

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 17 » марта 2025 г.

1-4 кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	какао													
	хлеб + масло													
	айс вар													

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	суп горох													
	макаронн													
	кабачка													
	салат													
	квас + хлеб													

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	каша пшени													
	булочки													
	сок май													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от "14" марта 2025г.

229

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	57	
2	Булочки			1	1	229	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			100	100	23	
7	Горох		55		55	12	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	23	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	14	
16	Сахар	25	25		50	11	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		90		90	21	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	34	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	3	
25	Чай						
26	Сухофрукты		35		35	8	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	23	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	9	
31	Морковь		20/20		40	9	
32	Огурцы		60		60	21	
33	Помидоры		60		60	21	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,8	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	229	
42	Фрукт. свеж сок			200	200	46	

Продукты принял повар

Отход - кури 35г.
Морк - 16г.
Лук - 15г.
Карф - 25г.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 14 » марта 2025 г.

5-9 кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	какао													
	хлеб + масло													
	айсдо бар													

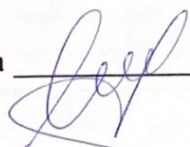
Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	суп горох													
	макарон													
	кабаса													
	самсат													
	комбог-хлеб													

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	каша пш													
	пищевика													
	булочка с сг													

Медицинская сестра _____



Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 17 " марта 2025г.

108

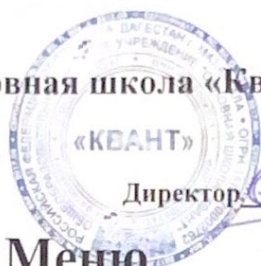
Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	24	
2	Булочки			1	1	108	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	9	
7	Горох		50		50	5	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	9	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	4	
16	Сахар	20	20		40	4	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		40		40	7	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	14	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	3	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	10	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	4	
31	Морковь		20/20		40	4	
32	Огурцы		50		50	5	
33	Помидоры		50		50	5	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,4	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	108	
42	Фрукт. свеж сок			200	200	22	

Продукты принял повар _____

Отход: кур - 35%
карб - 25%
мук - 15%
морк - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «18» марта 2025 г.

1-4 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
	<u>Бутерброд</u>													
	<u>Чай сладкий</u>													

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
	<u>Суп харчо</u>													
	<u>Макаронн</u>													
	<u>котлета</u>													
	<u>кашпоп+хлеб</u>													
	<u>салат</u>													

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
	<u>Каша ман</u>													
	<u>бананы</u>													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 18 " марта 2025г.

226

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						
5	Рис		30		30	7	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	18	
11	Манка						
12	Чечевица						
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						
18	Куры		100		100	23	
19	Колбаса	40			40	9	
20	Сыр <i>каудра</i>	20			20	4	
21	Сметана	10			10	2	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	4	
26	Сухофрукты		25		25	6	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	20	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	9	
31	Морковь		20/20		40	9	
32	Огурцы		50		50	11	
33	Помидоры	10	50		60	13	
34	Чеснок		0,2		0,2	4	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	90			90	20	
42	Фрукт. свеж <i>бананы</i>			100	100	23	

Продукты принял повар _____

отходы: карт-35%
шук-16%
шорк-25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Утверждаю:

Меню

раскладка на « 18 » марта 2025 г.

5-9 кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	бутерброд													
	чай сахар													

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	суп харчо													
	макарон													
	котлет													
	картоф+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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	каша манная													
	банан													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от "18" марта 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		30		30	4	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	12	
11	Манка			100	100	12	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	25	25	15	65	8	
17	Мясо						
18	Куры		150		150	18	
19	Колбаса						
20	Сыр <i>кауфа</i>	20			20	2	
21	Сметана	10			10	1	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	2	
26	Сухофрукты		35		35	4	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	12	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20/20		40	5	
32	Огурцы		60		60	7	
33	Помидоры	10	60		70	8	
34	Чеснок		0,2		0,2	2	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,4	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	121	
42	Фрукт. свеж <i>банан</i>			100	100	12	

Продукты принял повар _____

Отходы: каб-35%
морк-35%
лук-25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «19» марта 2025 г.

Завтрак

1-4 кл

№	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
	суп мясной													
	хлеб + масло													
	сир + чай													

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 на м/с													
	макарон													
	котлеты													
	хлеб +													
	компот													

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 пшени													
	печенье													
	мансарик													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 19 " марта 2025г.

223

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	49	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	7	
6	Пшенич. крупа			80	80	18	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	18	
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		40	9	
17	Мясо <i>фарш</i>		90		90	20	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	29	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	4	
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	20	
29	Капуста		50		50	11	
30	Лук		20/20		40	9	
31	Морковь		20/20		40	9	
32	Огурцы						
33	Помидоры <i>свекла</i>		50		50	11	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	13	
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж <i>манг.</i>			100	100	22	

Продукты принял повар

Отхвост: карб - 35%
шорт - 25%
лук - 16%
свекла - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «19» марта 2025 г.

5-9 кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	<u>суп манго</u>													
	<u>хлеб + масло</u>													
	<u>сир + чай</u>													

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	<u>борщ на м/б</u>													
	<u>макаронн</u>													
	<u>котлет</u>													
	<u>хлеб +</u>													
	<u>компот</u>													

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	<u>каша пшен</u>													
	<u>печенье</u>													
	<u>макаронн</u>													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 19 " марта 2025г.

84

Продукты сдал завхоз

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

Продукты принял повар _____

отходы: карт - 35%
морж - 25%
мрк - 15%
свежая - 25

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «20» марта 2025 г.

1-4 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													
	хлеб + масло													
	сир + яблоко													

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
	Соус курицы													
	салат													
	свинной													
	кашкот													
	хлеб + кефир													

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 манн													
	булочка													
	сок каб													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

153

Меню-требование
от " 20 " марта 2025г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	34	
2	Булочки			1	1	34	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох <i>зм</i>		10		10	1	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны <i>перл</i>		80		80	12	
11	Манка			80	80	12	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	6	
16	Сахар	20	20	10	50	8	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	31	
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	3	
21	Сметана		10		10	1	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты		25		25	4	
27	Кисель						
28	Картофель		150		150	23	
29	Капуста		100		100	15	
30	Лук		20/20		40	6	
31	Морковь		20/20/35		75	10	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок					1	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты <i>ядм</i>	100			100	15	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж <i>сок</i>			200	200	31	

Продукты принял повар _____

отходы: кури - 35%
карт - 35%
лук - 16%
овощи - 2

Меню-требование
от " 20 " марта 2025г.

48

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	10	
2	Булочки			1	1	41	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох <i>зел</i>		10		10	4	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны <i>перл</i>		100		100	4	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	1	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	2	
16	Сахар	25	25	15	65	3	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	10	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	1	
21	Сметана		10		10	1	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	1	
26	Сухофрукты		35		35	1	
27	Кисель						
28	Картофель		150		150	6	
29	Капуста		100		100	4	
30	Лук		20/20		40	2	
31	Морковь		20/20/35		75	3	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,4	
38	Печенье						
39	Конфеты <i>ябл</i>	100			100	4	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж <i>сок</i>			200	200	8	

Продукты принял повар _____

отх.судн: куры - 35%
карт - 35%
морк - 19%
салаг - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «21» марта 2025 г.

1-4 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
	какао													
	хлеб + масло													
	яичо вар													

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
	суп с рас													
	плов с кур													
	каша гр													
	хлеб +													
	мангар													

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 пш													
	пряники													
	сок пабур													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 21 " марта 2025г.

205

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	45	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	16	
6	Пшенич. крупа			80	80	16	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	10	
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	8	
16	Сахар	20	20		40	8	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	41	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	27	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	18	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	8	
31	Морковь		20/20		40	8	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье манг		100		100	20	
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	12	
41	Яйца	1			1	205	
42	Фрукт.свеж сок			200	200	41	

Продукты принял повар _____

отходы: курн - 35%
карт - 25%
мук - 15%
шара - 16%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 21 » марта 2025 г.

5-9 кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	какао													
	хлеб + масло													
	яйцо вар													

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	суп раса													
	хлеб с кур													
	кашот													
	хлеб +													
	мандарин													

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	каша													
	пшени													
	пирожки + сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 21 " марта 2025г.

118

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	29	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		100		100	12	
6	Пшенич. крупа			100	100	12	
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	15	60	7	
16	Сахар	25	25		50	6	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	29	
19	Колбаса						
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	
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 сок			200	200	24	
40	Пряники			60	60	7	
41	Яйца	1			1	118	
42	Фрукт. свеж манг		100		100	12	

Продукты принял повар _____

Отхот: кури - 25%
карт - 35%
морк - 16%
лук - 15%