

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «16» декабрь 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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Какао																
	хлеб + масло																
	молоко варен																

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 горох																
	макаронки																
	чурчи																
	колбаса + 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			
	Какао																
	Аппет.																
	Фрукты сок																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

от " 16 " декабрь 2024г.

Меню-требование

250

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	55	
2	Булочки			1	1	250	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	20	
7	Горох		50		50	12,5	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	20	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	4	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	10	
16	Сахар	20	20		40	10	
17	Мясо		200		200	50	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	32,5	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	3	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	6,2	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	22,5	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	10	
31	Морковь		20/20		40	10	
32	Огурцы		50		50	12,5	
33	Помидоры		50		50	12,5	
34	Чеснок					0,5	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,7	
37	Зелень						
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники				1	250	
41	Яйца	1			1	50	
42	Фрукты свеж			200	200	50	

Продукты принял повар _____

обход: мясо - 35%.
 мука - 16%.
 морк - 8%.
 карт - 35%.
 огурцы - 15%.
 пом - 15%.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «16» декабрь 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		
	Какао															
	Хлеб + масло															
	Яйцо 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		
	Суп горох															
	Макаронн															
	картофель															
	Колбаса + 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															
	Пшеничи															
	булочки + сок															

Медицинская сестра Р.Г. Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 16 " сентября 2024г.

132

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	33	
2	Булочки			1	1	132	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			100	100	13,2	
7	Горох		55		55	7,2	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	13,2	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	8	
16	Сахар	25	25		50	6,6	
17	Мясо		250		250	33	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	20	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		35		35	4,6	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	13,2	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	5,2	
31	Морковь		20/20		40	5,2	
32	Огурцы		60		60	8,2	
33	Помидоры		60		60	8	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	132	
42	Фрукт. свеж			200	200	26,4	

Продукты принял повар _____

всего: масло - 35г.
карт - 35г.
мук - 10г.
морк - 25г.
огур - 15г.
пшениц - 15г.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «17» декабрь 2024 г.

1-4кл.

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 + сыр																
	Молоко слив.																

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 чечевич.																
	Хлеб																
	Суп рис.																
	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																
	манна																
	пряники + сыр.																

Медицинская сестра Ри Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 17 " сентября 2024г.

245

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	54	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох <u>зел.</u>		10		10	2,4	
8	Вермишель		10		10	2,4	
9	Гречка		80		80	20	
10	Макароны						
11	Манка			80	80	20	
12	Чечевица		50		50	12,2	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	4	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	10	
16	Сахар	20	20	10	50	12,2	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	49	
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	5	
21	Сметана		15		15	4	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	5	
26	Сухофрукты		25		25	6,1	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	22	
29	Капуста		100		100	24,5	
30	Лук		20/20		40	10	
31	Морковь		20/20/35		75	18,3	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	14,7	
41	Яйца						
42	Фрукты <u>свеж</u>			200	200	49	

Продукты принял повар _____

с.хофн: фрукты - 25 /
карт - 35 /
морк - 25 /
капуста - 25 /
лук - 16 /

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «17» декабрь 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 сладк.																
	Хлеб + сыр																
	Маел. смл.																

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																
	Креветки																
	Гречка																
	Курица																
	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																
	Пшеница																
	Продукты + сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г. Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 17 " декабря 2024г.

~~132~~ 124

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		80	31	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох <u>3Л.</u>		10		10	1,2	
8	Вермишель		10		10	1,2	
9	Гречка		100		100	12,4	
10	Макароны						
11	Манка			100	100	12,4	
12	Чечевица		55		55	7	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15	15		2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	7,4	
16	Сахар		25	15	65	8	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	31	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	3,7	
21	Сметана		15		15	2	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	2	
26	Сухофрукты		35		35	4,3	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	12,4	
29	Капуста		100		100	12,4	
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20/20/35		75	9,3	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок					0,5	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,7	
37	Зелень						
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	7,4	
41	Яйца						
42	Фрукт свеж <u>яблоки</u>			200	200	25	

Продукты принял повар _____

откоэф: Курн - 157.
карт - 357.
лфт - 167.
морк - 257.
картуса - 257.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «18» декабрь 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			
	Суп молоч.																
	хлеб + сыр.																
	Мед. сливоч.																

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 харчо																
	Пшеница																
	ассарот																
	Салат																
	хлеб + яблоки																

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																
	Пшеничные																
	Баранки чай																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г. Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 18 " декабря 2024г.

126

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	37,5	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	7,5	
4	Мука		60		60	7,5	
5	Рис		30		30	3,7	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Макар. ракушки		10		10	1,2	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	7,5	
16	Сахар		25	25	50	6,3	
17	Мясо						
18	Куры		30		30	3,7	
19	Колбаса		40		40	5	
20	Сыр	30			30	3,7	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	19	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай			0,2	0,2	2,5	
26	Сухофрукты		35		35	4,4	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	12,6	
29	Капуста						
30	Лук		20		20	2,5	
31	Морковь		20		20	2,5	
32	Огурцы						
33	Помидоры		10		10	1,2	
34	Чеснок		0,2		0,2	2,5	
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	12,6	

Продукты принял повар _____

отходы: карт - 35%
мрк - 10%
морк - 25%
помид - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдумуслимов

Меню

раскладка на «18» декабрь 2024 г.

1-4кл.

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			
	Суп молоч.																
	Хлеб + сыр																
	масл. сливоч																

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 харго																
	Пюре																
	ассорти																
	Компот																
	Хлеб + яблоки																

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			
	Каши																
	Финики																
	Баранки май.																

Медицинская сестра Р.Г. Магомедова Р.Г.

от " 18 " декабрь 2024г.

Меню-требование

250

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	55	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	15	
4	Мука		60		60	15	
5	Рис		30		30	7,5	
6	Пшенич. крупа			80	80	20	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка картофель		10		10	2,5	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	4	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	10	
16	Сахар		20	20	40	10	
17	Мясо						
18	Куры		30		30	7,5	
19	Колбаса		40		40	10	
20	Сыр	20			20	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	7,5	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай			0,2	0,2	5	
26	Сухофрукты		25		25	6,2	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	22,5	
29	Капуста						
30	Лук		20		20	5	
31	Морковь		20		20	5	
32	Огурцы						
33	Помидоры		10		10	2,5	
34	Чеснок		0,2		0,2	5	
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	25,0	

Продукты принял повар _____

сходн: Карб - 357.
Мрх - 167.
Мор - 257.
Мам - 157.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «19» декабрь 2024 г.

5-8 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 сладк бутерброд.																

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			
	Борщ м.б Макарон котлет 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 манная булоч. чай																

Медицинская сестра Р.Г. Магомедова Р.Г.

От " 19 " декабрь 2024г.

127

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	32	
2	Булочки			1	1	127	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	12,7	
11	Манка			100	100	12,7	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	6	
16	Сахар	25	25	10	60	8	
17	Мясо						
18	Куры		100		100	12,7	
19	Колбаса						
20	Сыр <i>каше</i>	20			20	2,5	
21	Сметана	15			15	2	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2		0,2	0,4	5	
26	Сухофрукты		35		35	4,4	
27	<i>Кисель</i>		30		30	3,8	
28	Картофель		100		100	12,7	
29	Капуста		50		50	6,3	
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20/20		40	5	
32	Огурцы		60		60	8	
33	Помидоры		10/60		70	9	
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: карт - 357
 морк - 257
 капуста - 257
 свекла - 257
 лук - 167
 пом - 157
 огур - 157

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «19» декабря 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			
	Чашка сладких бутербродов																

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			
	Борщ и 1 б макарон котлетки.																
	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																
	чайная																
	булоч. чай																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от "19" декабря 2024г.

245

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	53	
2	Булочки			1	1	245	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	20	
11	Манка			80	80	20	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	4	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	7,3	
16	Сахар	20	20	10	50.	12,2	
17	Мясо						
18	Куры		90		90	22	
19	Колбаса	40			40	10	
20	Сыр <i>каше</i>	20			20	5	
21	Сметана	15			15.	4	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2		0,2	0,4	10	
26	Сухофрукты		25		25	6,1	
27	Кисель		30		30	7,3	
28	Картофель		80		80	22	
29	Капуста		50		50	12,2	
30	Лук		20/20		40	10	
31	Морковь		20/20		40.	10	
32	Огурцы		50		50	12,2	
33	Помидоры		10/50		60	15	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7.	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	90			90.	22	
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар _____

отходы: супы - 15%
карт - 35%
мк - 16%
морк - 25%
капуста - 25%
свекла - 25%
печ - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «20» сентября 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			
	<u>какао</u>																
	<u>хлеб + масло</u>																
	<u>бар-миссо</u>																

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			
	<u>Супи фреом</u>																
	<u>плов с</u>																
	<u>мясом</u>																
	<u>каштот + хлеб</u>																
	<u>ман фарит</u>																

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			
	<u>самса</u>																
	<u>пиццига</u>																
	<u>печенье + соф. и</u>																

Медицинская сестра Р.Г. Магомедова Р.Г.

от " 20 " декабря 2024г.

240

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	60	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		100		100	240	
6	Пшенич. крупа			100	100	240	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2,4	
9	Гречка						
10	Макароньы						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		55		55	13,2	
14	Масло растит.		15		15	3,6	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	14,4	
16	Сахар	25	25		50	12	
17	Мясо		250		250	60	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	36	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	3	
25	Чай						
26	Сухофрукты		35		35	8,4	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	24,0	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	9,6	
31	Морковь		20/20		40	9,6	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье			60	60	14,4	
39	Конфеты						
40	Продукты на с			200	200	48	
41	Яйца	1			1	240	
42	Фрукты свеж		100		100	24,0	

Продукты принял повар _____

отходы: мясо - 35%
карт - 35%
мук - 15%
морк - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «20» декабря 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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Какао																
	Хлеб + йогурт медовый слив.																

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 фасолевый плов с мясом компот хлеб + манг.																

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 Пшеница Печенье + сок																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

От " 20 " февраля 2024г.

125

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	100		220	27	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	10	
6	Пшенич. крупа			80	80	10	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1,2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	6,2	
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	5	
16	Сахар	20	20		40	5	
17	Мясо		200		200	25	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	16	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	3	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	11,2	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20/20		40	5	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье			60	60	7,5	
39	Конфеты			200	200	25	
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	12,5	
42	Фрукты свеж		100	100	100	12,5	

Продукты принял повар _____

отхвост: мясо - 35г.
карт - 35г.
мрк - 16г.
морк - 25г.