

ОЧУ «Основная школа «Кварт»



Утверждаю:

Директор: Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 1 » октябрь 2024 г.

5-9кл

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 сладкий																
	Хлеб +																
	молоко сгущенное																

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 куриный																
	Котлеты																
	Пюре картофельное																
	Каша манная																
	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																
	Бананы																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

от " 1 " октября 2024г.

Меню-требование

130.

Продукты сдал завхоз _____

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	28	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горх пшеница		30		30	4	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка		80	80	80	10	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	8	
16	Сахар	25	25	15	65	8	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты		25		25	3	
27	Кисель						
28	Картофель		70/225		295	38	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	4	
31	Морковь		15/15		30	4	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат						
36	Соль						
37	Зелень						
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукты свеж			100	100	24	

Продукты принял повар _____

Отходы: карт - 35%
 морк - 25%
 лук - 16%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 1 » октябрь 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		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Чай сладк																
	Хлеб +																
	масло слив.																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Суп перлов																
	Сметанн																
	Пюре карто																
	Колбасот																
	Хлеб																

Полдник

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

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	44 кг	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох Горох		30		30	7,3	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			70	70	14	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	4	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	8	
16	Сахар	20	20	10	50	12	
17	Мясо		60		60	14,5	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	5	
26	Сухофрукты		15		15	3,5	
27	Кисель						
28	Картофель		60/225		285	69	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	7	
31	Морковь		15/15		30	7	
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			100	100	24	

Продукты принял повар _____

отход: карт - 35%
морк - 25%
лук - 16%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «2» октябрь 2024 г.

1-чкл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	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	Ca	P	Mg	Fe			
	Суп щавельный Хинкали Суп Мясной суп 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	Ca	P	Mg	Fe			
	Каша Пшеница Яблоки																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

от " 2 " Октябрь 2024г.

245

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	44	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука		80		80	19	
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			30	30	17	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		45		45	11	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3,7	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	10	
16	Сахар		20		20	5	
17	Мясо						
18	Куры		140		140	34	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	30	
23	Кефир						
24	Какао					4	
25	Чай						
26	Сухофрукты		15		15	4	
27	Кисель						
28	Картофель		60		60	15	
29	Капуста						
30	Лук		15		15	4	
31	Морковь		15		15	4	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок		0,02		0,02	0,5	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,7	
37	Зелень						
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			100	100		

Продукты принял повар _____

отходы: Кури - 25/-
 Кур - 16/-
 Морк - 25/-
 Карт - 35/-

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «2» октября 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			
	Сыр малоз. хлеб																

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 горохов. хиппел аварен. мясо кур. Колпач + хлеб																

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 Пшенич. Яблоки.																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

от " 2 " октября 2024г.

Меню-требование

118

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	25	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	9	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макаронны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	1,7	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	7	
16	Сахар	:	25		25	3	
17	Мясо						
18	Куры		150		150	18	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	18	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	3	
27	Кисель						
28	Картофель		70		70	8	
29	Капуста						
30	Лук		15		15	1,7	
31	Морковь		15		15	1,7	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок		0,02		0,02	2,36	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			100	100	11,8	

Продукты принял повар _____

от хоз.п.: Курн - 25.
Мясо - 25.
Карб - 35.
Мир - 16.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор Х.Д. Абдулмуслимов



Меню

раскладка на «3» октябрь 2024 г.

1-чкл.

Завтрак

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

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe				
	Суп фасол. Картофель. Гушкетер. Колбаса 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	Ca	P	Mg	Fe				
	Каша Пшенич. Яблоки																	

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 3 " октября 2024г.

246

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	44	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	17	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		45		45	11	
14	Масло растит.		15		15	4	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	7	
16	Сахар	20	20		40	10	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	10			10	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	5	
26	Сухофрукты		15		15	4	
27	Кисель						
28	Картофель		60/50		110	27	
29	Капуста		105		105	26	
30	Лук		15/15		30	7	
31	Морковь		15/15		30	7	
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	Фрукты свежие			100	100	11	

Продукты принял повар _____

остатки: Карт - 357.
Капуста - 257.
Лук - 157.
Морк - 257.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор Хисов Х.Д. Абдумусимов



Меню

раскладка на «3» сентябрь 2024 г.

5-9кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	чай сладк.																
	хлеб + сыр																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Суп фасолевый																
	Картофель тушеный																
	Крошечки																
	Хлеб																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	каша																
	пшенич. яблоки																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

от " 3 " октября 2024г.

129

Меню-требование

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	28	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич крупа			80	80	10	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	6	
14	Масло растит.		15				
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	6	
16	Сахар	25	25		50	6	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	15			15	2	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	2	
26	Сухофрукты		25		25	3	
27	Кисель						
28	Картофель		20/20		140	18	
29	Капуста		110		110	14	
30	Лук		15/15		30	4	
31	Морковь		15/15		30	4	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					4,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт свеж			100	100	24	

Продукты принял повар _____

бюджет: карт - 357.
 копче - 287.
 мур - 16.
 морк - 251.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
 Директор Хид. Абдумусалымов

Меню

раскладка на «4» октября 2024 г.

5-4кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са 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 +																
	Молоко вар.																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са 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																
	Филе курицы																
	Пюре																
	Хлеб + салат																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Сосиски в																
	Теле																
	Чай слад																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

от " 4 " апреля 2024г.

Меню-требование

127.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	28	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука			50	50	6	
5	Рис		80		80	10	
6	Пшенич крупа						
7	Горох		50		50	6	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	6	
16	Сахар	25	25	25	75	10	
17	Мясо						
18	Куры		150		150	19	
19	Колбаса		40		40	5	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	16	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	3	
25	Чай			0,2	0,2	5	
26	Сухофрукты		25		25	3	
27	Кисель						
28	Картофель		70		70	9	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	4	
31	Морковь		15/15		30	4	
32	Огурцы		60		60	8	
33	Помидоры		50		50	6	
34	Чеснок						
35	Томат					25	
36	Соль					25	
37	Зелень					27	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	127	
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар _____

огурцы - 157
 морковь - 257
 лук - 167
 морковь - 257
 капуста - 357
 помидоры - 10

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор *Алиев*



Утверждаю:

Х.Д. Абдумусимов

Меню

раскладка на «4» октября 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		В I	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	<i>какао</i>																
	<i>хлеб +</i>																
	<i>молочо вар</i>																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	<i>Суп горох</i>																
	<i>Алоу с</i>																
	<i>Курицей</i>																
	<i>картофель</i>																
	<i>хлеб + салат</i>																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	<i>Сошени в</i>																
	<i>Теле</i>																
	<i>чай сладк.</i>																

Медицинская сестра *Р*

Магомедова Р.Г.

от " 4 " октябрь 2024г.

Меню-требование

245

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	44	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука			30	40	10	
5	Рис		20		20	17	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох		45		45	11	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	4	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	7	
16	Сахар	20	20	20	60	15	
17	Мясо						
18	Куры		140		140	34	
19	Копчености			30	30	7	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	25	
23	Кефир						
24	Какао	1,2		1,2		3	
25	Чай			0,2	0,2	5	
26	Сухофрукты		15		15	4	
27	Кисель						
28	Картофель		60		60	15	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	7	
31	Морковь		15/15		30	7	
32	Огурцы		50		50	12	
33	Помидоры		30		30	7	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	245	
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар _____

Помидор - 15%
 Огурцы - 25%
 Картофель - 35%
 Лук - 16%
 Морковь - 25%
 Остальное - 15%