



Учреждение
 Национальный институт
 образования
 Республики Беларусь
 220004, г. Минск, ул. Парковая, 1
 Квартал А.Б.
 31.12.2025 г.



Согласовано
 Согласовано
 Директор
 Департамента
 образования
 Минского района
 31.12.2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

07.04.26 2025 г.

Наименование	Весовы	Техниче- ские и порции	Жи- ры и жи- ры и жи- ры	Белки	Жиры	Угле- воды	Энер- гетиче- ская цен- ность
	г			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	159,70
Шницель рубленый мясной	100	ТТК	9,7	3,22	11,66	4,04	147,90
Макаронные изделия шпательные	200	2008	331	6,50	6,40	39,30	254,40
Восп мясной облагодотворенный	80	ТТК	15,1	4,00	2,32	15,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный облагодотворенный	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
Йогурт фруктовый, н.д.ж, 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 Калининграда"

Иванов А.В.
01 сентября 2025 г.



Согласовано
Директор
Калининградского 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
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 микроруриетам	50	ГТК	15,1	6,00	2,32	25,98	136,05
Хлеб ржано-пшеничный обжаренный микроруриетам	60	ГТК	33,4	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.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 обеденный период:	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-водры.	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 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 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
Вода сладкая	100	2011	318	0,40	0,40	9,80	44,40
Молочек фруктовый, н.д.ж 2,5% и индивидуальной упаковки	100	ТТК	16,1	4,10	3,50	4,90	87,00
Сладкая "Молочек"*	100	ТТК	16,1	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 Барнаула"



Иванов А.В.

10 сентября 2025 г.

Согласовано
Директор
Администрации района



11 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

10.04.26 2025 г.

Наименование	Выход, г	Технико-технологическая норма	№ рецептур и норма	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 ржаной-пшеничный обжаренный	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.д.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	37,20	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

11.04.26 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
Щи из квашеной капусты с картофелью, 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
Валек жареный обсаженный микродуриками	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обсаженный микродуриками	60	ГТК	15,4	4,80	2,53	30,60	138,00
Каша гр. молочная	200	ГТК	13,2	0,50	0,10	21,30	95,20
Яблоко свежее	100	2011	378	0,40	0,40	9,80	44,60
Борок	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



Утверждено
Генеральным директором
АО "Национальный центр экспертизы продуктов питания для населения"

Калимуллин А.В.

"01" октября 2025 г.



Согласовано
Секретарем

Директор
Клинической больницы №1
им. С.П. Павлова

"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 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	4,80	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
Салат овощной	75	ТТК	14,3	5,70	14,90	37,20	216,00
Итого за первый завтрак	1245			41,30	47,91	188,71	1310,17
Всего за день:				41,30	47,91	188,71	1310,17



01 октября 2025 г.

Камедин А.В.



Ежедневное меню учащихся 12-18

14.04.26 2025 г

Наименование	Всего	Средняя стоимость в тарелке	№ рецептурных карт	Болон	Жиры	Углеводы	Энергетическая 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 сметанным с томатом	100/30	ГТК	9,15	7,91	10,65	10,87	170,60
Вода гречишная расквашенная "оросляшкету"	200	ГТК	4,18	4,80	6,13	13,66	120,86
Батон шариковый обогащенный шпротенустремленым	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,08	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обогащенный витаминизированный	60	ГТК	15,1	4,20	2,55	30,60	138,00
Яблоки свежие	100	ГОИ	338	0,40	0,40	9,80	44,80
Настоящий из шоколада	200	ГТК	13,1	0,20	0,20	20,10	87,80
Молоко и д.к. 3,5% и витаминизированной	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



Учреждение
Государственное учреждение
АО "Комбинат совхоза имени Ленина в Парикове"



Секретариат
Министерства
Республики Беларусь

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	338,66
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
Компот из яблок	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
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



Учреждение
Техникум «Астана»
АО «Техникум «Астана» филиал «Городской центр

Камзин А.Б.

10.11.2025 г.



Сотурова
А.С.
Исполнительный директор
Исполнительного отдела

01.11.2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18
16.04.26 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 "Полосинному"	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	136,60
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный микроустройства	60	ТТК	15,4	4,60	3,55	30,65	138,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	ТТК	13,14	1,60	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 из капустной кочерыжки	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	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
Апельсиновый сок	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	41,00
Йогурт фруктовый, а.д.ж. 2,7% 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			38,48	35,04	178,75	1179,91
Всего за день				38,48	35,04	178,75	1179,91



Министр
Министерства
Образования и
Научной деятельности
Республики Казахстан
Аманжол Байтурсунов

Аманжол А.Б.

02 сентября 2025 г.



Сотландия
Директор
Управления
Образования и
Научной деятельности
Актюбинской области

02 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

13.04.2025 г.

Наименование	Выход, г	Технико- экономиче- ские по- казатели	Ко- личество и единицы измерения	Безна- ч. кол-во	Значи- мость	Уче- бная нагрузка	Энер- гетиче- ские по- казатели
12 день							
Контингентный обед							
Суп из овощей мясной 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. рыбная "любимая"	100	3008	341	12,60	3,60	6,00	110,00
Пюре картофельное	300	2008	335	4,11	7,10	27,00	188,00
Лепеш. мясной обобщенной экспресс-технологии	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обобщенной экспресс-технологии	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 свежие	190	2011	9,8	0,40	0,40	9,80	44,40
Молоко и.т.т. 2,5% в индивидуальной упаковке	300	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
Научной деятельности
Республики Казахстан
Аманжол Байтурсунов

Аманжол А.Б.

02 сентября 2025 г.



Согласовано
Директор
Управления
образовательными
учреждениями
Актюбинской области

02 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

13.04.25 2025 г.

Наименование	Выход, г	Технико- экономиче- ские по- казатели	Ко- личество и единицы измерения	Безна- лого- вая цена, г	Сумма, г	Уче- та, г	Энер- гетиче- ская цен- ность, кВт.
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
Котлетная рубленая "любимая"	100	3008	341	12,60	3,60	6,00	110,00
Пюре картофельное	300	2008	335	4,11	7,10	27,00	188,00
Лепешки из пшеничной выпечки	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный объемный	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	190	2011	9,8	0,40	0,40	9,80	44,40
Молоко и.т.т. 2,5% в индивидуальной упаковке	300	ГТК	16,3	5,92	5,08	9,38	137,58
Печенье в ассортименте	75	ГТК	12,5	4,80	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 (абсолютный)	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 термостатической 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
Всего за прием пищи:	1385			44,96	47,71	192,67	1339,52
Всего за день:				44,96	47,71	192,67	1339,52



Учреждение
 Национального государственного университета
 имени Л.В. Мядвидзкого имени Параскевы
 Кавычки А.Б.
 21.04.2025 г.



Согласовано
 Согласовано
 Директор
 Национального государственного университета
 имени Л.В. Мядвидзкого имени Параскевы
 21.04.2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

21.04.2025 г.

Наименование	Весовы г	Техниче- ские и порции	Жи- ры и жи- ры и техноло-	Белки		Жиры		Угле- воды, г	Энер- гетиче- ская цен-
				Всего г	Всего г	Всего г	Всего ккал		
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 паровой облагодотворенный	80	ТТК	15,1	4,00	2,32	15,98		136,00	
Хлеб ржаной-пшеничный облагодотворенный	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.т. 1,5% и подслащенный улучшен	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 Паролаво"

Имярек: 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		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
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
Батон парусный объемный микробицистем	50	ГТК	15/1	6,00	2,32	25,98	136,05
Хлеб ржаной-пшеничный объемный микробицистем	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
Молоко п.в.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ГТК	16/2	3,92	5,68	9,38	107,56
Груши свежие	100	2011	3/8	0,40	0,30	10,30	47,00
Булочки "булочки"	100	ГТК	14/2	7,20	10,20	44,80	300,00
Всего за прием пищи:	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 ржано-пшеничный 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 "Коллекторское предприятие "Газоспасец"



Исмаилов А.В.

10 сентября 2025 г.

Согласовано
Директором
Коллекторского района



11 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

24.04.26 2025 г.

Наименование	Выход	Технико-технологические нормы	№ рецептур и нормативности	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 морковью	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 апельсины	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	3,08	9,28	107,56
Сладь овсяноблинная	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	Норма	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 отваренная обосабливая	30	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Микроустройства							
Хлеб ржаной-пшеничный обосабливая	60	ГТК	15,4	4,80	2,53	30,60	138,00
Микроустройства							
Каша гречневая	200	ГТК	13,2	0,50	0,10	21,00	95,20
Яблоко сырое	100	2011	378	0,40	0,40	9,80	44,40
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



Каваленко 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
Мандарины свежие	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Сладки шоколадные	75	ТТК	14,3	5,70	14,90	37,20	216,00
Итого за pranzo пищи	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	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 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 рисом	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	44,80
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
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



Учреждение
 Национального государственного университета
 имени Л.Э.Тельпушова и Г.С.Склядова
 Республики Беларусь
 Кабинет А.Б.
 2025 г.



Согласовано
 Согласовано
 Директор
 Департамента
 питания и безопасности
 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

05.05.26 2025 г.

Наименование	Весовы г	Техниче- ские и порции	Жи- ры и жи- ры тешном	Белки		Угле- воды, г	Энер- гетиче- ская цен-
				Всего	Всего		
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	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
Йогурт фруктовый, н.д.ж, 1,5% и натуральной упаковки	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
Белки за день:				34,96	38,33	187,08	1153,10



Уполномоченный
Генеральный директор
АО "Управление делами областного Парламента"

Имярек: А.В.
01 сентября 2025 г.



Согласовано
Директор
Калининградского 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
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 ржано-пшеничный обжаренный микроруриеттан	60	ГТК	33,4	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.л.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ГТК	16,2	3,92	5,68	9,38	107,56
Груша свежая	100	2011	33,8	0,40	0,30	10,30	47,80
Булочка "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 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 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
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 "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
Голубцы мясные	300	ТТК	9,17	17,14	14,40	27,96	310,37
Восемь порций картофельный отварной с маслом	50	ТТК	15,1	4,00	9,32	25,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный	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 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	3,08	9,28	107,56
Сладь овсяноблинная	75	ТТК	14,3	5,70	14,90	17,20	246,00
Всего за прием пищи	1350			45,06	54,75	198,28	1357,89
Всего за день				45,06	54,75	198,28	1357,89

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

12.05.26 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 овощей	100	ТТК	1,47	1,20	5,33	7,65	57,00
Суп рыбный с картофелем и перловой крупой	250/20	ТТК	98/226	7,12	2,88	19,60	132,40
Тефтели мясные в соусе сметанный с томатом	100/30	ТТК	9,15	7,91	10,65	10,87	170,69
Вода гречишная расыпанная "по- домашнему"	200	ТТК	4,18	4,89	6,13	13,56	120,86
Батон шариковый облепиховый интерсупремлекс	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,08	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный облепиховый интерсупремлекс	60	ТТК	15,1	4,20	2,55	30,60	138,00
Яблоки свежие	100	ТТК	338	0,40	0,40	9,80	44,50
Настоящий из шоколада	200	ТТК	13,1	0,20	0,20	20,10	87,80
Молоко и д.ж. 3,5% и водородной утолщено	200	ТТК	16,3	5,02	5,08	9,38	107,56
Булочка "булочка"	100	ТТК	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	Годово- пе- месная и ежедневная	№ рецептур или технолог.	Белки	Жиры	Угле- воды	Энер- гетиче- ская ценн.
				г	г	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 сметаной	300	2021	192,0	6,80	1,60	42,70	138,66
Салат из свеклы с вареной сладкопеченой мякотью	50	ТТК	15,1	4,00	3,52	35,98	136,00
Углеводный напиток							
Хлеб ржаной-пшеничный облагодотворенный микродозированный	60	ТТК	15,4	4,60	2,25	30,60	139,00
Компот из яблок	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, жирн. 2,3% с натуральной сладкопеченой мякотью	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



Учреждение
Технический университет
АО "Технический университет имени Гаспилова"

Камзин А.Б.

10.09.2025 г.



Сотурова
А.С.
Алматы, район

07 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

14.09.26 2025 г.

Наименование	Видов, г	Технико-логическая норма	М.р. или стандарт	Белки	Жиры	Угле-воды	Энер-гетическое
				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 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	296,33
Булочка парная обжаренная микроустройства	50	ТТК	15,1	4,00	3,32	35,98	136,60
Хлеб ржаной-пшеничный обжаренный микроустройства	60	ТТК	15,4	4,60	3,55	30,65	138,09
Сек фруктовый (кисломолочный)	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



Кавыра А.А.
1011 сентябрь 2025 г.



Ежедневное меню учащихся 12-18
15.05.2025 г.

Наименование	Выход	Технологическая карта	№ 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	ГТК	9,16	15,62	18,07	29,00	346,71
Вата изрезанная обобщенная	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,68	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный обобщенный	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% в индивидуальной упаковке	100	ГТК	10,1	4,10	2,50	4,50	87,00
Чай некрепкий с сахаром	35	ГТК	12,1	0,67	0,10	28,30	101,60
Итого по меню на день	1285			38,48	35,04	178,75	1179,91
Всего за день				38,48	35,04	178,75	1179,91



Министр
Министерства
Образования и
Научной деятельности
Республики Казахстан
Аманжол Байтурсунов

Аманжол А.Б.

02 сентября 2025 г.



Согласовано
Директор
Управления
образовательных
учреждений
Актюбинской области

02 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

16.09.25 2025 г.

Наименование	Выход, г	Технико- экономиче- ские по- казатели	Ко- личес- тво штук	Цена штуки г	Знач. Всего г	Угле- воды, Всего г	Энер- гетиче- ская ценн. ккал
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
Котлетная рубленая "любимая"	100	3008	341	12,60	3,60	6,00	110,00
Пюре картофельное	300	2008	335	4,11	7,10	27,00	188,00
Лепешка из пшеничной высшего сорта	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный высшего сорта	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	9,8	0,40	0,40	9,80	44,40
Молоко и.т.т. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ГТК	16,3	5,92	5,08	9,38	107,58
Печенье в ассортименте	75	ГТК	12,5	4,80	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

УТВЕРЖДЕНО
 Генеральный директор
 АО "Мобильная связь" (ООО "Телеком Парголово")



Камедян А.В.

"01" сентября 2025 г.

Составлено
 Директор
 Кабинетного района



"01" сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

18.05.26 2025 г.

Наименование	Выход	Техноло- гиче- ская н норматив	№ рецептур и или технолог	Белки	Жиры	Угле- воды	Энер- гетиче- ская цен-
	г			Целого г	Целого г	Целого г	
1 день							
Комплексный обед							
Осужен свежий порционно	100	2011	71,00	0,80	0,10	1,70	13,00
Шдл по-уральски с крупной и дурицей, со сметаной	250/15/10	2012	72	3,00	4,53	13,20	147,10
Гуляш	100	ТТК	9,38	11,24	12,30	8,40	214,20
Каша гречневая рассыпчатая "г	200	ТТК	4,18	4,80	6,13	13,86	129,86
Батон паровой обогащенный э	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	15,4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	443	1,00	0,20	19,80	86,00
Молочный коктейль	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Молоко н.д.ж. 2,5% и национальной упаковки	200	ТТК	16,3	5,92	5,08	9,38	107,56
Чай пакет "Московская"	100	ТТК	14,1	8,62	14,10	61,65	329,80
Итого за проект питания:	1385			44,98	47,71	192,07	1338,52
Всего за день:				44,98	47,71	192,07	1338,52



Учреждение
 Министерство образования Республики Дагестан
 Государственное бюджетное учреждение
 «Центральный научно-исследовательский институт
 образования Республики Дагестан»
 Кавказский филиал
 № 1 г. Магас 361005 г.



Согласовано
 Согласовано
 Директор
 Государственного бюджетного учреждения
 «Центральный научно-исследовательский институт
 образования Республики Дагестан»
 19.05.2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

19.05.2025 г.

Наименование	Весовы, г	Техниче- ские и порции	Ме- ритур и или технолог	Белки		Жиры		Угле- воды, г	Энер- гетиче- ская цен-
				Всего г	Всего г	Всего г	Всего ккал		
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 паровой облагодотваренный	80	ТТК	15,1	4,00	2,32	15,98		136,00	
Хлеб ржаной-пшеничный облагодотваренный	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	
Йогурт фруктовый, н.д.ж, 1,5% и натуральной упаковки	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"

Имя: А.В.
01 сентября 2025 г.



Согласовано
Директор
Администрации района

01 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

20.09.26 2025 г.

Наименование	Выход, г	Техноло- гиче- ская и норма	№ рецептур за один технолог	Белки		Угле- воды, г	Энер- гетиче- ская цен-
				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 паровой обжаренный микроволновыми	50	ГТК	15,1	6,00	2,32	25,98	136,05
Хлеб ржаново-пшеничный обжаренный микроволновыми	60	ГТК	33,4	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	33,8	0,40	0,30	10,30	47,80
Булочка "куличик"	100	ГТК	14,2	7,20	10,20	44,80	200,60
Всего за прием пищи:	1570			45,11	46,87	207,39	1403,79
Всего за день:				45,11	46,87	207,39	1403,79



Колдун А.И.
01.09.2025 г.



01.09.2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

21.09.2025 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 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
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 "Коллекторское предприятие "Газоспас"



Исмаилов А.В.

10 сентября 2025 г.

Согласовано
Директором
Коллекторского района



11 сентября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

22.05.26 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
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 умеренносоленый	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 обжаренная	75	ТТК	14,3	5,70	14,90	17,20	246,00
Всего за прием пищи	1350			45,06	54,75	198,28	1357,89
Всего за день				45,06	54,75	198,28	1357,89

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

21.09.26 2025 г.

Наименование	Выход, г	Технологическое число и позначен	% рециркуля ции технологич	Белки	Жиры	Угле-	Энер- гетиче- ская цен-
				Всего	Норма	воды, Всего	
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	33,5	4,11	7,10	27,00	188,00
Валек мясной обжаренный	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Микроустройства Хлеб ржано-пшеничный обжаренный	60	ГТК	15,4	4,80	2,53	30,60	138,00
Микроустройства Каша из просашины	200	ГТК	13,2	0,50	0,10	21,30	95,20
Яблоко свежее	100	2011	378	0,40	0,40	9,80	44,60
Борок	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

Утверждено
Генеральным директором
АО "Населенный пункт" "Селивановское"



Кавыкин А.В.

"01" октября 2025 г.

Согласовано
Сотрудником



"01" октября 2025 г.

Ежедневное меню учащихся 12-18

25.09-26 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 перепалочкой 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 овощей обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	35,98	136,00
Хлеб ржанопшеничный обогащенный микроэлементами	60	ТТК	15,4	4,80	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
Макаронные изделия	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Салат овощной	75	ТТК	14,3	5,70	14,90	37,20	216,00
Итого за первый день	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

26.10.26 2025 г

Наименование	Высота, г	Температура в период хранения	В рецептур ных технологиях	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энер- гетиче- ская ценность
				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 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	170,69
Вода гречишная распакованная "по- домашнему"	200	ГТК	4,18	4,89	6,13	13,56	120,86
Батон пшеничный оболоченный интерсупремлекс	50	ГТК	15,1	4,00	2,32	25,08	136,00
Хлеб ржаной-пшеничный оболоченный интерсупремлекс	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 водородной уточенной	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