

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 8 » сентябрь 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													
	йогурт 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													
	макарон													
	чурчк													
	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													
	манной													
	виноград													

Медицинская сестра Р.Г. Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 8 " сентября 2025г.

221

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	40	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох		45		45	10	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	18	
11	Манка			80	80	18	
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						
19	Колбаса		70		70	15	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	22	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	3	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	18	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	7	
31	Морковь		15/15		30	7	
32	Огурцы		50		50	11	
33	Помидоры		40		40	9	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	221	
42	Фрукт. свеж			100	100	22	

Продукты принял повар

Охотн? Карп-250
Лук-160
Морк-150
Пом-150
Овощ-150

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 8 » сентября 2025 г.

Б-8кл.

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													
	Яично 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													
	Макарон													
	Чури													
	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
	Какао													
	Молоч													
	Виноград													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 8 " сентября 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						
6	Пшенич.круп						
7	Горох		50		50	7	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		90		90	13	
11	Манка			90	90	13	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.						
16	Сахар	25	25	15	65	9	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса	90			90	13	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	18	
23	Кефир						
24	Какао	1.2			1.2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	13	
29	Капуста						
30	Лук		40/20		40	6	
31	Морковь		20/20		40	6	
32	Огурцы		60		60	8	
33	Помидоры		50		50	7	
34	Чеснок						
35	Томат					9.5	
36	Соль					9.5	
37	Зелень					9.5	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	142	
42	Фрукт.свеж			100	100	14	

Продукты принял повар _____

отхорк: карт-25%
мрк-16%
морк-25%
пом-15%
огурц-10%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 9 » сентябрь 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													
	Молоко 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 чечен.													
	Бургер.													
	Компот.													
	Хлеб													
	Конфеты.													

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													
	Пшениц.													
	Бананы.													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 9 " сентября 2025г.

223

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	40	
2	Булочки						
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		45		45	10	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10	10	30	7	
16	Сахар	20	20		40	9	
17	Мясо						
18	Куры		100		100	22	
19	Колбаса						
20	Сыр	15			15	3	
21	Сметана		20		20	4	
22	Молоко цельн						
23	Кефир		20		20	4	
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	18	
29	Капуста		30		30	7	
30	Лук		15/10		25	6	
31	Морковь (корей)		15/20		35	8	
32	Огурцы		30		30	7	
33	Помидоры		30		30	7	
34	Чеснок						
35	Томат					0.5	
36	Соль					0.5	
37	Зелень					0.7	
38	Печенье						
39	Конфеты		40		40	9	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			100	100	22	купн - 25%, отходн. - 25%, мрк - 10%, корт - 25%, мол - 15%, ост - 15%.

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 9 » сентября 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>чай сладк.</u>													
	<u>хлеб + сыр</u>													
	<u>испел. сливоч</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>Суп вегетари</u>													
	<u>Бургеры</u>													
	<u>Колбаса</u>													
	<u>Хлеб</u>													
	<u>Конфеты</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>Какао</u>													
	<u>Пшенич.</u>													
	<u>Бананы</u>													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 9 " сентября 2025г.

138

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			90	90	12	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		50		50	7	
13	Фасоль						
14	Масло растит.						
15	Масло сливоч.	15	15	15	45	6	
16	Сахар	25	25		50	7	
17	Мясо						
18	Куры		100	100	200	280	
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	3	
21	Сметана		15		15	2	
22	Молоко цельн						
23	Кефир		15		15	2	
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	12	
29	Капуста		30		20	3	
30	Лук		20		20	3	
31	Морковь (корей)		20/20		40	5	
32	Огурцы		30		30	4	
33	Помидоры		30		30	4	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты		40		40	5	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			100	100	14	

Продукты принял повар _____

отхвост:
морк - 20
карт - 20
кури - 20
лук - 10
пом - 15
огур - 15

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «10» сентября 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
	Сыр молоз.													
	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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Сыр перс.													
	Хлеб													
	Сыр мис.													
	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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Каша													
	Молоко													
	Виноград													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 10 " сентября 2025г.

224

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	40	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	7	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох		30		30	7	
8	Вермишель						
9	Гречка		80		80	18	
10	Макароны						
11	Манка			80	80	18	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	9	
16	Сахар		20	10	30	7	
17	Мясо		150		150	34	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	15			15	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	28	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	6	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	18	
29	Капуста		100		100	22	
30	Лук		15/15		30	7	
31	Морковь		15/25/35		65	14	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0.5	
36	Соль					0.5	
37	Зелень					0.2	
38	Печенье						
39	Конфеты		5		5	1	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			100	100	22	

Продукты принял повар _____

м.к. - 50%
карт - 25%
м.к. - 16%
м.к. - 25%
Резерв - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «10» сентября 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
	Суп молоч.													
	Хлеб +													
	сир													

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 перо. кв													
	Картофель													
	Суп рис.													
	Рисовый													
	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													
	Машина													
	Биограф													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 10 " сентября 2025г.

133

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	29	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	4	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох		30		30	4	
8	Вермишель						
9	Гречка		90		90	12	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	8	
16	Сахар		25	15	40	5	
17	Мясо		200		200	27	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150	.		150	20	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	12	
29	Капуста		100		100	13	
30	Лук		20/40		40	5	
31	Морковь		20/20/35		75	10	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0.5	
36	Соль					0.5	
37	Зелень					0.7	
38	Печенье		5		5	1	
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			100	100	13	

Продукты принял повар _____

отклад.

мясо - 35%
карт - 25%
мрк - 16%
капусты - 22

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 11 » сентября 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 слад.													
	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
	Борис м/б													
	Бер. м. м. м.													
	Чай слад.													
	Пирог.													
	Хлеб. Конфет.													

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													
	Пирог.													
	Булоч. сок. каб.													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

227

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	41	
2	Булочки			1	1	22	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	18	
7	Горох						
8	Вермишель		80		80	18	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	7	
16	Сахар	20	20		40	9	
17	Мясо		200		200	45	
18	Куры						
19	Колбаса	40			40	9	
20	Сыр <i>каше</i>	20			20	4	
21	Сметана	10			10	2	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао <i>какао</i>		50		50	11	
25	Чай	0,2			0,2	4	
26	Сухофрукты		95		95	6	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	18	
29	Капуста		50		50	11	
30	Лук		15/15		30	7	
31	Морковь		15/15		30	7	
32	Огурцы						
33	Помидоры	10			10	2	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты		40		40	9	
40	Пряники						
41	Яйца	80			80	20	
42	Фрукт. свеж <i>фрукт. свеж</i>			150	150	57	

374400-357.
 ок. нпр - 25'
 нпр - 25'
 нпр - 16'
 нпр - 25'
 члн - xx

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 11 » сентября 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
	Чай сладкий													
	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
	Борщ													
	Вермишель													
	Картофель													
	Каша													
	Хлеб + Конфеты													

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													
	Пшеница													
	Булочка с сахаром													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от "14" сентября 2025г.

138

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	30	
2	Булочки			1	1	138	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	12	
7	Горох						
8	Вермишель		80		80	12	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	6	
16	Сахар	25	25		50	7	
17	Мясо		250		250	34	
18	Куры						
19	Колбаса	50			40	5	
20	Сыр <i>гауда</i>	20			20	3	
21	Сметана	10			10	1	
22	Молоко цельн						
23	Кефир <i>белый</i>		50		50	7	
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	12	
29	Капуста		50		50	7	
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20/20		40	5	
32	Огурцы						
33	Помидоры	10			10	1	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,5	
38	Печенье						
39	Конфеты		40		40	5	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж <i>фрукт. нагн</i>			250	250	34	

Продукты принял повар _____

*свежее 25г
масло - 35г
карт - 25г
морк - 25г
лук - 15г
картофель - 25г*

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «12» сентября 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 +													
	яблоко 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 фасолевый													
	Хлеб с													
	курица													
	картофель													
	хлеб + Печенье													

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													
	макнел													
	виноград													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 12 " сентября 2025г.

207

Продукты сдал завхоз _____

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	37	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	16	
12	Чечевица						
13	Фасоль		45		45	9	
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	6	
16	Сахар	20	20	10	50	70	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	41	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	21	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	16	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		15/15		30	6	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье		60		60	12	
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1					
42	Фрукт.свеж			100	100	41	

Продукты принял повар _____

отходы: суп - 25%
мех - 16%
пир - 25%
карт - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «12» сентября 2025 г.

5-8кл

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 +													
	яично 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 фасолевый													
	Плов с													
	курицей													
	картофель													
	хлеб + печен.													

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
	Какао													
	манная													
	выпечка													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 12 " сентября 2025г.

133

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	29	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			90	90	12	
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	7	
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	6	
16	Сахар	25	25	15	65	9	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	33	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	17	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	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					0,5	
38	Печенье		60		60	8	
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	133	
42	Фрукт свеж			100	100	13	

Продукты принял повар _____

отходы: кури - 25%
коро - 25%
лук - 10%
карт - 25%