картофельное	200	2008	13,5	4,11	7,10	27,00	188,00
Валек жареный обосабливый	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Микроустройства							
Хлеб ржано-пшеничный обосабливый	60	ГТК	15,4	4,80	2,53	30,60	138,00
Микроустройства							
Каша из пшеники	200	ГТК	13,2	0,50	0,10	21,00	95,20
Яблоко свежее	100	2011	3,8	0,40	0,40	9,80	44,40
Сироп	80	ГТК	13,3	3,60	1,80	46,80	201,80
Итого за одним питием:	1165			35,48	41,09	197,57	1272,90
Всего за день:				35,48	41,09	197,57	1272,90



Кавычки А.В.
01 октября 2025 г.



Ежедневное меню учащихся 12-18

13.04.26 2025 г.

Наименование	Выход	Технико-экономические и прочие	№ рецептур и или тарелки	Белки	Жиры	Угле-воды	Энергетическая ценность
	г			Всего	Всего	Всего	
7 день							
Комплексный обед							
Огурец соевый першинский	100	ТТК	1,5	0,80	0,10	2,00	11,00
Бульон куриный с першинским и яйцом	250,10	ТТК	2,4	9,70	3,87	12,62	136,50
Пюре с курицей	300	ТТК	10,20	10,25	21,37	45,11	451,67
Салат из свежих овощей с морковью и яблоком	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	35,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	ТТК	15,4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (объемный)	200	2008	42	1,00	0,20	19,50	86,00
Натур. фруктовый, с д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	ТТК	16,1	4,10	2,50	4,90	87,00
Макаронные изделия	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Сливки обезжиренные	75	ТТК	14,3	5,70	14,90	37,20	216,00
Итого за первый завтрак	1245			41,20	47,91	188,71	1310,17
Всего за день:				41,20	47,91	188,71	1310,17

Управление
Генерального инспектора
по Нормативной службе
Министерства Парламентов
Камердин А.В.
01 октября 2025 г.

Сотрудник
Директор
Бухгалтерского отдела
01 октября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

14.04.26 2025 г

Наименование	Весовы г	Темперо- турные н ормы	Рв рецептур ы или технолог	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энер- гетиче- ская ценн-
				Всего г	Всего г	Всего г	
8 день							
Комплексный обед							
Салат из пекинской	100	ГТК	1,47	1,20	5,33	7,65	57,00
Суп рыбный с картофелем и перловой крупой	250/20	ГТК	98/226	7,12	2,88	19,60	132,40
Тефтели мясные в соусе сметанный с томатом	100/30	ГТК	9,15	7,91	10,65	10,87	170,69
Вода гречишная расыпанная "по- домашнему"	200	ГТК	4,18	4,89	6,13	13,56	120,86
Батон шариковый облепиховый интерсупремация	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,08	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный облепиховый интерсупремация	60	ГТК	15,1	4,20	2,55	30,60	138,00
Яблоки свежие	100	БП	338	0,40	0,40	9,80	44,50
Настоящий из шоколада	200	ГТК	13,1	0,20	0,20	20,10	87,80
Молоко и д.к. 3,5% и водородной утолщено	200	ГТК	16,3	5,02	5,08	9,38	107,56
Булочка "булочка"	100	ГТК	14,2	7,20	10,80	49,80	200,60
Итого за прием пищи:	1400			43,55	46,34	197,45	1333,70
Всего за день:				43,55	46,34	197,45	1333,70



Команда А.В.
10.04.2025 г.

10.04.2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

15.04.26 2025 г.

Наименование	Видов. г	Годовое пе- месное и ежегодное	№ рецептур или технолог.	Белки	Жиры	Угле- воды.	Энер- гетиче- ская ценн.
				Всего г	Всего г	Всего г	
9 день							
Комплексный обед							
Салат из свеклы с вареной сладкопеченой мякотью	100	2011	32	2,80	6,40	4,35	90,66
Суп из свеклы с курочкой вареной и сметаной	250/15/10	2012	64	5,10	6,00	10,90	113,10
Пюре картофельное	120	ТТК	9,40	10,70	12,13	6,36	194,30
Вулгар с сметаной	300	2021	192,0	6,80	1,60	42,70	138,66
Салат из свеклы обжаренной	50	ТТК	15,1	4,00	3,52	35,98	136,00
Микропшеница							
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный микропшеница	60	ТТК	15,4	4,60	2,28	30,60	139,00
Хлеб из смеси злаков	200	ТТК	13,1	0,20	0,20	20,10	87,80
Суп из свеклы	100	2011	338	0,46	0,50	10,30	47,00
Йогурт фруктовый, 4,5% с натуральной сметаной	100	ТТК	16,1	4,50	2,50	4,90	87,00
Прочие	50	ТТК	12,1	3,60	1,80	45,80	201,60
Итого за весь обед	1260			42,50	37,80	202,97	1333,72
Всего за день				42,50	37,80	202,97	1333,72



Камзин А.Б.
10.09.2025 г.



Ежедневное меню учащихся 12-18
16.09.26 2025 г.

Наименование	Видов, г	Технико-логическая норма	М.р. или стандарт	Белки	Жиры	Угле-воды	Энер-гетическое
				Всего	Всего	Всего	
10 лет.							
Комплексный обед							
Салат "Мозаика"	100	ТТК	1,43	5,50	6,00	7,00	120,66
Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной	250(150)0	2008	76	9,85	7,20	15,06	178,80
Паштет говяжий "по-домашнему"	300	ТТК	9,41	11,31	15,15	41,85	296,35
Булочка парная обжаренная микропитания	50	ТТК	15,1	4,00	3,32	35,98	136,60
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный микропитания	60	ТТК	15,4	4,60	3,55	30,65	138,09
Сок фруктовый (яблочно-апельсин)	200	ТТК	13,14	1,60	0,20	15,00	76,00
Яблоко свежее	100	2011	3,38	0,40	0,40	9,20	44,60
Молоко н.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16,3	5,92	5,08	9,38	107,56
Сдоба обыкновенная	75	ТТК	19,3	5,70	14,90	37,20	246,00
Итого за один прием пищи:	1360			48,48	53,60	191,87	1343,77
Всего за день:				48,48	53,60	191,87	1343,77



Краснодар, А.Д.
01 октября 2025 г.



Ежедневное меню учащихся 12-18
17.04.2025 г.

Наименование	Выход	Технологическая карта и порции	№ рецептур или технологии	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	г			г	г	г	
11 день							
Комплексный обед							
Салат дольковый капуста	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	53,00
Суп картофельный с грибами и зеленью	350/10	2012	81/116	6,20	4,40	20,75	147,40
Жаркое мясное с картошкой	300	ГЭК	9,16	15,62	18,07	29,00	346,71
Вата изрезанная обжаренная	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,68	136,00
Клубнично-лимонный напиток	60	ГТК	15,4	4,80	2,55	30,60	155,00
Компот из смеси фруктов	200	ГТК	13,4	0,60	0,10	21,50	97,20
Апельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	41,00
Йогурт фруктовый, а.д.ж. 2,3% и подслащенный сахаром	100	ГТК	10,1	4,10	2,50	4,50	87,00
Запеканка творожная	35	ГТК	12,1	0,67	0,10	28,30	101,60
Итого по меню на день	1285			38,45	35,04	178,75	1179,91
Всего за день				38,45	35,04	178,75	1179,91



Министр
Министерства образования и науки
Республики Казахстан
Аманжол Байтурсунов

Аманжол А.Б.

02 сентября 2025 г.



Сопоставимо
Директор
Внешних связей
Министерства образования и науки
Республики Казахстан

02 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

13.04.2025 г.

Наименование	Выход	Полное гн- рассыл нормат	М рассыл н нормат	Безвс	Жиры	Угле-	Энер-
	г			Всего	Всего	воды,	гем-
12 день							
Контингентный обед							
Суп из овощей моркови с картошкой	100	2011	71	0,83	6,50	7,26	93,30
Суп-пюре из овощей с картошкой	250/10	ГТК	2,0	5,75	10,58	18,50	175,10
Котлет. рыба "любимая"	100	3008	341	12,60	3,60	6,00	110,00
Пюре картофельное	200	2008	335	4,11	7,10	27,00	188,00
Лепеш. мясной обобщенной эксплуатации	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обобщенной эксплуатации	50	ГТК	15,4	4,80	7,55	30,60	138,00
Компот из фруктов	200	ГТК	13,2	0,50	0,10	21,30	95,20
Яблоко сырое	100	2011	328	0,40	0,40	9,80	44,40
Молоко м.к.т. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ГТК	16,3	5,92	5,08	9,38	137,56
Печенье в ассортименте	75	ГТК	12,5	4,00	7,50	31,60	207,00
Итого за прием пищи:	1345			47,93	45,73	190,02	1294,56
Всего за день:				47,93	45,73	190,02	1294,56



Министр
Министерства образования и науки
Республики Казахстан
Аманжол Аманжолович

Аманжол А.А.

02 сентября 2025 г.



Согласовано
Директор
Управления образования
Актобеского района

02 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

13.04.2025 г.

Наименование	Выход, г	Технико-гигиенические нормы	№ рецептур и или технолог	Белки	Жиры	Угле- воды	Энер- гетиче- ская ценн.
				Всего г	Всего г	Всего г	
12 день							
Контингентный обед							
Суп из овощей мясной с картошкой	100	2011	71	6,83	6,50	7,26	93,30
Суп-пюре из овощей с картошкой	250/10	ГТК	2,0	5,75	10,58	18,50	175,10
Котлет. рыбная "любимая"	100	3008	341	12,60	3,60	6,00	110,00
Пюре картофельное	200	2008	335	4,11	7,10	27,00	188,00
Лепеш. мясной обобщенной эксплуатационной	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обобщенной эксплуатационной	50	ГТК	15,4	4,80	7,55	30,60	138,00
Компот из фруктов	200	ГТК	13,2	0,50	0,10	21,30	95,20
Облобо сырое	190	2011	9,8	0,40	0,40	9,80	44,40
Молоко м.к.т. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ГТК	16,3	5,92	5,08	9,38	137,56
Печенье в ассортименте	75	ГТК	12,5	4,00	7,50	31,60	207,00
Итого за прием пищи:	1345			47,93	45,73	190,02	1294,56
Всего за день:				47,93	45,73	190,02	1294,56


 Министр
 Генеральный директор
 АО "Коллектив фермерского хозяйства Парослав"
 Кавален А.В.
 01 Октября 2025 г.


 Союзский
 директор
 Коллективного хозяйства
 01 Октября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18
 20.04.26 2025 г.

Наименование	Выход г	Технико- эконо- мическая и формат	№ рецептур на один технолог	Белки	Жиры	Угле- воды	Энер- гетиче- ская цен- ность
				г	г	г	
1 день							
Комплексный обед							
Суп из овощей вегетарианский	100	2011	31,00	0,80	0,10	1,70	13,50
Омлет по-русски с крутой и яурцей, со сметаной	250/15/10	2012	72	3,00	4,32	13,20	147,10
Гречка	100	1737	9,16	11,34	17,10	8,90	214,20
Котлетки говяжьи фаршированные	200	1738	4,38	4,80	6,12	13,86	129,86
Вареное картофельное пюре	50	1738	15,1	4,00	2,32	25,98	136,60
Хлеб ржаной-пшеничный обосаженный макронутриентами	60	1738	13,4	4,00	2,59	30,60	138,00
С.м. фруктовый (абрикоты)	200	2008	4,42	1,00	0,20	19,40	88,20
Обезжиренный кефир	100	2011	3,38	0,80	0,10	7,50	38,70
Молоко п.м.л. 2,5% в термостойкой упаковке	200	1738	16,3	5,02	5,08	5,38	107,56
Пюре из картофеля	100	1738	16,1	5,02	11,40	61,66	329,80
Итого за проект завтра:	1385			44,96	47,71	192,67	1839,52
Итого за день:				44,96	47,71	192,67	1839,52



Учреждение
 Национальный институт
 образования
 Республики Беларусь
 Национального педагогического
 университета имени
 Семьи Лавриновичей
 Кавычки А.Б.
 21.04.2025 г.



Согласовано
 Согласовано
 Директор
 Департамента
 питания и безопасности
 питания
 21.04.2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

21.04.2025 г.

Наименование	Весовы г	Техниче- ские и порции	Жи- ры и ли- пиды г	Белки г	Жиры г	Угле- воды, г	Энер- гетиче- ская цен- ность
2 день							
Комплексный обед							
Салат из свежей капусты с огурцами	100	ТТК	1,6	1,02	5,30	4,36	88,50
Восп с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	250/10/10	2008	76	5,32	7,10	14,40	159,70
Шницель рубленый мясной	100	ТТК	9,7	3,22	11,66	4,04	147,90
Макаронные изделия шпатель	200	2008	331	6,50	6,40	39,30	254,40
Восп мясной обжаренный	80	ТТК	15,1	4,00	2,32	15,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный	40	ТТК	15,4	4,80	2,55	30,60	136,00
Компот из свежих фруктов	200	ТТК	12,4	0,60	0,10	23,50	97,20
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Натуральный фруктовый, н.д.з. 1,5% и подслащенный уваром	100	ТТК	16,1	4,10	2,50	4,90	87,00
Итого за прием пищи:	1180			34,96	38,33	187,08	1153,10
Всего за день:				34,96	38,33	187,08	1153,10



Утвердил
Генеральный директор
АО "Республиканский отдел имени Паронова"

Имя: А.В.
01 сентября 2025 г.



Согласовано
Директор
Калининского района

01 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

22.09-26 2025 г.

Наименование	Выход, г	Технико- логи- ческая и норматив	№ рецептур за один технолог	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энер- гетиче- ская цен-
				Всего г	Всего г	Всего г	
3 дня							
Комплексный обед							
Салат из вареной капусты	100	2008	60	1,60	5,30	7,70	83,00
Суп картофельный с горохом и грибами	250/10	2012	31/310	6,20	4,40	20,75	147,40
Котлета рубленая из филе куриного	100	ГТК	10/22	10,93	6,22	9,94	160,83
Рисotto (рис с овощами)	200	ГТК	4/19	3,86	9,90	22,74	195,60
Борщ парусный обжаренный микроруриной	50	ГТК	15/1	4,00	2,32	25,98	136,05
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный микроруриной	60	ГТК	13/4	4,80	3,55	30,60	135,00
Компот из свежих яблок	200	ГТК	13/1	0,20	0,20	30,10	87,80
Мороженое в.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ГТК	16/2	3,92	5,68	9,38	107,56
Груша свежая	100	2011	3/8	0,40	0,30	10,30	47,00
Булочка "булочки"	100	ГТК	14/2	7,20	10,20	44,80	200,00
Всего за обеденный стол:	1570			45,11	46,87	297,29	1403,79
Всего за день:				45,11	46,87	297,29	1403,79



Колдин А.И.
01.08.2025 г.



01.08.2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

23.04.24 2025 г.

Наименование	Выход,	Техоло- гиче- ская н порция	№ рециптур и или технолог	Белки	Жиры	Угле- воды	Энер- гетиче- ская емк-
	г			Всего г	Всего г	Всего г	
4 день							
Комплексный обед							
Салат из овощей с яйцом	80/20	2011	52/209	3,55	8,73	4,50	125,00
Суп с макаронными изделиями, картофелем и струей спаржевой	350/10	2012	82	6,40	2,90	16,15	125,70
Закуска рыбная в соусе сметанном с овощами	100/20	ТТК	8,8	9,12	7,54	9,78	143,50
Картофель отварной	200	2008	323	3,83	3,06	27,10	187,10
Батон пшеничный обогащенный витаминизированный	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржаноспелочный обогащенный витаминизированный	50	ТТК	13,4	4,80	2,53	30,60	138,00
Сок фруктовый (персиковый)	300	ТТК	13,14	1,00	0,20	15,00	76,00
Варенье ежевичное	100	2011	318	3,40	0,40	9,80	44,40
Пудинг фруктовый, н.д.ж 2,5% и индивидуальной упаковки	100	ТТК	16,1	4,10	3,50	4,90	87,00
Пюре картофельное	100	ТТК	14,1	8,62	14,40	61,65	329,80
Итого за время приема	1200			43,82	48,63	205,46	1392,90
Итого за день				43,82	48,63	205,46	1392,90

Утверждено
Генеральным директором
АО "Комбинат питания города Газголова"



Исмаилов А.В.

10 сентября 2025 г.

Согласовано
Директором
Администрации района



11 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

24.04.26 2025 г.

Наименование	Выход, г	Технико-технологические и нормативы	№ рецептур и нормативы	Белки	Жиры	Угле-воды	Энергетическая ценность
				Всего г	Всего г	Всего г	
5 дней							
Комплексный обед							
Ватрушка овсяной	100	ТТК	1,49	1,40	8,20	6,66	110,66
Рисовый гарнир с овощной стружкой, курицей отварной и салатом	250/10/5	2058	91	4,70	7,00	28,30	170,80
Голубцы мясные	300	ТТК	9,17	17,14	14,40	27,96	310,37
Восп. мясной обжаренный	50	ТТК	15,1	4,00	3,32	25,98	136,00
Хлеб ржанопшеничный обжаренный умеренножирный	60	ТТК	18,4	4,80	2,55	30,60	138,00
Напиток из протертой гречихи	200	ТТК	13,12	0,50	0,10	24,10	95,20
Апельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	9,10	43,00
Молоко м.ж. 3,3% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16,3	3,92	5,08	9,28	107,56
Сладь обжаренная	75	ТТК	14,3	5,70	14,90	17,20	246,00
Всего за прием пищи	1350			45,06	54,75	198,28	1357,99
Всего за день				45,06	54,75	198,28	1357,99

Утверждено
Технический директор
АО "Инновационный центр "Сколково"
Ильинский А.В.

01 сентября 2025 г.

Согласовано
Директор
Исполнительный директор
Ильинский А.В.

01 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

25.04.26 2025 г.

Наименование	Выход, г	Технологическое число и позначен	% рециркуля ции технологич	Белки	Жиры	Угле-	Энер- гетиче- ская цен-
				Всего	Насыщ	воды, Всего	
				г	г	г	
6 лет.							
Комплексный обед							
Салат из овощей заправлен с оливком	100	2011	71	0,85	6,50	7,80	93,30
Ци на картофельной запеканке с картофель, отваренной картофель в сметане	250/15/10	2013	70	8,10	8,30	18,00	171,00
Пюре картофельное	120	ГТК	9,3	11,12	12,00	10,23	205,00
Пюре картофельное	200	2008	33,5	4,11	7,10	27,00	188,00
Валерьяна облагодотворенная	30	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Микроустройства							
Хлеб ржаной-пшеничный облагодотворенный	60	ГТК	15,4	4,80	2,53	30,60	138,00
Микроустройства							
Каша овсяная	200	ГТК	13,2	0,50	0,10	21,00	95,20
Яблоко сырое	100	2011	378	0,40	0,40	9,80	44,60
Сироп	80	ГТК	13,3	3,60	1,80	46,80	201,80
Итого за одним питанием:	1165			35,48	41,09	197,57	1272,90
Всего за день:				35,48	41,09	197,57	1272,90

Утверждено
Генеральным директором
АО "Полтавский облэнерго" Светлана Павленко



Каварун А.В.

01 октября 2025 г.

Согласовано
Сотрудником



01 октября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

27.04.26 2025 г

Наименование	Выход	Технико-экономические и прочие	№ рецептур и или тарелки	Белки	Жиры	Угле-воды	Энергетическая ценность
	г			Всего	Всего	Всего	
7 день							
Комплексный обед							
Огурец соевый переработанный	100	ТТК	1,5	0,80	0,10	2,00	11,00
Бульон куриный с перепаленом и яйцом	250,10	ТТК	2,4	9,70	3,87	12,62	136,50
Пюре с курицей	300	ТТК	10,20	10,25	21,37	45,11	451,67
Салат из свежих овощей с майонезом	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	35,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обогатленный микроэлементами	60	ТТК	15,4	4,20	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (объемный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,50	86,00
Натур. фруктовый, с д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	ТТК	16,1	4,10	2,50	4,90	87,00
Макарон. свежие	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Салат овощной свежий	75	ТТК	14,3	5,70	14,90	37,20	216,00
Итого за pranzo lunch	1245			41,20	47,91	185,71	1310,17
Всего за день:				41,20	47,91	185,71	1310,17

Управление
Генерального инспектора
по Нормативной службе
Министерства Парламентов
Камердин А.В.
01 октября 2025 г.

Сотрудник
Директор
Бухгалтерского отдела
01 октября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

28.04.26 2025 г

Наименование	Всего	Сектора государства и школа	№ рецептур и код технологии	Белки	Жиры	Угле- воды	Энер- гетиче- ская ценность
	г			г	г	г	
8 день							
Комплексный обед							
Салат из овощей	100	ГТК	1,47	1,20	5,33	7,65	87,00
Суп овощной с картофелем и перловой крупой	250/20	ГТК	98/226	7,12	2,88	19,60	132,40
Тефтели мясные в соусе сметанный с томатом	100/30	ГТК	9,15	7,91	10,65	10,87	170,60
Вода гречишная расыпанная "по- домашнему"	200	ГТК	4,18	4,80	6,13	13,66	120,86
Булочки сахарной облепиховой шпритцшрепка	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,08	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный облепиховой шпритцшрепка	60	ГТК	15,1	4,20	2,55	30,60	138,00
Яблоки свежие	100	БП	338	0,40	0,40	9,80	44,50
Настоящий из шоколада	200	ГТК	13,1	0,20	0,20	20,10	87,80
Молоко и д.ж. 3,5% и водно-сметанной универсальной	200	ГТК	16,3	5,02	5,08	9,38	107,56
Булочки "булочки"	100	ГТК	14,2	7,20	10,80	49,80	200,60
Итого за прием пищи:	1460			63,55	46,34	197,45	1333,70
Всего за день:				63,55	46,34	197,45	1333,70



Исполнитель:
Генеральный директор
АО "Комбинат пищевой промышленности "Перекресток"

Иванов А.В.
19.04.2025 г.



Секретарь
Ильина
Владимирна Сергеевна
19.04.2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

20.04.2025 г.

Наименование	Видовый код	Годовое количество в единицах	№ рецептур или технологий	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
				г	г	г	
9 день							
Комплексный обед							
Салат из овощей с майонезом и соевым соусом	100	2011	32	2,80	6,40	4,35	90,66
Суп из овощей с курицей, рисом и сметаной	250/15/10	2012	64	5,10	6,00	10,90	113,10
Пюре картофельное	120	ТТК	9,40	10,70	12,13	6,36	194,30
Вулгар с овощами	300	2021	192,0	6,80	1,60	42,70	138,66
Валек паровой овощной	50	ТТК	15,1	4,00	3,52	35,98	136,00
Микропшеница							
Хлеб ржаной-пшеничный обогащенный микропшеницей	60	ТТК	15,4	4,60	2,25	30,60	139,00
Хлеб из смеси злаков	200	ТТК	13,1	0,20	0,20	20,10	87,80
Сливки 20%	100	2011	3,8	0,46	0,50	10,30	47,00
Йогурт фруктовый, жирность 2,7% с натуральной смесью	100	ТТК	16,1	4,50	2,50	4,90	87,00
Протык	50	ТТК	12,1	3,60	1,80	45,80	201,60
Итого за весь обед	1260			42,50	37,80	202,97	1333,72
Всего за день				42,50	37,80	202,97	1333,72



Учреждение
Технический университет
АО "Технический университет имени Гаспарова"

Камзин А.Б.

30 сентября 2025 г.



Сотурова
А.С.
Исполнительный район

01 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18
30.09.26 2025 г.

Наименование	Видов, г	Технико-логическая норма	М.р. или стандарт	Белки	Жиры	Угле-воды	Энергетическая цен-
				г	г	г	
10 лет.							
Комплексный обед							
Салат "Мозаика"	100	ТТК	1,43	5,50	6,00	7,00	120,66
Борщ с капустой, картофелем, курой, солёной и свежей	250(150) 0	2008	76	9,85	7,20	15,06	178,80
Паштет говяжий "по-домашнему"	300	ТТК	9,41	11,31	15,15	41,85	296,33
Булочка парная обжаренная микроустройства	50	ТТК	15,1	4,00	3,32	35,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный микроустройства	60	ТТК	15,4	4,60	3,55	30,65	138,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	ТТК	13,14	1,00	0,20	15,00	76,00
Яблоко свежее	100	2011	3,38	0,40	0,40	9,20	44,60
Молоко н.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16,3	5,92	5,08	9,38	107,56
Сдоба обыкновенная	75	ТТК	19,3	5,70	14,90	37,20	246,00
Итого за один прием:	1360			48,48	53,60	191,87	1343,77
Всего за день:				48,48	53,60	191,87	1343,77



Учреждение
 Национальный институт
 образования Республики Беларусь
 Национального педагогического университета
 имени Максима Гомельского
 Кавычки А.Б.
 21.11.2025 г.



Согласовано
 Согласовано
 Директор
 Национального института
 образования Республики Беларусь
 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

05.05.26 2025 г.

Наименование	Весовы	Техниче- ские и порции	Ме- ризаторы и или техники	Белки	Жиры	Угле- воды	Энер- гетиче- ская цен- ность
	г			г	г		
2 день							
Комплексный обед							
Салат из свежей капусты с огурцами	100	ТТК	1,6	1,02	5,30	4,36	88,50
Восп с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	250/10/10	2008	76	5,32	7,10	14,40	150,70
Шницель рубленый мясной	100	ТТК	9,7	3,22	11,66	4,04	147,90
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	6,50	6,40	39,30	254,40
Восп мясной обжаренный	80	ТТК	15,1	4,00	2,32	15,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный	40	ТТК	15,4	4,80	2,55	30,60	136,00
Компот из свежих фруктов	200	ТТК	12,4	0,60	0,10	23,50	97,20
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Натуральный фруктовый, н.д.д. 1,5% и подслащенный уксусом	100	ТТК	16,1	4,10	2,50	4,90	87,00
Итого за прием пищи:	1180			34,96	38,33	187,08	1153,10
Всего за день:				34,96	38,33	187,08	1153,10



Уполномоченный
Генеральный директор
АО "Управление делами администрации Паролаво"

Имярек: А.В.
01 сентября 2025 г.



Согласовано
Директор
Администрации района
01 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

06.09.26 2025 г.

Наименование	Высод, г	Техноло- гиче- ская и норма	Ко- реценсур за или технолог	Белки		Угле- воды, г	Энер- гетиче- ская цен-
				Всего г	Всего г		
3 день							
Комплексный обед							
Салат из вареной капусты	100	2008	60	1,60	5,30	7,70	83,00
Суп картофельный с горохом и грибами	250/10	2012	31/310	6,20	4,40	20,75	147,40
Котлеты рубленые из филе куриного	100	ГТК	10,22	10,93	6,22	9,94	160,83
Рисotto (рис с овощами)	200	ГТК	4,19	3,86	9,90	22,74	195,60
Борщ парусный обжаренный микроволновка	50	ГТК	15,1	6,00	2,32	25,98	136,05
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный микроволновка	60	ГТК	33,4	4,80	3,55	30,60	138,00
Компот из свежих яблок	200	ГТК	13,1	0,20	0,20	30,10	87,80
Мороженое в.л.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ГТК	16,2	3,92	5,68	9,38	107,56
Груши свежие	100	2011	33,8	0,40	0,30	10,30	47,80
Булочки "булочки"	100	ГТК	14,2	7,20	10,20	44,80	200,60
Всего за обедом пише:	1570			45,11	46,87	207,39	1403,79
Всего за день:				45,11	46,87	207,39	1403,79



Колдин А.И.
01.08.2025 г.



01.08.2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

07.05.26 2025 г.

Наименование	Выход	Техоло-гическая и порция	№ рецептур и или технолог	Белки	Жиры	Угле-воды	Энер-гетическая цен-
	г			Всего	Всего	Всего	
4 день							
Комплексный обед							
Салат из овощей с яйцом	80/20	2011	52/209	3,55	8,73	4,50	125,00
Суп с макаронными изделиями, картофелем и струей спаржевой	350/10	2012	82	6,40	2,90	16,15	125,70
Закуска рыбная в соусе сливочном с овощами	100/20	ТТК	8,8	9,12	7,54	9,78	143,50
Картофель отварной	200	2008	323	3,83	3,06	27,10	187,10
Батон паровой обогащенный витаминизированный	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржаноспелочный обогащенный витаминизированный	50	ТТК	13,4	4,80	2,53	30,60	138,00
Сок фруктовый (персиковый)	300	ТТК	13,14	1,00	0,20	15,00	76,00
Вода сладкая	100	2011	318	0,40	0,40	9,80	44,40
Пудинг фруктовый, н.д.ж 2,5% и индивидуальной упаковки	100	ТТК	16,1	4,10	3,50	4,90	87,00
Сладкая "Молочковая"	100	ТТК	14,1	8,62	14,40	61,65	329,80
Итого за время приема	1200			43,82	48,63	205,46	1392,90
Итого за день:				43,82	48,63	205,46	1392,90

Утверждено
Генеральным директором
АО "Коллекторское предприятие "Газоспасец"



Исмаилов А.В.

10 сентября 2025 г.

Согласовано
Директором
Коллекторского района



11 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

08.05.26 2025 г.

Наименование	Выход	Технико-технологические нормы	№ рецептур и нормативы	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	г			Всего	Всего	Всего	
5 дней							
Комплексный обед							
Ватрушка овсяной	100	ТТК	1,49	1,40	8,20	6,66	110,66
Рисовый гарнир с овощной стружкой, курицей отварной и салатом	250/10/5	2058	91	4,70	7,00	28,30	170,80
Пудинг овсяный	300	ТТК	9,17	17,14	14,40	27,96	310,37
Воск восковой обжаренный	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный	60	ТТК	18,4	4,80	2,55	30,60	138,00
Напиток из протертой апельсины	200	ТТК	13,12	0,50	0,10	24,10	95,20
Апельсин средний	100	2011	238	0,90	0,20	9,10	43,00
Молоко м.д.ж. 3,3% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16,3	2,92	3,08	9,28	107,56
Сладь обжаренная	75	ТТК	14,3	5,70	14,90	17,20	246,00
Всего за прием пищи	1350			45,06	54,75	198,28	1357,99
Всего за день				45,06	54,75	198,28	1357,99

Управление
Генерального инспектора
по Нормам обслуживания
Министерства Парламентов
Камеден А.В.
01 октября 2025 г.

Сотрудник
Директор
Бухгалтерского отдела
01 октября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

12.05.26 2025 г

Наименование	Весовы г	Техноло- гиче- ские н штрихи	Рв рецептур ы или технолог	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энер- гетиче- ская ценн-
				Всего г	Всего г	Всего г	
8 день							
Комплексный обед							
Салат из овощей	100	ГТК	1,47	1,20	5,33	7,65	87,00
Суп рыбный с картофелем и перловой крупой	250/20	ГТК	98/226	7,12	2,88	19,60	132,40
Тефтели мясные в соусе сметанный с томатом	100/30	ГТК	9,15	7,91	10,65	10,87	170,69
Вода гречишная расыпанная "по- домашнему"	200	ГТК	4,18	4,89	6,13	13,56	120,86
Булочки сахарной облепиховой шпритцшрепка	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,08	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный облепиховой шпритцшрепка	60	ГТК	15,1	4,20	2,55	30,60	138,00
Яблоки свежие	100	ГТК	338	0,40	0,40	9,80	44,50
Настоящий из шоколада	200	ГТК	13,1	0,20	0,20	20,10	87,80
Молоко и д.ж. 3,5% и водно-сливочной универс	200	ГТК	16,3	5,02	5,08	9,38	107,56
Булочки "булочки"	100	ГТК	14,2	7,20	10,80	49,80	200,60
Итого за прием пищи:	1400			43,55	46,34	197,45	1333,70
Всего за день:				43,55	46,34	197,45	1333,70



Команда А.В.
19.10.2025 г.

19.10.2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

13.10.26 2025 г.

Наименование	Видов. г	Генеро- пе- ческая и ветеринар.	№ рецептур или технолог.	Белки	Жиры	Угле- воды.	Энер- гетиче- ская ценн.
				Всего г	Всего г	Всего г	
9 день							
Комплексный обед							
Салат из свеклы с вареной сладкопеченой мякотью	100	2011	32	2,80	6,40	4,35	90,66
Суп из свеклы с курочкой вареной и сметаной	250/15/10	2012	64	5,10	6,00	10,90	113,10
Пюре из картофеля	120	ТТК	9,40	10,70	12,13	6,36	194,30
Вулгар с овощами	300	2021	192,0	6,80	1,60	42,70	138,66
Салат из свеклы обжаренной	50	ТТК	15,1	4,00	3,52	35,98	136,00
Микропшеница							
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный микропшеница	60	ТТК	15,4	4,60	2,28	30,60	139,00
Хлеб из смеси злаков	200	ТТК	13,1	0,20	0,20	20,10	87,80
Суп из свеклы	100	2011	338	0,46	0,50	10,30	47,00
Йогурт фруктовый, 2,5% в индивидуальной упаковке	100	ТТК	16,1	4,50	2,50	4,90	87,00
Протык	50	ТТК	12,1	3,60	1,80	46,80	201,60
Итого за весь обед	1260			42,50	37,80	202,97	1333,72
Всего за день				42,50	37,80	202,97	1333,72



Камзин А.Б.
10.09.2025 г.



Ежедневное меню учащихся 12-18

14.09.2025 г.

Наименование	Видов, г	Технико-логическая норма	М.р. или стандарт	Белки	Жиры	Угле-воды	Энергетическая цен-
				Всего, г	Всего, г	Всего, г	
10 лет.							
Комплексный обед							
Салат "Мозаика"	100	ТТК	1,43	5,50	6,00	7,00	120,66
Борщ с капустой, картофелем, курой, огурцами и сметаной	250(150) 0	2008	76	9,85	7,20	15,06	178,80
Паштет говяжий "по-домашнему"	300	ТТК	9,41	11,31	15,15	41,85	296,35
Булочка парная обжаренная микроустройства	50	ТТК	15,1	4,00	3,32	35,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный микроустройства	60	ТТК	15,4	4,60	3,55	30,65	138,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	ТТК	13,14	1,00	0,20	15,00	76,00
Яблоко свежее	100	2011	3,38	0,40	0,40	9,20	44,60
Молоко и.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16,3	5,92	5,08	9,38	107,56
Сдоба обыкновенная	75	ТТК	19,3	5,70	14,90	37,20	246,00
Итого за один прием пищи:	1360			48,48	53,60	191,87	1343,77
Всего за день:				48,48	53,60	191,87	1343,77



Краснодар, А.Д.
10 октября 2025 г.



Ежедневное меню учащихся 12-18
15.05.2025 г.

Наименование	Выход	Технологическая карта и порции	№ рецептур или технологии	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	г			г	г		
11 день							
Комплексный обед							
Салат дольковый капуста	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	53,00
Суп картофельный с грибами и зеленью	350/10	2012	81/116	6,20	4,40	20,75	147,40
Жаркое мясное с картошкой	300	ГТК	9,16	15,62	18,07	29,00	346,71
Ватрушка дрожжевая	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,68	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный	60	ГТК	15,4	4,80	2,55	30,60	155,00
Компот из смеси фруктов	200	ГТК	13,4	0,60	0,10	21,50	97,20
Апельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	41,00
Ягоды (фрукты), д.д.в. 2,1% и индивидуальной упаковке	100	ГТК	10,1	4,10	2,50	4,50	87,00
Чай нектар минерализованный	35	ГТК	12,1	0,67	0,10	28,30	101,60
Итого по меню на день	1285			38,45	35,04	178,75	1179,91
Всего за день				38,45	35,04	178,75	1179,91

