

МЕНЮ

на 8 сентября 2025г.

Примеры блюд, наименование блюда 7-11 лет	Масса порции	Листовые овощи		Итого за блюдо	№ рецептуры
		Вместе с соусом	Вместе с соусом		
Завтрак (8-11 лет)					
Пшеница вареная	1шт	7,0	1,1	8,1	337
Каша овсяная с маслом	200	8,7	13,7	22,4	ТТК №103
Чай с сахаром	200	0,3	0,0	0,3	ТТК №241
Хлеб пшеничный	80	4,5	0,4	4,9	ТТК № 6
Итого за завтрак	584	31,5	21,2	52,7	
Обед (8-11 лет)					
Морковь отварная	80	1,3	0,1	1,4	ТТК №128
Суп картофельный с фасолью (горячий)	200	4,6	6,7	11,3	ТТК №63
Тертая капуста	80	10,3	16,3	26,6	ТТК №38
Макаронные изделия отварные (горячий)	150	3,0	7,4	10,4	ТТК №129
Компот из яблок	200	0,4	0,1	0,5	ТТК №31
Хлеб пшеничный	80	3,7	0,3	4,0	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,3	0,6	4,9	ТТК № 7
Итого за обед	829	28,1	25,5	53,6	
Полдник (8-11 лет)					
Пирожок с капустой и картошкой	150	12,1	12,4	24,5	ТТК №421
Молоко кипяченое	200	5,8	4,9	10,7	697
Итого за полдник	350	17,9	17,3	35,2	
Ужин (8-11 лет)					
Овощи по сезону (горячий)	100	8,8	0,1	8,9	ТТК №4
Жареное по-домашнему	150	11,0	19,3	30,3	ТТК №48
Чай черный с сахаром	200	0,3	0,1	0,4	ТТК №549
Хлеб пшеничный	80	3,7	0,3	4,0	ТТК № 6
Итого за ужин	530	23,8	29,8	53,6	
Ужин 2 (8-11 лет)					
Макаронные изделия (горячий)	180	1,0	4,4	5,4	698
Батон	80	1,3	6,9	8,2	ТТК № 128
Итого за ужин	260	2,3	11,3	13,6	
Итого за день		86,3	88,3	174,6	

Директор ООО "Венера"



Примеры блюд, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Пшеница вареная (с соусом)		Итого за блюдо	№ рецептуры
		всего	с соусом		
Завтрак (12-18 лет)					
Пшеница вареная (с соусом)	1шт	7,0	1,1	8,1	337
Каша овсяная (с маслом)	200	11,1	16,9	28,0	ТТК №103
Чай с сахаром	200	0,3	0,0	0,3	ТТК №241
Хлеб пшеничный	70	3,1	0,4	3,5	ТТК № 6
Итого за завтрак	564	31,5	21,2	52,7	
Обед (12-18 лет)					
Морковь отварная	80	1,3	0,1	1,4	ТТК №128
Суп картофельный с фасолью (горячий)	200	4,6	6,7	11,3	ТТК №63
Тертая капуста	80	10,3	16,3	26,6	ТТК №38
Макаронные изделия отварные (горячий)	150	3,0	7,4	10,4	ТТК №129
Компот из яблок	200	0,4	0,1	0,5	ТТК №31
Хлеб пшеничный	80	3,7	0,3	4,0	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,3	0,6	4,9	ТТК № 7
Итого за обед	829	28,1	25,5	53,6	
Полдник (12-18 лет)					
Пирожок с капустой и картошкой	150	12,1	12,4	24,5	ТТК №421
Молоко кипяченое	200	5,8	4,9	10,7	697
Итого за полдник	350	17,9	17,3	35,2	
Ужин (12-18 лет)					
Овощи по сезону (с соусом)	100	8,8	0,1	8,9	ТТК №4
Жареное по-домашнему	150	11,0	19,3	30,3	ТТК №48
Чай черный с сахаром	200	0,3	0,1	0,4	ТТК №549
Хлеб пшеничный	80	3,7	0,3	4,0	ТТК № 6
Итого за ужин	530	23,8	29,8	53,6	
Ужин 2 (12-18 лет)					
Макаронные изделия (горячий)	180	1,0	4,4	5,4	698
Батон	80	1,3	6,9	8,2	ТТК № 128
Итого за ужин	260	2,3	11,3	13,6	
Итого за день		86,3	88,3	174,6	

Зав. Производством





МЕНЮ

на 9 сентября 2015г.

и 2015г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

Применяемые, инвентаризационная бланка	Масса порции	Плотность и влажность		на расчет-группа	
		Вит. 1	Вит. 2		
Загрузка (25, 5-ти разовое)					
Суп мясной с макаронными изделиями	300	13,1	12,8	23,2	ТТК №83
Бульон с картофелем	400/1050	4,7	7,3	53,1	ТТК №127
Чай с сахаром	200	0,2	0,8	15,0	ТТК №102
Итого за горячие напитки	900	18,0	20,9	91,3	566,3
Обед (25, 5-ти разовое)					
Особо по салату (салат с капустой)	100	1,5	0,3	8,5	ТТК №1
Шу из свиной капусты с картошкой	250	3,8	4,3	10,0	ТТК №67
Котлеты рубленные из говядины	100	14,5	16,2	23,4	ТТК №62
Блюдо рисовое с овощами	100	8,1	14,3	42,8	ТТК №80
Компот из фруктов	200	0,1	0,1	14,2	ТТК №02
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
Итого за горячие напитки	850	35,4	34,3	146,4	996,8
Полужидкое (5-ти разовое)					
Пюре из картофеля с капустой	150	18,2	21,3	72,0	ТТК №118
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,3	11,2	ТТК №01
Фрукты свежие	200	0,8	0,3	18,0	318
Итого за горячие напитки	550	19,3	21,9	101,2	614,2
Ужин (5-ти разовое)					
Особо по салату (салат с капустой)	100	1,1	0,3	8,5	ТТК №5
Котлеты рубленные из говядины	100	11,2	13,0	32,3	ТТК №63
Пюре картофельное	160	5,0	5,2	27,4	ТТК №134
Чай с сахаром и лимоном	200	0,2	0,6	15,0	ТТК №01
Хлеб пшеничный	70	5,1	0,6	34,0	ТТК № 6
Итого за горячие напитки	630	22,6	24,7	97,2	614,2
Ужин 2 (5-ти разовое)					
Макаронный продукт (пюре)	100	5,0	4,4	7,0	608
Батон	30	2,3	0,8	15,0	ТТК № 178
Итого за горячие напитки	310	7,3	5,2	22,0	178,2
Всего за день		182,6	210,0	466,4	2 956,8

Зав. Производства:

Применяемые, инвентаризационная бланка 7-11 лст	Масса порции	Плотность и влажность			на расчет-группа
		Вит. 1	Вит. 2	Вит. 3	
Завтрак (25, 5-ти разовое)					
Суп мясной с макаронными изделиями	250	16,5	10,6	24,7	ТТК №83
Бульон с картофелем	400/200	4,7	7,3	51,1	ТТК №127
Чай с сахаром	200	0,2	0,8	15,0	ТТК №102
Итого за горячие напитки	850	21,4	18,7	90,8	523,0
Обед (25, 5-ти разовое)					
Особо по салату (салат с капустой)	100	1,5	0,1	8,1	ТТК №0
Шу из свиной капусты с картошкой	200	1,6	3,8	8,0	ТТК №47
Котлеты рубленные из говядины	90	12,6	14,0	14,4	ТТК №02
Блюдо рисовое с овощами	150	7,6	13,1	35,5	ТТК №180
Компот из фруктов	200	0,1	0,1	14,2	ТТК №02
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	ТТК № 7
Итого за горячие напитки	800	31,9	26,8	134,4	864,6
Полужидкое (5-ти разовое)					
Пюре из картофеля с капустой	100	13,8	14,2	69,6	ТТК №118
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,3	11,2	ТТК №01
Фрукты свежие	200	0,8	0,3	18,0	318
Итого за горячие напитки	500	14,9	15,0	98,8	409,8
Ужин (5-ти разовое)					
Особо по салату (салат с капустой)	100	1,1	0,1	8,5	ТТК №5
Котлеты рубленные из говядины	100	8,4	10,7	11,2	ТТК №63
Пюре картофельное	150	4,2	4,3	32,8	ТТК №136
Чай с сахаром и лимоном	200	0,2	0,6	15,0	ТТК №111
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,4	28,2	ТТК № 6
Итого за горячие напитки	600	19,2	15,6	86,7	547,8
Ужин 2 (5-ти разовое)					
Макаронный продукт (пюре)	100	5,0	4,4	7,0	608
Батон	30	2,3	0,8	15,0	ТТК № 178
Итого за горячие напитки	310	7,3	5,2	22,0	178,2
Всего за день:		84,9	84,3	413,7	2 565,8

Директор ООО "Вестер"



МЕНЮ

на 10 сентября 2025г.

10 день Пример меню, наименование блюда	Масса порции	10 день			№ рецептуры
		Зачетная	Общая	Итого за порцию	
Каша из овсяной муки с маслом	200	6,1	9,2	25,3	ТТК №13
Булгур с сыром	200	4,7	5,1	11,3	ТТК №180
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,0	13,3	ТТК №100
Батон	80	3,9	1,5	24,1	ТТК №178
Итого за порцию	800	15,4	15,8	81,0	
Общая (2х, 8-ти разовое)					
Овощи по сезону (огурцы, помидоры)	80	0,5	0,1	1,8	ТТК №4
Суп из овощей	200	3,9	2,0	12,8	ТТК №205
Пюре из картофеля	150	18,8	35,5	34,8	ТТК №07
Компот из фруктов с сахаром	200	0,4	0,0	10,4	ТТК №13
Хлеб пшеничный	80	3,7	0,2	24,3	ТТК №6
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,0	28,8	ТТК №7
Итого за порцию	700	27,8	38,3	115,3	
Получение (8-ти разовое)					
Пюре из картофеля с соусом	100	7,1	11,0	41,3	ТТК №140
Салат фруктовый	200	0,0	0,0	22,5	707
Итого за порцию	300	7,1	11,0	63,8	
Умень (8-ти разовое)					
Заправка из картофеля с соусом	200	21,8	21,8	41,8	ТТК №152
Чай черный с лимоном	200	0,3	0,1	10,2	ТТК №147
Хлеб пшеничный	80	3,7	0,2	24,3	ТТК №6
Итого за порцию	480	25,8	22,1	66,3	
Умень 3 (8-ти разовое)					
Макаронный салат (картофель)	100	5,0	4,4	7,0	808
Батон	30	2,3	0,0	13,8	ТТК №178
Итого за порцию	210	7,3	4,4	20,8	
Итого за день		84,3	85,4	272,7	2 512,0

Департамент "Вестер"



Зак. Прогнозирование

УТВЕРЖАЮ
Директор ООО "Венедикс"
Е.В. Кутенков



МЕНЮ

на 11 сентября 2025г.

на 11 сентября 2025г.

11 день		Масса порции	Плановые показатели		Нормативная стоимость, руб.	на расчет-ную			
Пункты меню, составленные блюда			Вмест. г	Вмест. л					
7-11 лет									
Завтрак (8-ти разовое)									
Миска кашенная молочная вязкая	200	10,4	9,2	38,0	324,0	ТТК №108			
Булочка с сахаром	400/1000	4,7	7,3	31,1	277,9	ТТК №127			
Молоко кармашек вкрутке	3шт	7,9	7,1	0,4	97,5	337			
Чай с сахаром	200	0,2	0,3	15,0	58,0	ТТК №102			
Итого за притом пункт	864	33,2	29,4	184,5	914,8				
Общая (8-ти разовое)									
Овощи по сезону (картофель отварной)	100	2,0	0,3	8,7	34,0	ТТК №128			
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,4	3,2	13,7	119,0	ТТК №46			
Рыбная подлива	100	17,1	15,0	3,3	132,2	ТТК №179			
Рис отварной	180	4,3	13,5	46,8	337,5	ТТК №69			
Каша по сезону (картофель)	200	0,3	0,1	14,3	50,2	ТТК №52			
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6			
Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК №7			
Итого за притом пункт	869	34,2	25,6	143,8	950,0				
Получение (8-ти разовое)									
Получение (8-ти разовое)	100	14,2	15,0	54,1	430,5	ТТК №121			
Суп картофельный	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707			
Булочки с сахаром	200	0,8	0,3	19,0	91,3	338			
Итого за притом пункт	600	16,0	17,0	98,0	623,6				
Ужин (8-ти разовое)									
Овощи по сезону (картофель отварной)	100	0,8	0,1	1,7	13,7	ТТК №4			
Жаркое по-бурмански	200	14,4	20,8	22,9	365,8	ТТК №48			
Чай с сахаром вкрутке	200	0,2	0,3	15,0	58,0	ТТК №241			
Хлеб пшеничный / Хлеб пшеничный	200	1,1	0,2	34,2	100,3	ТТК №6			
Итого за притом пункт	600	22,4	21,4	88,9	607,8				
Ужин 2 (8-ти разовое)									
Наслаждайтесь продуктом (картофель)	180	5,0	4,4	7,0	93,5	695			
Батон	50	2,3	0,5	13,0	71,3	ТТК №178			
Итого за притом пункт	210	7,3	4,9	20,0	174,8				
Итого за день		109,7	117,2	400,8	3 238,2				

Зна. Промышленности



Директор ООО "Венедикс"



МЕНЮ

на 12 сентября 2025г.

Пример меню, составление блюд Т-11 лет	Масса порция	Плотность упаковки		Всего изделий штук, штук	№ рецепта-группы
		Вмест. 1	Вмест. 2		
Завтрак (8-9-е разовые)					
Каши пшенично-овсяные (овсяная)	200	10,5	5,9	37,8	ТТК №131
Булгуровый суп с морковью	300/10/10	4,3	5,1	17,1	ТТК №132
Чай с сахаром и лимон	200	0,3	0,6	12,8	ТТК №133
Фрукты свежие	200	0,9	0,8	15,0	338
Итого за завтрак	800	16,7	12,4	82,7	
Обед (12-е разовые)					
Омлет по-польски (картофельная)	80	0,6	0,1	5,1	ТТК №3
Щи из свеклы с капустой и картофелем	200	1,6	3,0	8,6	ТТК №47
Фруктовый салат с морковью и яблоком	80/30	1,5	10,5	17,4	ТТК №68
Каши гречневая (овсяная)	180	6,2	7,4	21,1	ТТК №132
Сок фруктовый	180	0,9	0,2	11,7	707
Хлеб пшеничный	50	2,1	0,3	24,3	ТТК №4
Хлеб пшеничный	70	4,3	0,6	24,8	ТТК №7
Итого за обед	800	34,2	21,7	118,4	
Полдник (16-е разовые)					
Пюре из картофеля (картофель)	180	15,1	10,6	43,6	ТТК №145
Чай черный с лимоном	200	0,2	0,1	10,3	ТТК №509
Итого за полдник	380	15,3	10,7	53,9	
Ужин (19-е разовые)					
Лазанья с мясом и соусом томатным (картофель)	200/50	14,9	15,8	46,5	ТТК №154
Чай с сахаром и лимон	200	0,3	0,6	15,0	ТТК №241
Хлеб пшеничный	80	1,7	0,3	24,3	ТТК №4
Итого за ужин	480	26,9	16,7	85,8	
Ужин 2 (19-е разовые)					
Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,5	4,4	7,9	698
Салат	30	3,3	0,9	13,0	ТТК №178
Итого за ужин 2	210	8,8	5,3	20,9	
Всего за день		84,1	74,2	241,2	2 811,7

Директор ООО "Беларусь"



№ д.г.г.г.	Примеры меню, нормативные блюда 12-18 лет	Масса порция	Плотность упаковки		Всего изделий штук, штук	№ рецепта-группы
			Вмест. 1	Вмест. 2		
Завтрак (8-9-е разовые)						
	Каши пшенично-овсяные (овсяная)	200	13,1	13,3	47,2	ТТК №131
	Булгуровый суп с морковью	300/10/10	4,3	5,1	17,1	ТТК №132
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,6	12,8	ТТК №133
	Фрукты свежие	200	0,9	0,8	15,0	338
	Итого за завтрак	700	18,6	19,8	82,1	
Обед (12-е разовые)						
	Омлет по-польски (картофельная)	180	1,5	0,1	8,5	ТТК №3
	Щи из свеклы с капустой и картофелем	250	2,0	4,3	10,0	ТТК №47
	Фруктовый салат с морковью	100/70	17,9	21,5	32,4	ТТК №68
	Каши гречневая (овсяная)	180	7,4	8,5	32,5	ТТК №132
	Сок фруктовый	180	0,9	0,2	11,7	707
	Хлеб пшеничный	50	2,7	0,3	24,3	ТТК №4
	Хлеб пшеничный	70	4,5	0,6	24,8	ТТК №7
	Итого за обед	800	37,9	35,4	141,1	
Полдник (16-е разовые)						
	Пюре из картофеля (картофель)	150	20,2	12,2	48,4	ТТК №145
	Чай черный с лимоном	200	0,3	0,1	10,3	ТТК №509
	Итого за полдник	350	20,5	12,3	58,7	
Ужин (19-е разовые)						
	Лазанья с мясом и соусом томатным (картофель)	200/50	20,2	19,4	43,6	ТТК №154
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,6	15,0	ТТК №241
	Хлеб пшеничный	100	1,4	0,3	24,3	ТТК №4
	Итого за ужин	500	21,9	20,3	82,9	
Ужин 2 (19-е разовые)						
	Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,5	4,4	7,9	698
	Салат	30	3,3	0,9	13,0	ТТК №178
	Итого за ужин 2	210	8,8	5,3	20,9	
	Всего за день		115,5	92,2	404,9	2 914,9

Зам. Протоколента