

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 2 » апреля 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
	<u>суп мясной</u>													
	<u>хлеб + масло</u>													
	<u>чай + 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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	<u>борщ с мясом</u>													
	<u>макаронн</u>													
	<u>котлеты</u>													
	<u>картофель</u>													
	<u>хлеб</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 пшеничная</u>													
	<u>пряники</u>													
	<u>мандарины</u>													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 2 " апреля 2025г.

142

Продукты сдал завхоз

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

Продукты принял повар _____

отходы : карт - 35%.
лук - 16%.
морк - 25%.
капуста - 25%.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 2 » апреля 2025 г.

5-9кл

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>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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	<u>борщ м/б</u>													
	<u>макаронн</u>													
	<u>котлет</u>													
	<u>картоф</u>													
	<u>хлеб</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 пшн</u>													
	<u>печенье</u>													
	<u>мандарин</u>													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 2 " апреля 2025г.

57

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						
5	Рис	30			30	2	
6	Пшенич. крупа			100	100	6	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	6	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	1	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	3	
16	Сахар	25	25		50	3	
17	Мясо <i>гравин</i>		100		100	6	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	2	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	8	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	1	
26	Сухофрукты		35		35	2	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	6	
29	Капуста		50		50	3	
30	Лук		20/20		40	2	
31	Морковь		20/20		40	2	
32	Огурцы						
33	Помидоры <i>свежа</i>		50		50	3	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	3	
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж <i>манг.</i>			100	100	6	

Продукты принял повар _____

отхерп: карт - 35%
мук - 16%
морк - 25%
капуст - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 3 » апреля 2025 г.

Завтрак

1-4кл

№	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
	соес кур													
	салат													
	башмак													
	компот													
	хлеб + сыр													

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													
	бублик													
	сок морс													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 3 " апреля 2025г.

184

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	100		220	40	
2	Булочки			1	1	184	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох <i>зел</i>		10		10	2	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны <i>корот.</i>		80		80	15	
11	Манка			80	80	15	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	7	
16	Сахар	20	20	10	50	9	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	37	
19	Колбаса						
20	Сыр	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	5	
27	Кисель						
28	Картофель		150		150	28	
29	Капуста		100		100	18	
30	Лук		20/20		40	7	
31	Морковь		20/20/35		75	14	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,4	
38	Печенье						
39	Конфеты <i>яблочки</i>	100			100	18	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж <i>сен</i>			100	200	37	

Продукты принял повар _____

Отх.грн: курица - 25%
карт - 35%
капуст - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 3 » апреля 2025 г.

Завтрак

5-9 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
	чай+шарк													
	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
	супе кур													
	самат													
	овощной													
	хлеб													
	перловка													

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													
	молочная													
	булочки+сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 3 " апреля 2025г.

94.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	120		250	23	
2	Булочки			1	1	94	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох <i>зел</i>		10		10	1	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны <i>перл</i>		100		100	9	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	1	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	6	
16	Сахар				65	6	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	23	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	3	
21	Сметана		10		10	1	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	2	
26	Сухофрукты		35		35	3	
27	Кисель						
28	Картофель		150		150	14	
29	Капуста		100		100	9	
30	Лук		20/20		40	4	
31	Морковь		20/20/35		75	7	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты <i>ябл</i>		100		100	9	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж <i>сок</i>			200	200	19	

Продукты принял повар _____

отхвост: куры - 25%
карт - 35%
капуст - 25%
лук - 16%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 4 » апреля 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
	какао													
	хлеб + масло													
	яичница													

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 фасолью													
	мясо с кур													
	картофель													
	хлеб + манная каша													

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 пшеничная													
	печенье													
	сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 4 " апреля 2025г.

186

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	41	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	15	
6	Пшенич. крупа			80	80	15	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	9	
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	7	
16	Сахар	20	20		40	7	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	37	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	24	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	17	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	7	
31	Морковь		20/20		40	7	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты манг		100		100	19	
40	Пряники			60	60	11	
41	Яйца	1			1	186	
42	Фрукт.свеж сок			200	200	37	

Продукты принял повар _____

Отхвост: курн - 25%
карб - 35%
морк - 25%
лук - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «4» апреля 2025 г.

Завтрак

5-9 кл

№	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
	<u>какао</u>													
	<u>хлеб + масло</u>													
	<u>яйцо вар</u>													

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
	<u>суп фасоль</u>													
	<u>мясо с кур</u>													
	<u>картофель</u>													
	<u>хлеб +</u>													
	<u>мангарт</u>													

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
	<u>каша пшени</u>													
	<u>печенье</u>													
	<u>сок пай</u>													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 4 " апреля 2025г.

85

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	21	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		100		100	8	
6	Пшенич. крупа			100	100	8	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		55		55	5	
14	Масло растит.		15		15	1	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	5	
16	Сахар	25	25		50	4	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	21	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	13	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай						
26	Сухофрукты		35		35	3	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	8	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	3	
31	Морковь		20/20		40	3	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты <i>сск</i>			200	200	17	
40	Пряники			60	60	5	
41	Яйца	1			1	85	
42	Фрукт. свеж <i>ману</i>		100		100	8	

Продукты принял повар _____

отх срн: курн - 25%
карб - 35%
морк - 25%
мрк - 15%