

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Утверждаю:

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 9 » января 2025 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			
	Сыр молодой.																
	Хлеб + 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 горох. суп																
	Макаронн																
	котлет. мяс.																
	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																
	бананы																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 9 " Июль 2024г.

249

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	55	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	7,4	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох		50		50	12,4	
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	10	40	10	
16	Сахар		20	10	30	7,4	
17	Мясо		90		90	22,4	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	32,3	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	6,2	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	22,4	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	10	
31	Морковь		20/20		40	10	
32	Огурцы		50		50	12,4	
33	Помидоры		50		50	12,4	
34	Чеснок						
35	Томат					9,5	
36	Соль					9,5	
37	Зелень					9,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			100	100	24,9	

Продукты принял повар _____

Отхорь: Карт - 357.
Кур - 167.
Морк - 957.
Огурцы - 157.
Помид - 157.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Хисое Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «9» января 2024 г.

5-9 кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса 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 + сыр.																

Обед

№	Наименование блюда	Масса 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																
	Макаронные котлеты																
	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	Са	Р	Mg	Fe			
	Каша манная																
	Салат																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	190	130		250	35	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	4,2	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох		55		55	7,7	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	14,1	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	8,4	
16	Сахар		25	15	40	5,6	
17	Мясо		100		100	14,1	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	3,5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	21,1	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		35		35	5	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	14,1	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	5,6	
31	Морковь		20/20		40	5,6	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,5	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			100	100	14,1	

Продукты принял повар _____

отходы: карто - 35%
мук - 10%
морк - 25%
огурц - 15%
помид - 15%



ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор Хисоев Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «10» января 2024 5 г.

1-4 ко.

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 сладкий																
	бутерброд																
	хлопки																

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 фреоло																
	Филе с курицей																
	компот																
	Хлеб + салат																

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.																
	булоч. чай																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 10 " января 2024г.

239

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		200	52	
2	Булочки			1	1	239	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	19,1	
6	Пшенич. крупа			80	80	19,1	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2,3	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	12	
14	Масло растит.		15		15	3,5	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	7,1	
16	Сахар	20	20	20	60	14,3	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	48	
19	Колбаса	40			40	9,5	
20	Сыр <i>гаузе</i>	20			20	4,7	
21	Сметана	10			10	2,3	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2		0,2	0,4	9,5	
26	Сухофрукты		25		25	6	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	21,5	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	9,5	
31	Морковь		20/20		40	9,5	
32	Огурцы						
33	Помидоры	10			10	2,3	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,5	
38	<i>печенье</i>	100			100	23,9	
39	Конфеты		60		60	14,3	
40	Пряники						
41	Яйца	90			90	21,5	
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар _____

отходы: мука - 25/
Мяк - 16/
Морк - 25/
Карт - 35/
Пом - 15/.



ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор Велиева Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «10» января 2024 г.

5-8кл.

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.																
	бутерброд.																
	яблоки																

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 овощной																
	Плов с курицей																
	Компот																
	Хлеб + конфеты																

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																
	Булочки + чай																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 10 " марта 2024г.

141

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	130	130		250	35	
2	Булочки			1	1	141	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		100		100	14,1	
6	Пшенич. крупа			100	100	14,1	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1,4	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		55		55	8	
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	6,3	
16	Сахар	25	25	25	75	10,5	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	35,2	
19	Колбаса	40			40	5,6	
20	Сыр <u>гаура</u>	20			20	3	
21	Сметана	10			10	1,4	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2		0,2	0,4	5,6	
26	Сухофрукты		35		35	5	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	14,1	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	5,6	
31	Морковь		20/20		40	5,6	
32	Огурцы						
33	Помидоры	10			10	1,4	
34	Чеснок	100			100	14,1	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты		60		60	8,4	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар _____

сходки: Карт - 35%
Куры - 25%
Рис - 25%
Мук - 16%
Пем - 15%



ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
Директор Хисоев Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «13» Января 2024 г.

1-4 кл.

Завтрак

Table with 7 columns: No, Name of dish, Mass per portion, Nutrients (B, Z, U), Energy value, Vitamins (B1, C, A, E), and Minerals (Ca, P, Mg, Fe). Handwritten entries include 'Какао', 'Хлеб + йогурт', and 'вар. + джем'.

Обед

Table with 7 columns: No, Name of dish, Mass per portion, Nutrients (B, Z, U), Energy value, Vitamins (B1, C, A, E), and Minerals (Ca, P, Mg, Fe). Handwritten entries include 'Суп горох.', 'Макаронн', 'колбасо', 'Компот - яблок', and 'салат'.

Полдник

Table with 7 columns: No, Name of dish, Mass per portion, Nutrients (B, Z, U), Energy value, Vitamins (B1, C, A, E), and Minerals (Ca, P, Mg, Fe). Handwritten entries include 'Какао', 'Пшенич.', and 'пряники + сок'.

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 13 " Июль 2024г.

237

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	52	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	19	
7	Горох		50		50	12	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	19	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3,5	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	9,4	
16	Сахар	20	20		40	9,4	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		80		80	19	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	31	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	3	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	6	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	21,3	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	9,4	
31	Морковь		20/20		40	9,4	
32	Огурцы		50		50	11,8	
33	Помидоры		50		50	11,8	
34	Чеснок						
35	Томат					9,5	
36	Соль					9,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60		60	
41	Яйца	1			1	237	
42	Фрукт. свеж			200	200	47,4	

Продукты принял повар _____

ст.хоз. Карп - 35%
Мур - 16%
Морг - 25%
Полдн - 15%
Огурец - 15%



ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор Алиев Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «13» января 2025 г.

5-9кл.

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			
	Какао																
	Хлеб + йогурт																
	Чай + медом																

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 горох.																
	Макаронн.																
	Колбаса																
	Компот + 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	Са	р	Mg	Fe			
	Каша																
	Пшеница																
	Пряники + сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 13 " января 2024г.

126

Продукты сдал завхоз

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

Продукты принял повар _____

отходн: карт - 35%
мук - 16%
масл - 25%
помид - 15%
огурцы - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Ашоев Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «14» января 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 сладк. Хлеб + масло 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 перловый Хинкали Аварский Колбасный 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 Банан.																	

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

от " 14 " января 2024г.

242

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	33	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука		80		80	19,3	
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макаронны		30		30	7,2	
11	Манка			80	80	19,3	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3,6	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	9,6	
16	Сахар	20	20	10	50	12,7	
17	Мясо		200		200	48,7	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир		30л		30л	7,2	
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	5	
26	Сухофрукты		25		25	6	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	22	
29	Капуста						
30	Лук		20		20	5	
31	Морковь		20		20	5	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
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	Фрукт. свеж			100	100	24,2	

Продукты принял повар _____

отходы: Мясо - 35%
Карт - 35%
Мук - 10%
Морк - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «14» января 2024 г.

5-9кл.

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			
	Тай сладк Хлеб + сыр масло																

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 перлов. Хинкали аварский 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 манна л. бананы																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 14 " января 2024г.

132

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	120		250	33	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука		80		80	10,5	
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох пюре		30		30	4	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароньы						
11	Манка			100	100	13,2	
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	8,5	
17	Мясо		250		250	33	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты		35		35	5	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	13,2	
29	Капуста						
30	Лук		20		20	2,6	
31	Морковь		20		20	2,6	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок	0,2			0,2	3	
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	13,2	

Продукты принял повар _____

отвеч: капуста - 35%
мясо - 35%
морк. - 25%
лук - 10%