

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «2» Сентябрь 2024 г.

5-9кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Какао																
	Хлеб +																
	Яйцо вар.																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Суп перл.																
	Гюре карб.																
	Чурчма																
	Компот																
	Хлеб + салат																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Кама																
	Пшенич.																
	Яблоко																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 9 " сентября 2024г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220		
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80		
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка <i>перловка</i>		30		30		
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15		
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	45		
16	Сахар						
17	Мясо						
18	Куры		150		150		
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	120			120		
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2		
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25		
27	Кисель						
28	Картофель		70		70		
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30		
31	Морковь		15/15				
32	Огурцы		60		60		
33	Помидоры		50		50		
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1		
42	Фрукт свеж <i>яблоки</i>			100	100		

Продукты принял повар _____

отходы: Курица - 250
 Картоф - 350
 Лук - 160
 Мор - 250
 Помидор - 100
 Огурцы - 100

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «2» сентябрь 2024 г.

1-4 кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Какао																
	Хлеб																
	Яично вар.																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Суп перл.																
	Гюре карт																
	Зурьяш																
	Колпач																
	Хлеб + салат																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Каша																
	Пшенич.																
	Яблоки																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 2 " сентября 2024г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180		
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			70	70		
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макаронны						
11	Макаронны		30		30		
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15		
15	Масло сливоч.		10/10	10	30		
16	Сахар	20	20		40		
17	Мясо						
18	Куры		140		140		
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100		
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2		
25	Чай						
26	Сухофрукты		15		15		
27	Кисель						
28	Картофель		60		60		
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30		
31	Морковь		15/15		30		
32	Огурцы		50		50		
33	Помидоры		30		30		
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1		
42	Фрукты свеж			100	100		огурцы - 10%

Продукты принял повар _____

огурцы - 10%
 курица - 25%
 капуста - 35%
 морковь - 25%
 лук - 16%
 помидоры - 10%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «3» сентябрь 2024 г.

1-4 кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe		
	Суп молочный															
	Хлеб															

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe		
	Суп гороховый															
	Вермишель															
	Салат															
	Компот															
	Хлеб															

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe		
	Каша манная															

Медицинская сестра Р.Г. Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 3 " сентября 2024г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180		
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30		
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		50		50		
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			70	70		
12	Чечевица		45		45		
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15		
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40		
16	Сахар		20	10	30		
17	Мясо		140		140		
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100		
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		15		15		
27	Кисель						
28	Картофель		60		60		
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30		
31	Морковь		15/15		30		
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж						

Продукты принял повар _____

Обход: клс - 35г.
карт - 35г.
лук - 16г.
морк - 25г.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «3» сентябрь 2024 г.

5-8 кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Суп мелог. Хлеб																

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Суп гороховый Вермишель Картофель Котлет Хлеб																

Полдник

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Каша манная																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 3 " сентября 2024г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220		
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30		
6	Пшенич крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		60		60		
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80		
12	Чечевица		50		50		
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15		
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60		
16	Сахар		25	15	40		
17	Мясо		150		150		
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	120			120		
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25		
27	Кисель		70		70		
28	Картофель						
29	Капуста		15/15		30		
30	Лук		15/15		30		
31	Морковь						
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок					0,5	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,7	
37	Зелень						
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт свеж						

Продукты принял повар _____

сухофр.: мло - 35г.
карт - 35г.
лук - 16г.
морк - 20г.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «4» Сентябрь 2024 г.

1-4 кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Чай слад.																
	Хлеб +																
	Маер. слив																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Суп борщ																
	Макарони																
	Котлеты																
	Компот																
	Хлеб + салат																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Каша																
	Пшениз.																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 4 " сентября 2024г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180		
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			70	70		
7	Горох		45		45		
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		50		50		
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15		
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40		
16	Сахар	20	20		40		
17	Мясо						
18	Куры́ фарш		60		60		
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2		
26	Сухофрукты		15		15		
27	Кисель						
28	Картофель		60		60		
29	Калуста						
30	Лук		15/15		30		
31	Морковь		15/15		30		
32	Огурцы		50		50		
33	Помидоры		30		30		
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж						

Продукты принял повар _____

отходы: карто - 357
мрк - 167
морк - 287
пом - 107
огурцы - 107

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 4 » сентября 2024 г.

5-8 кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	чай сладк																
	хлеб +																
	магги еши																

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Суп горох																
	Макарони																
	котлет																
	Каша																
	хлеб + салат																

Полдник

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Каша																
	Пшеница																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 4 " сентября 2024г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220		
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80		
7	Горох		50		50		
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макаронь		60		60		
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15		
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60		
16	Сахар	25	25		50		
17	Мясо						
18	Куры и фарш		70		70		
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2		
26	Сухофрукты		25		25		
27	Кисель						
28	Картофель		70		70		
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30		
31	Морковь		15/15		30		
32	Огурцы		60		60		
33	Помидоры		50		50		
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж						

Продукты принял повар _____

Стало: Карт - 35%
Мл - 16%
Морк - 95%
Помид. - 10%
Огур - 10%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «5» сентябрь 2024 г.

5-4кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Чай карм.																
	Хлеб + сыр.																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Суп фасол																
	зрелые																
	картоф																
	Хлеб + салат																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Каша																
	манная																

Медицинская сестра Р.Г. Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 5 " сентября 2024г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	190		220		
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10		
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80		
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50		
14	Масло растит.		15/7		21		
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60		
16	Сахар		25	15	40		
17	Мясо		150		150		
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20		
21	Сметана						
22	Молоко цельн	220			220		
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай <u>Калмир</u>	<u>0,2</u>			0,2		
26	Сухофрукты		15		15		
27	Кисель						
28	Картофель		70		70		
29	Капуста		100		100		
30	Лук		15/15		30		
31	Морковь		15/35		50		
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж						

Продукты принял повар _____

отжорж: Мясо - 357.
Кар - 357.
Капуста - 257.
Лук - 167.
Морк - 257.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «5» сентябрь 2024 г.

1-4 кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Чай карманный + сыр.																

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Суп фасоль свежая мур. компот хлеб + салат																

Полдник

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Каша манная																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 5 " сентября 2024г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	60	100		180		
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох <i>зел.</i>		5		5		
8	Вермишель		10		10		
9	Гречка		70		80		
10	Макароны						
11	Манка			70	70		
12	Чечевица						
13	Фасоль		45		45		
14	Масло растит.		15/7		21		
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40		
16	Сахар		20	10	30		
17	Мясо		140		140		
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	10			10		
21	Сметана						
22	Молоко цельн	200			200		
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай <i>Касали</i>	0,2			0,2		
26	Сухофрукты		25		25		
27	Кисель						
28	Картофель		60		60		
29	Капуста		100		100		
30	Лук		15/15		30		
31	Морковь		15/35		50		
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар _____

сходки: м.д.с. - 35%.
м.р. - 16%.
морк. - 25%.
кап.с. - 25%.
карт. - 35%.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 6 » сентябрь 2024 г.

5-9кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Какао																
	Хлеб																
	Мини бар																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Баранина																
	Пюре с																
	курицей																
	картофель																
	Хлеб																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Каша																
	Пшеница																
	Яблоко																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 6 " сентября 2024г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220		
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80		
6	Пшенич. крупа			80	80		
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15		
15	Масло сливоч.		15/15	15	45		
16	Сахар	25	25		50		
17	Мясо						
18	Куры		150		150		
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125		
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2		
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25		
27	Кисель						
28	Картофель		70		70		
29	Капуста		30		30		
30	Лук		15/15		30		
31	Морковь		15/15		30		
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок		30		30		
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1		
42	Фрукты свежие			100	100		

Продукты принял повар _____

отходн: курица - 0,5;
карт - 35;
лук - 25;
капуста - 25;
свежие - 25;
мт - 100.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «6» сентябрь 2024 г.

1-4 кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Какао																
	Хлеб																
	Яично-вар																

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Борис м/б																
	Плов с курицей																
	Компот																
	Хлеб																

Полдник

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Каши																
	Пшенич.																
	Ягоды																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 6 " сентября 2024г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180		
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		70		70		
6	Пшенич. крупа			70	70		
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15		
15	Масло сливоч.		10/10	10	30		
16	Сахар	20	20		40		
17	Мясо						
18	Куры		140		140		
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100		
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2		
25	Чай						
26	Сухофрукты		15		15		
27	Кисель						
28	Картофель		60		60		
29	Капуста		30		30		
30	Лук		15/15		30		
31	Морковь		15/15		30		
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок		30		30		
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1		
42	Фрукт свеж			100	100		

Продукты принял повар _____

отходн: Кури - 25%
карт - 35%
лук - 25%
капуста - 25%
свежа - 25%
мх - 16%