

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 5 » мая 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 1	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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	суп чечев													
	гречка													
	картофель													
	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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	каша пшен													
	пирожки													
	сок том													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 5 " мая 2025г.

2/6

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						
6	Пшенич. крупа			80	80	18	
7	Горох		10		10	2	
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка		80		80	18	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		50		50	11	
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	22	
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	5	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	19	
29	Капуста		100		100	22	
30	Лук		20/20		40	9	
31	Морковь		20/20/35		75	16	
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	13	
42	Фрукт. свеж сок			200	200	43	

Продукты принял повар _____

отходы: кури - 35%
карт - 25%
морк - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 5 » мая 2025 г.

Завтрак

5-9кл

№	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													
	фрезка													
	цукки													
	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													
	пирожки													
	сок мор													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 5 " мая 2025г.

117

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			100	100	12	
7	Горох		10		10	1	
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка		100		100	12	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		55		55	6	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15	15	130	34	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	4	
16	Сахар		25	15	40	5	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	29	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	3	
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		100		100	12	
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					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца			60	60	7	
42	Фрукт.свеж сок			200	200	23	

Продукты принял повар _____

Отхорош курн-35%
карт-25%
морк-25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «6» мая 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 молоч													
	Хлеб + сыр													

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 расоль													
	капуст													
	тушен. мясо													
	картоф + 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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	чай													
	булочки													
	сок													

Медицинская сестра

Handwritten signature of the medical nurse.

Магомедова Р.Г.

от " 3 " мая 2025г.

Меню-требование

220

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	48	
2	Булочки			1	1	220	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	18	
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	10	40	9	
16	Сахар		20		200	44	
17	Мясо		200		200	44	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	130			130	29	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		90/60		150	33	
29	Капуста		100		100	22	
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 <u>молук</u>		1		1	220	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж <u>сок</u>			200	200	44	

Продукты принял повар _____

Отхорн: карт - 35%
морг - 25%
шук - 16%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 6 » мая 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
	суп мясной													
	хлеб + сыр													

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 овощной													
	капусты													
	туш. с мясом													
	картофель													
	мандарины													

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
	чай													
	булочки													
	сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

от " 6 " июля 2025г.

Меню-требование

119

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	30	
2	Булочки			1	1	119	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
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		250	30	
17	Мясо		250		250	30	
18	Куры						
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						
28	Картофель		100/60		160	19	
29	Капуста		100		100	12	
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20/20		40	5	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок					0.5	
35	Томат					0.5	
36	Соль					0.2	
37	Зелень						
38	Печенье						
39	Конфеты <u>манд</u>		1		1	119	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж <u>сск</u>		200		200	24	

Продукты принял повар _____

Отходы: курн - 35%,
карт - 35%,
мжк - 16%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «7» мая 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
	Сырники													
	Чай сладкий													

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 харчо													
	Макарон													
	Потетто													
	Халлом + хлеб													
	Салат овощ													

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													
	Банан													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

от " 2 " Меню-требование
мая 2025г.

184

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	40	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		30		30	5	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	15	
11	Манка			80	80	15	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10-10	10	30	5	
16	Сахар	20	20	10	50	9	
17	Мясо						
18	Куры		100		100	18	
19	Колбаса	40			40	4	
20	Сыр <i>гаура</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	5	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	16	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	4	
31	Морковь		20/20		40	4	
32	Огурцы		50		50	9	
33	Помидоры	10	50		60	11	
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	16	
42	Фрукт. свеж <i>бсм</i>			100	100	18	

Продукты принял повар _____

отхвост Курн - 35г
карт - 25г
шорт - 20г

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «7» мая 2025 г.

Завтрак

5-9кл

№	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
	бутерброд													
	сладкий напиток													

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 харчо													
	макарон													
	котлета													
	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
	чай, манн													
	банан													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

от " 7 " ноя Меню-требование 2025г.

102

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		30		30	3	
6	Пшенич крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	10	
11	Манка			100	100	10	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	1	
15	Масло сливоч.		15 15	15	45	4	
16	Сахар	25	25	15	65	2	
17	Мясо						
18	Куры		150		150	15	
19	Колбаса						
20	Сыр <u>чеддер</u>	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	3	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	10	
29	Капуста						
30	Лук		20 20		40	4	
31	Морковь		20 20		40	4	
32	Огурцы		60		60	6	
33	Помидоры	10	60		70	26	
34	Чеснок		0,2		0,2	2	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	102	
42	Фрукт.свеж <u>бан</u>			100	100	10	

Продукты принял повар _____

Отхвост: курч: 35.
карт-25,
морк-20