

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «25» апреля 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													
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	суп, расол													
	плов с кур													
	компот													
	хлеб +													
	мандарины													

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													
	пряники													
	сок натур													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 25 " апреля 2025г.

205

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	48	
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	48	
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					0,4	
38	Печенье <u>манд</u>		100		100	20	
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	12	
41	Яйца	1			1	205	
42	Фрукт.свеж <u>сок</u>			200	200	48	

Продукты принял повар _____

отхедн: карт - 35%

кури - 25%

морк - 20%

лук - 18%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 25 » апреля 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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	<u>какао</u>													
	<u>хлеб + масло</u>													
	<u>айчо вар</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 гречка</u>													
	<u>мяс с кур</u>													
	<u>картоф</u>													
	<u>хлеб +</u>													
	<u>мандарины</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</u>													
	<u>пшеничн.</u>													
	<u>пряники + сок</u>													

Медицинская сестра

Р.Г. Магомедова

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 25 " апреля 2025г.

110

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	25	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		100		100	11	
6	Пшенич. крупа			100	100	11	
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	5	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	28	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	16	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай						
26	Сухофрукты		35		35	4	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	11	
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	Печенье						
39	Конфеты <u>кон.</u>			200	200	22	
40	Пряники			60	60	7	
41	Яйца	1			1	110	
42	Фрукт.свеж <u>манф.</u>		100		100	11	

Продукты принял повар _____

отхорн: курн - 35%
карт - 25%
морк - 20%
лук - 16%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «24» апреля 2025 г.

1-4кл

Завтрак

№	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
	суп молочный													
	хлеб + сыр													
	айс-бар													

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
	борщ на м/с													
	макарон													
	с котлетой													
	каши													
	хлеб													

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
	пицца													
	хлеб + сок													
	пряники													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 24 " апреля 2025г.

229

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	30	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			70	70	16	
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	6	
16	Сахар		20		20	4	
17	Мясо						
18	Куры		90		90	20	
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	6	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	30	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель <i>свеж</i>		30		30	6	
28	Картофель		90		90	20	
29	Капуста		50		50	11	
30	Лук		20/20		40	9	
31	Морковь		20/20		40	9	
32	Огурцы		50		50	11	
33	Помидоры		10/50		60	14	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			1	1	229	
41	Яйца	1			1	229	
42	Фрукт. свеж <i>сок</i>			200	200	46	

Продукты принял повар _____

итогов: круп - 35%
карт - 25%
морк - 20%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 24 » 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
	суп. мангон													
	хлеб + суп													
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	борщ на м/о													
	макарон													
	с котлетами													
	кашот													
	хлеб													

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
	пищ. каша													
	хлеб + сок													
	пряники													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 24 " апреля 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						
6	Пшенич. крупа			80	80	9	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	12	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15 / 15		45	5	
16	Сахар		25		25	3	
17	Мясо						
18	Куры		100		100	12	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	18	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		35		35	4	
27	Кисель свекла		30		30	3	
28	Картофель		100		100	12	
29	Капуста		50		50	6	
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						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			1	1	118	
41	Яйца	1			1	118	
42	Фрукт. свеж сок			200	200	24	

Продукты принял повар _____

Отходы: карт - 35г.
Капус - 25г.
Морк - 16г.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор А.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «23» 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
	чай сладк													
	бутерброд													

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 куриный													
	перловка													
	салат													
	компот													
	хлеб													

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
	паша манн													
	бублики													
	сок натур													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 23 " апреля 2025г.

240

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	53	
2	Булочки			1	1	240	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох зел		10		10	2	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макаронь пер		80		80	19	
11	Манка			80	80	19	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	4	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	10	
16	Сахар	20	20	10	50	12	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	48	
19	Колбаса						
20	Сыр чеддер	20			20	5	
21	Сметана	15			15	4	
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		100		100	24	
30	Лук		20/20		40	10	
31	Морковь		20/20/35		75	18	
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	90			90	22	
42	Фрукт.свеж сок			200	200	48	

Продукты принял повар _____

отхвот: кури - 35%
карт - 25%
морк - 16%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «23» апреля 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
	чай сладк													
	сутироф													

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 куриный													
	персика													
	салат													
	картоф													
	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 манн													
	булочки													
	сок натур													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 23 " апреля 2025г.

116.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	29	
2	Булочки			1	1	116	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох зел		10		10	1	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны перл		100		100	12	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	2	
16	Сахар	25	25	15	65	7	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	29	
19	Колбаса						
20	Сыр каура	20			20	2	
21	Сметана	15			15	2	
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	17	
29	Капуста		100		100	12	
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20/20/35		75	9	
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	90			90	10	
42	Фрукт.свеж сок			200	200	23	

Продукты принял повар _____

отходы: курн - 35%
карт - 25%
морк - 20%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 22 » 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
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	суп горох													
	макаронн													
	цукки													
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	каша пшен													
	булочки													
	сок нат													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 22 " апреля 2025г.

123

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	31	
2	Булочки			1	1	123	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			100	100	12	
7	Горох		55		55	7	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	12	
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		50	6	
17	Мясо		250		250	31	
18	Куры						
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		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			1	123	
42	Фрукт.свеж	сск		200	200	25	

Продукты принял повар _____

отхорн: мясо-35%
карт-25%
морк-20%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «22» апреля 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													
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	суп горох													
	макаронн													
	цукки													
	капуст													
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	каша пшен													
	бублик													
	сок нат													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 22 " апреля 2025г.

231

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	57	
2	Булочки			1	1	231	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	18	
7	Горох		50		50	11	
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		200		200	46	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	30	
23	Кефир						
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	11	
33	Помидоры		50		50	11	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	231	
42	Фрукт. свеж сок			200	200	46	

Продукты принял повар _____

Отхорн: курил - 35%
карт - 35%
морк - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 21 » апреля 2025 г.

5-9 кл

Завтрак

№	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
	чай сладк													
	хлеб + сыр													
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	суп чечев.													
	гречка													
	рыба													
	картофель + хлеб													
	салат													

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
	каша													
	пшеничная													
	пряники + сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 21 " апреля 2025г.

124

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	
7	Горох <i>зел</i>		10		10	1	
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка		100		100	12	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		55		55	7	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15	15	50	6	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	7	
16	Сахар		25	15	40	5	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	31	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4	
21	Сметана		15		15	2	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	24	
26	Сухофрукты		35		35		
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	12	
29	Капуста		100		100	12	
30	Лук		20/20		40	59	
31	Морковь		20/20/35		75		
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			60	60	7	
42	Фрукт.свеж			200	200	25	

Продукты принял повар _____

отхерп: курица - 35%
карт - 25%
шорк - 20%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Директор

Утверждаю:

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «21» апреля 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 + сыр													
	масло слив													

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 чечев.													
	фасола													
	тыква													
	котлет													
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	каша пшен													
	печенье													
	сок ябл													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 21 " апреля 2025г.

227

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						
6	Пшенич. крупа			80	80	18	
7	Горох <i>зел</i>		10		10	2	
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка		80		80	18	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		50		50	14	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	9	
16	Сахар	20	20	10	50	11	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	45	
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	4	
21	Сметана		15		15	3	
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		100		100	23	
30	Лук		20/20		40	9	
31	Морковь		20/20/35		75	17	
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			60	60	14	
42	Фрукт. свеж			200	200	45	

Продукты принял повар _____

отхорн: куры - 35х
карт - 25х
морк - 16х