

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор *Х.Д. Абдулмуслимов* Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «14» 02 2025 г.

1-4

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, булочки яблоки																

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. горох м/б Макар, кабачк кашпа с/ф хлеб, овощн. 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 ишен кефир, пряник хлеб																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

от " 17 " 02 2025г.

Меню-требование

233

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб		120	100	220	51	
2	Булочки	1			1	233	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	19	
7	Горох		45		45	10	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макаронь		80		80	19	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	7	
16	Сахар	20	20		40	9	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		60		60	14	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	23,3	
23	Кефир			200	200	46,6	
24	Какао	1,2			1,2	3	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	6	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	21	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	9	
31	Морковь		20/20		40	9	
32	Огурцы		50		50	12	
33	Помидоры		40		40	9	
34	Чеснок						
35	Томат				0,5	0,5	
36	Соль				0,5	0,5	
37	Зелень				0,7	0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	14	
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж	250	100		100	23,3	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «14» 02 2025 г.

5-9

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, булочки яблочек																

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. ш/б Макар, колбаса кашлат с/фр Хлеб, салат обширок																

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			
	Чаша йогурт. кефир, пряник хлеб																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

от " 17 " Меню-требование " 02 " 2025г.

118

Продукты сдал завхоз _____

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб		130	120	250	29	
2	Булочки	1			1	118	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			100	100	11,8	
7	Горох		55		55	6	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	11,8	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	20	25		45	5	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		90		90	11	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	11,8	
23	Кефир			200	200	23,6	
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай						
26	Сухофрукты		35		35	4	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	11,8	
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				0,5	0,5	
36	Соль				0,5	0,5	
37	Зелень				0,4	0,4	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			80	80	9	
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж	100			100	11,8	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор *Х.Д. Абдулмуслимов* Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

1-4

раскладка на «18» 02 2025 г.

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, мед																
	масло слив																
	сыр гаурга																

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																
	гречка, тушен																
	кашля с/ф																
	мед, банан																

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 манн																
	ча молоко																
	масло слив																
	баранки																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

от " 18 " Меню-требование 02 2025г.

237

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	100		200	52	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	14	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		80		80	19	
10	Макароны						
11	Манка			80	80	19	
12	Чечевица		45		45	11	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	9	
16	Сахар	20	20	5	45	11	
17	Мясо		140		140	33	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр Гауда	20			20	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн			100	100	23,7	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	5	
26	Сухофрукты		25		25	6	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	21	
29	Капуста						
30	Лук		20/10		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 Банан		100		100	23,7	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор *Х.Д. Абдулмуслимов*

Меню

раскладка на «18» 02 2025 г.

5-9

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, мед, масло сливочное																	
	сыр гауря																	

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 с гречкой, тушенка, капуста с/ф, салат банан																	

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 на молоке, масло, баранки																	

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 18 " 02 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			80	80	10	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		100		100	12,1	
10	Макароны						
11	Манка			100	100	12,1	
12	Чечевица		55		55	7	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	20	25	20	65	8	
17	Мясо		250		250	30	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр 10489	25			25	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн			100	100	12,1	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	22			0,2	2	
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						
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 Банан		100		100	12,1	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «19» 02 2025 г.

1-4

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				
	каша рисовая на молоке																	
	масло слив																	
	сок кабыр.																	

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 перл. ч/б																	
	Каша гречневая																	
	Сливки																	
	Каша гречневая с/о																	

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				
	Баранки																	
	Чай слад.																	
	Мандарины																	

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

от " 19 " Меню-требование 02 2025г.

211

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб		100		100	25	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	13	
4	Мука		60		60	13	
5	Рис	80			80	17	
6	Пшенич. крупа						
7	Герех чернуб		50		50	10	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
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		40		40	8	
20	Сыр, мажар		30		30	6	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	21,1	
23	Кефир						
24	Какао сок най	200			200	42,2	
25	Чай			0,2	0,2	4	
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						
33	Помидоры		10		10	2	
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 майр			100	100	21,1	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор *Х.Д. Абдулмуслимов*

Меню

раскладка на « 19 » 02 2025 г.

5-9

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				
	<i>квашеная ризобия на шпоре масле, сок кес</i>																	

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				
	<i>Суп. пер. и. м/б ишица, салат омбье, хлеб кашлотс/ор.</i>																	

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				
	<i>Барапки чай слад. мансар.</i>																	

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб		130		130	14	
2	Булочки						
3	Баранки			80	80	8	
4	Мука		80		80	8	
5	Рис	100			100	10,6	
6	Пшенич. крупа						
7	Горех <i>кериаб</i>		100		100	10,6	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	1	
15	Масло сливоч.	15	15/15		45	5	
16	Сахар		30	20	40	4	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		50		50	5	
20	Сыр <i>мацарел</i>		40		40	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	10,6	
23	Кефир						
24	Какао <i>сок наг</i>	200			200	21	
25	Чай			0,2	0,2	2,4	
26	Сухофрукты		35		35	4	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	10,6	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	4	
31	Морковь		20/20		40	4	
32	Огурцы						
33	Помидоры		15		15	1	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,4	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж <i>мангар</i>			100	100	10,6	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор *Х.Д. Абдулмуслимов*

Меню

раскладка на «20» 02 2025 г.

1-4

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			
	Бушеерддор чаи с/фр. яблочк																

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			
	Борик м/б вермишель каплетт калт. с/фр. хлеб, салат овощной																

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			
	касага грезжер мисир сиб. молоко																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

от " 20 " Меню-требование 02 2025г.

156

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		200	34	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		80		80	12	
9	Гречка			80	80	12	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15/5		20	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	5	
16	Сахар	20	20		40	6	
17	Мясо		140		140	22	
18	Куры						
19	Колбаса	40			40	6	
20	Сыр гауда	20			20	3	
21	Сметана	10			10	1	
22	Молоко цельн			200	200	31	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	4	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	14	
29	Капуста		50		50	8	
30	Лук		20/20		40	6	
31	Морковь		20/20		40	6	
32	Огурцы		60		60	9	
33	Помидоры	10	50		60	9	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж. доп.	100			100	15,6	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор *Х.Д. Абдулмуслимов*

Меню

раскладка на «*01*» *02* 2025 г.

5-9

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>Булгур с брод</i>																
	<i>чай с марк</i>																
	<i>долома</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>Борщ с/б</i>																
	<i>Вермишель</i>																
	<i>Каша греч.</i>																
	<i>Каша с/р</i>																
	<i>Желе, салат</i>																
	<i>обобщен</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>Каша греч.</i>																
	<i>масло с/сб.</i>																
	<i>молоко.</i>																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

от " 20 " 02 2025г.

Меню-требование

104

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	26	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		100		100	10,4	
9	Гречка			100	100	10,4	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	1	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	25	25		50	5	
17	Мясо		100.		100	10,4	
18	Куры						
19	Колбаса	40			40	4	
20	Сыр	20			20	2	
21	Сметана	10			10	1	
22	Молоко цельн			200	200	20,8	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	2	
26	Сухофрукты		35		35	4	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	10,4	
29	Капуста		60		60	6	
30	Лук		20/20		40	4	
31	Морковь		20/20		40	4	
32	Огурцы						
33	Помидоры	10			10.	1	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца					90	
42	Фрукт. свеж.	100			100.	10,4	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «21» 02 2025 г.

1-4

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																
	молоко сдоб.																
	масло слив.																

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, фарш/б																
	картофель																
	курица с/с																
	картофель с/ор																
	хлеб, комп.																

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			
	чай слад.																
	хлеб с масл.																
	сыр, банан.																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

от " 21 " Меню-требование 02 2025г.

94

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	21	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука			80	80	7	
5	Рис		90		90	8	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица				50	5	
13	Фасоль		50		15	1	
14	Масло растит.		15	10	50	5	
15	Масло сливоч.	10	15/15		45	4	
16	Сахар	20	25				
17	Мясо		200		200	19	
18	Куры						
19	Колбаса			15	15	1	
20	Сыр						
21	Сметана			100	200	19	
22	Молоко цельн.	100					
23	Кефир				1,2	1	
24	Какао	1,2		0,3	0,3	3	
25	Чай		30		30	3	
26	Сухофрукты						
27	Кисель		90		90	8	
28	Картофель						
29	Капуста		15/15		30	3	
30	Лук		15/15		30	3	
31	Морковь						
32	Огурцы						
33	Помидоры					0,5	
34	Чеснок					0,5	
35	Томат					0,4	
36	Соль						
37	Зелень				40	4	
38	Печенье		40				
39	Конфеты				1	94	
40	Пряники				100	94	
41	Яйца	1					
42	Фрукт. свеж	банан.					

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «21» 02 2025 г.

5-9

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, мед																
	Яблоко																
	Масло 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 фарш																
	Клюк с куриц																
	Каша греч с ор																
	Яблоко, банан																

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			
	Чай какао																
	Ириски																
	Сыр, банан																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

от " 21 " Меню-требование " 02 " 2025г.

55

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	14	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука			90	90	5	
5	Рис		100		100	5,5	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		55		55	3	
14	Масло растит.		15		15	1	
15	Масло сливоч.	15	15/15	10	55	3	
16	Сахар	25	25		50	3	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	14	
19	Колбаса						
20	Сыр			20	20	1	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150		150	300	16	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай			0,3	0,3	2	
26	Сухофрукты		35		35	2	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	2	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	2	
31	Морковь		20/20		40	2	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,4	
38	Печенье						
39	Конфеты		40		40	2	
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	5,5	
42	Фрукт. свеж	дан		100	100	5,5	

Продукты принял повар _____