

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Хисов Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 3 » февраля 2025 г.

1-4 кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Мин. Вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Какао																
	Хлеб + Яблоко																
	варени.																

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Мин. Вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Суп горох 4/5																
	Макаронн																
	Котлет																
	Хлеб + салат																
	Компот																

Полдник

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

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

от " 3 " Февраль 2025г.

210.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	46	
2	Булочки			1	1	210	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	17	
7	Горох		50		50	10	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макаронь		80		80	17	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	6	
16	Сахар	20	20		40	8	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		20		20	15	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	27	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	3	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	19	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	8	
31	Морковь		20/20		40	8	
32	Огурцы		50		50	10	
33	Помидоры		50		50	10	
34	Чеснок						
35	Томат					9,5	
36	Соль					9,5	
37	Зелень					9,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	210	
42	Фрукт. свекл			200	200	42	

Продукты принял повар _____

вход: карт - 35%
 морк - 25%
 лук - 10%
 помид - 25%
 огурец - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 3 » февраля 2025 г.

5-8 кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порци ни	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Какао																
	Хлеб + сливочное масло																
	Баранина																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порци ни	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Суп гороховый																
	Макаронные изделия																
	Колбаса																
	Хлеб + салат																
	Компот																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порци ни	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Каша																
	Сметана																
	Булочки, сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 3 " февраля 2025г.

121.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	130	130		250	30	
2	Булочки			1	1	121	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			100	100	12,1	
7	Горох		55		55	7	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	12,1	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	25	25		50	6	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		90		90	11	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	18	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай						
26	Сухофрукты		35		35	4	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	12,1	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20/20		40	5	
32	Огурцы		60		60	7	
33	Помидоры		60		60	7	
34	Чеснок						
35	Томат					95	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	121	
42	Фрукт. свеж			200	200	24	

Продукты принял повар _____

откоэф. карт - 35%
мрк - 16%
морк - 25%
помид - 15%
огурцы - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «4» февраля 2025 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			
	Чай сладк.																
	Хлеб + сыр																
	мол. спитоз.																

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			
	Соус кур.																
	Перловка																
	Каша																
	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																
	манной																
	банана																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 4 " февраля 2025г.

238

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		250	59	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис <u>парловк</u>		80		80	19	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	19	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	9	
16	Сахар	20	20	10	50	12	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	48	
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	5	
26	Сухофрукты		25		25	6	
27	Кисель						
28	Картофель		150		150	36	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	9	
31	Морковь		20/20		40	9	
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 <u>бананы</u>			100	100	23,8	

Продукты принял повар _____

отходы: курица - 25%
карт - 35%
мясо - 25%
мтк - 16%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «4» февраля 2025 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	Ca	P	Mg	Fe			
	чай сладкий																
	хлеб + сыр																
	медов. сбитень																

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			
	супе суп.																
	пюре картофельное																
	каша																
	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			
	каша																
	машина																
	бананы																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 4 " Февраль 2025г.

121

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	30	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис <u>перло</u>		100		100	12,1	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароньы						
11	Манка			100	100	12,1	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	7	
16	Сахар	25	35	15	65	8	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	30	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	2	
26	Сухофрукты		35		35	4	
27	Кисель						
28	Картофель		150		150	18	
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					0,4	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	<u>Фрукты</u>			100	100	12,1	

Продукты принял повар _____

откладн! Кури - 257.
карт - 357.
морк - 257.
лук - 167.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Шиев Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «5» февраля 2025 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 молоч.																
	Хлеб +																
	Яично 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	Са	р	Mg	Fe			
	Борщ. и 10																
	мискарепи																
	котлет																
	картоф																
	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																
	пшенич.																
	гарангал сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

от " 5 " февраля 2025г.

23В

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	52	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	14	
4	Мука						
5	Рис	30			30	7	
6	Пшенич. крупа			80	80	19	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	19	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	9	
16	Сахар		20		20	1	
17	Мясо						
18	Куры		90		90	5	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	30	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	6	
27	Кисель		50		50	12	
28	Картофель		90		90	5	
29	Капуста		50		50	12	
30	Лук		20/20		40	9	
31	Морковь		20/20		40	9	
32	Огурцы		50		50	12	
33	Помидоры		50		50	12	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	238	супер - 157.
42	Фрукт. свеж			200	200	48	полез - 157.

Продукты принял повар _____

биходн: карт - 357,
 му - 107 -
 леоп - 957
 катчет - 957 -
 свётра - 357.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор *Алиев* Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «5» февраля 2025 г.

5-8к

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 молоч.																
	Хлеб + яйцо варен.																

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			
	Борщ м/б																
	Макаронн котлет																
	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																
	Пшенич.																
	Баранки-сок.																

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

Меню-требование
от " 5 " Февр 2025г.

120.

Продукты сдал завхоз _____

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

Продукты принял повар _____

*огурцы - 15%
капуста - 35%
лук - 11%
морк - 25%
сметана - 25%
картофель - 25%
пшеница - 25%*

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдумуслимов

Меню

раскладка на «6» сентябрь 2025 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	Ca	P	Mg	Fe			
	чай сладкий																
	бутерброд																
	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 гороховый																
	хинкали																
	аварий.																
	мясо																
	кечигот + 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																
	манная																
	примеси + сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 6 " февраль 2025г.

230

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	50	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука		80		80	18	
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	18	
12	Чечевица		50		50	11	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	7	
16	Сахар	20	20	10	50	11	
17	Мясо		200		200	46	
18	Куры						
19	Колбаса	40			40	9	
20	Сыр <u>гауфе</u>	20			20	5	
21	Сметана	10			10	2	
22	Молоко цельн						
23	Кефир		35л		35л	8	
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	6	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	2	
29	Капуста						
30	Лук		20		20	5	
31	Морковь		20		20	5	
32	Огурцы						
33	Помидоры	10			10	2	
34	Чеснок		9,2		9,2	5	
35	Томат					9,5	
36	Соль					9,5	
37	Зелень					9,7	
38	Печенье						
39	<u>конфеты</u>	100			100	23	
40	Пряники			60	60	14	
41	Яйца	80			80	20,7	
42	<u>Фрукт. свеж</u>			200	200	46	

Продукты принял повар _____

Отхвост: 2800 - 35%
Мрк - 16%
Морк - 25%
Карб - 35%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 6 » февраль 2025 г.

5-9 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	Ca	P	Mg	Fe			
	Чай сладк																
	бутерброд.																
	холоди																

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 горохов.																
	Шинкал																
	аварский																
	мисо																
	Каша пш+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																
	манн.																
	Пудинги +сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 6 " февраль 2025г.

126

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	37	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука		90		90	11	
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		55		55	7	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	6	
16	Сахар	25	25	15	65	8	
17	Мясо		250		250	31	
18	Куры						
19	Колбаса	40			40	5	
20	Сыр <u>казар</u>	20			20	2	
21	Сметана	10			10	1	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		35		35	7	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	12,6	
29	Капуста						
30	Лук		20		20	2	
31	Морковь		20		20	2	
32	Огурцы						
33	Помидоры	10			10	1	
34	Чеснок		0,2		0,2	2	
35	Томат				0,5	0,5	
36	Соль				0,5	0,5	
37	Зелень				0,8	0,7	
38	<u>печеное</u>	100			100	12,6	
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	7	
41	Яйца						
42	<u>фрукт. свеж</u>			200	200	25	

Продукты принял повар _____

обход: мясо - 35,
лук - 16,
морк. - 25,
карт - 35

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Алиев Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 7 » февраль 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			
	какао																
	хлеб + йогурт варени.																

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 фреоло																
	Плов с курицей																
	Колчоб																
	манг. + 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.																
	бурот. + сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

от " 7 " февраль 2025г.

216

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	100		200	44	
2	Булочки			1	1	216	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	17	
6	Пшенич. крупа			80	80	17	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	11	
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	6	
16	Сахар	20	20		40	9	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	43	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	28	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	3	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	19	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	9	
31	Морковь		20/20		40	9	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Панкейки		100		100	21,6	
41	Яйца	1			1	216	
42	Фрукт. свекл			200	200	43	

Продукты принял повар _____

отхоуп!
ружн - 27
карт - 351
мк - 161
морк - 21

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 7 » Февраль 2025 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			
	Какао																
	Хлеб + яйцо варен.																

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																
	Плов с курицей																
	Компот																
	Хлеб + манна																

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			
	Какао																
	Апельсин																
	Орех. сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 7 " февр 2025г.

111

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	28	
2	Булочки			1	1	111	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		100		100	11,1	
6	Пшенич. крупа			100	100	11,1	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		55		55	6	
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	25	25		50	5	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	28	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	17	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай						
26	Сухофрукты		35		35	4	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	11,1	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	4	
31	Морковь		20/20		40	4	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Пшеница дур		100		100	11,1	
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	111	
42	Фрукт. свени			200	200	22	

Продукты принял повар _____

отхадн: куры - 257.
карт - 357.
лук - 167.
морк - 257.