

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 19 » май 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>Сапак</u>													
	<u>Хлеб + йогурт</u>													
	<u>Вар. - мис - суп</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 горох</u>													
	<u>Макарон</u>													
	<u>Колбаса</u>													
	<u>Компот + хлеб</u>													
	<u>Салат овощ</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>Пшеница</u>													
	<u>Бананы</u>													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 18 " май 2025г.

237

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	52	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич крупа			80	80	19	
7	Горох		45		45	11	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	19	
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						
18	Куры						
19	Колбаса		80		80	19	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	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	12	
33	Помидоры		50		50	12	
34	Чеснок					0,5	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,2	
37	Зелень						
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	237	
42	Фрукты, овощи			100	100	24	

Продукты принял повар _____

отхвост: Карт - 357
Мрк - 161
Морк - 257
Пом - 157
Огур - 151

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «19» мая 2025 г.

5-8 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 + яйцо вар													
	мясо. сли													

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													
	колбаса													
	Компот													
	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
	Какао													
	Пшенич.													
	Йогурт													

Медицинская сестра

Р

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 19 " мая 2025г.

112

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	28	90
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			100	100	11	30
7	Горох		50		50	6	11
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	11	30
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	5
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	7	16
16	Сахар	25	25		50	6	13
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		100		100	11	30
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	17	47
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	9
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	3	9
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	11	32
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	4	13
31	Морковь		20/20		40	4	12
32	Огурцы		60		60	7	19
33	Помидоры		60		60	7	19
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	1
36	Соль					0,5	1
37	Зелень					0,5	2
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	112	349
42	Фрукт.свеж			100	100	11	35

Продукты принял повар _____

итогов: карт - 357
мрк - 167
леопг - 287
огур - 157
печ - 107

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 30 » май 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
	Каши рис													
	хлеб + чай													
	мол. сир													

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 перлов													
	фасо													
	картош.													
	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
	Каши													
	молоч.													
	бурят. + сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от "20" "май" 2025г.

242

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	53	
2	Булочки			1	1	242	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	80			80	19	
6	Пшенич крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		100		100	219	
9	Гречка		80		80	19	
10	Макароны						
11	Манка			80	80	19	
12	Чечевица		45		45	11	
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		200		200	48	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	24	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	5	
26	Сухофрукты		25		25	6	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	22	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	10	
31	Морковь		20/20		40	10	
32	Огурцы		50		50	12	
33	Помидоры		50		50	12	
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			200	200	48	

Продукты принял повар _____

отходы: огурцы - 15%
мясо - 35%
лук - 16%
мор - 25%
кар - 35%
помид - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «1» мая 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
	Каши													
	рисовая													
	чай + хлеб + мед													

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 чеченский													
	гречка													
	фрукты													
	компот													
	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
	Каши													
	молочная													
	булоч. сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 22 " мая 2025г.

118

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	29	22
2	Булочки			1	1	118	260
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	100			100	12	21
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						11
9	Гречка		100		100	12	31
10	Макароны						
11	Манка			100	100	12	31
12	Чечевица		45		45	5	16
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	6
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	7	17
16	Сахар	25	25	15	65	8	20
17	Мясо		250		250	29	47
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	15	39
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	2	7
26	Сухофрукты		30		30	3	9
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	12	34
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	5	15
31	Морковь		20/20		40	5	15
32	Огурцы		60		60	7	19
33	Помидоры		60		60	7	19
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	1
36	Соль					0,5	1
37	Зелень					0,2	2
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			200	200	24	72

Продукты принял повар _____

Октябрь

Мясо - 35%
Карт - 35%
Мук - 15%
Мор - 25%
Пом - 15%
Огур - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квайт»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на 11 » май 2025 г.

5-8 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
	Сыр мелоч.													
	Хлеб + сыр													
	Чай с сахаром													

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													
	Макарон													
	Котлеты													
	Каша													
	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													
	Печенье													
	Пряники + сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от "21" мая 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						
6	Пшенич. крупа			100	100	12	
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	15	60	4	
16	Сахар	25	25		50	6	
17	Мясо		150		150	18	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	18	
23	Кефир						
24	Какао		50		50	6	
25	Чай	0,2			0,2	2	
26	Сухофрукты		30		30	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					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	7	
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж.			200	200	24	карт - 357

Продукты принял повар _____

отходы:

карт - 167
карт - 95
карт - 25
свек - 25
паш - 10
от - 10

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 26 май » 2025 г.

1-4кл

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>Сыр творог</u>													
	<u>хлеб + сыр</u>													
	<u>чай + мед. сн</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>Борис м/б</u>													
	<u>Макароны</u>													
	<u>соемлен</u>													
	<u>Колесо</u>													
	<u>хлеб + 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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	<u>Каши</u>													
	<u>Паштет</u>													
	<u>Дряжика + сок</u>													

Медицинская сестра

Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от "21" мая 2025г.

237

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	52	22
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	7	+
6	Пшенич. крупа			80	80	19	31
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		20		20	19	31
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	5
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	9	16
16	Сахар	20	20		40	9	15
17	Мясо		100		100	24	43
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	6	10
21	Сметана						
22	Молоко цельн	175			175	30	48
23	Кефир						
24	Какао		50		50	12	18
25	Чай	0,2			0,2	5	7
26	Сухофрукты		25		25	6	10
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	21	33
29	Капуста		50		50	12	33
30	Лук		20/20		40	9	19
31	Морковь		20/20		40	9	14
32	Огурцы		50		50	12	15
33	Помидоры		50		50	12	19
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	1
36	Соль					0,5	1
37	Зелень					0,2	2
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	14	21
41	Яйца						
42	Фрукт свеж			100	100	48	101

Продукты принял повар _____

отхорб: 101.
карт-1357.
мрк-167.
мор-257.
кот-757.
шен-257.
П-101

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на «22» 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
	<u>Май спад</u>													
	<u>Дутербред</u>													
	<u>Бананы</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 тархун</u>													
	<u>Гречка</u>													
	<u>Курица</u>													
	<u>Компот</u>													
	<u>Хлеб + Сахар</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>Манная</u>													
	<u>Булоч. сок</u>													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 22 " мая 2025г.

229

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	50	
2	Булочки			1	1	229	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох					2	
8	Вермишель		10		10	18	
9	Гречка		80		80		
10	Макароны					18	
11	Манка			80	80	10	
12	Чечевица		45		45		
13	Фасоль					3	
14	Масло растит.		15		15	7	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	11	
16	Сахар	20	20	10	50	46	
17	Мясо		200		200		
18	Куры				40	9	
19	Колбаса	40			20	4	
20	Сыр	20			20	4	
21	Сметана	20			20		
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао				0,2	4	
25	Чай	0,2			25	6	
26	Сухофрукты		15				
27	Кисель					21	
28	Картофель		80		80		
29	Капуста				40	9	
30	Лук		10/20		40	9	
31	Морковь		20/20		40	11	
32	Огурцы		50		50	14	
33	Помидоры	10	50		60		
34	Чеснок					25	
35	Томат					25	
36	Соль					0,2	
37	Зелень						
38	Печенье					23	
39	Конфеты	100			100		
40	Пряники					21	
41	Яйца	90			80	46	
42	Фрукт. свеж.			200	200		

Продукты принял повар _____

11.100-357.
карт-357.
мрк-97.
мк-167.
мом-100.
свч-100.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 22 » май 2025 г.

5-8 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 слад.													
	булгуров.													
	бананы													

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 горохов.													
	фасоль													
	картофель													
	кисель													
	клетчатка													

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
	кисель													
	манная													
	булгур + сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 22 " мая 2025г.

115

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	130	130		250	29	79
2	Булочки			1	1	115	344
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	3
9	Гречка		100		100	11	29
10	Макароны						
11	Манка			100	100	11	29
12	Чечевица		50		50	6	16
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	5
15	Масло сливоч.		15/15	75	45	5	12
16	Сахар	25	25	15	65	7	18
17	Мясо		250		250	29	75
18	Куры						
19	Колбаса	60			60	7	16
20	Сыр <i>гаузе</i>	10			20	2	6
21	Сметана	20			20	2	6
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	2	6
26	Сухофрукты		30		30	3	9
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	11	32
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	5	14
31	Морковь		20/20		40	5	14
32	Огурцы		60		60	7	18
33	Помидоры	10	60		70	8	32
34	Чеснок						
35	Томат					0,8	1
36	Соль					0,5	1
37	Зелень					0,2	2
38	<i>Печенье</i>	100			100	11	34
39	Конфеты						
40	Пряники						31
41	Яйца						
42	<i>Фрукт. свеж</i>			200	200	23	69

Продукты принял повар _____

одедн.
 35%
 Кар - 35%
 Лук - 16%
 Морк - 25%
 Пом - 10%
 Огур - 10%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 23 » май 2025 г.

1-курс

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
	Сахар													
	Хлеб + масло													
	Вар + мед													

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 фасол													
	Греч с кур													
	Компот													
	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													
	Пшеница													
	Бананы													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 23 " май 2025г.

201

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	44	
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		45		45	9	
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	40	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	25	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	18	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	8	
31	Морковь		20/20		40	8	
32	Огурцы		50		50	10	
33	Помидоры		50		50	10	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	201	
42	Фрукт. свеж			100	100	20.	

Продукты принял повар _____

сумм - 101
Кури - 181
Карто - 351
Лук - 161
Мор - 281
Печ - 101

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

Х.Д. Абдулмуслимов

Меню

раскладка на « 23 » мая 2025 г.

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 + йогурт													
	Вар. - мисер.													

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 фасов.													
	Плов с кур													
	Компот													
	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													
	Пюре из св.													
	Салат													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от "23" "март" 2025г.

101.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	25	63
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		100		100	10	26
6	Пшенич. крупа			100	100	10	26
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	3
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	5	14
14	Масло растит.		15		15	1	4
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	6	14
16	Сахар	15	25		50	5	13
17	Мясо						
18	Куры		250		250	25	65
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	15	40
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	3
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	3	8
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	10	28
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	4	12
31	Морковь		20/20		40	4	12
32	Огурцы		60		60	6	16
33	Помидоры		60		60	6	16
34	Чеснок						
35	Томат					9,5	1
36	Соль					9,5	1
37	Зелень					9,7	2
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	101	302
42	Фрукт. свеж			100	100	10	30

Продукты принял повар _____

отдаст!

круп - 25%
карт - 35%
мрк - 16%
морк - 25%
огур - 10%
пек - 10%