

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Директор

Меню

раскладка на « 16 » сентября 2023 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>чай сладк</u>													
	<u>хлеб + масло</u>													
	<u>сир</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>сир челеви</u>													
	<u>макарон</u>													
	<u>чурчи</u>													
	<u>компот</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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	<u>какао</u>													
	<u>манна</u>													
	<u>бурочки + сок</u>													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 16 " сентября 2025г.

122

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	27	
2	Булочки			1	1	122	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох <i>зел.</i>		5		5	1	
8	Вермишель		10		100	12	
9	Гречка						
10	Макароны		90		90	19	
11	Манка			90	90	14	
12	Чечевица		50		50	6	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	7	
16	Сахар	25	25	15	65	8	
17	Мясо		250		250	30	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	2	
21	Сметана		7		7	1	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	2	
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	11	
29	Капуста		100		100	12	
30	Лук		20/10		40	5	
31	Морковь		15/15/35		65	8	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,5	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			250	250	30	

Продукты принял повар _____

отходы: мясо - 35%
карт - 25%
капуст - 25%
морк - 25%
лук - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «17» сентября 2025 г.

1-4

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													
	& кео													

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 перлов													
	хинкали													
	аварек +													
	идео													
	компот													

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													
	пшенич.													
	баранги													
	чай сладк.													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 17 " сентября 2025г.

2/6

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	39	
2	Булочки					13	
3	Баранки			60	60	22	
4	Мука		100		100	6	
5	Рис	30			30	17	
6	Пшенич.круп			80	80		
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		30		30	6	
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	43	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	27	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай			0,2	0,2	4	
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	17	
29	Капуста						
30	Лук		15		15	3	
31	Морковь		15		15	3	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок		0,2		0,2	4	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар _____

отходы: мясо - 35%
мк - 160
морк - 25%
карт - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «17» сентября 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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Суп молоч. хлеб													

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 перлов. хлеб аварск. хлеб компот													

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. баранки чай													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 17 " сентября 2025г.

126.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	28	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	7	
4	Мука		120		120	15	
5	Рис	30			30	4	
6	Пшенич. крупа			80	80	11	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		30		30	4	
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	19	
23	Кефир		30		30	4	
24	Какао						
25	Чай			0,2	0,2	2	
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	11	
29	Капуста						
30	Лук		20		20	2	
31	Морковь		20		20	2	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок		0,2		0,2	2	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж						

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 18 » Сентябрь 2025 г.

1-4 кл.

Завтрак

[illegible]

Обед

[illegible]

Полдник

[illegible]

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 18 " сентября 2025г.

219

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	39	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	13	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп	80			80	17	
7	Горох		45		45	10	
8	Вермишель						
9	Гречка		80		80	17	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10		30	6	
16	Сахар		20	20	40	9	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	44	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай			0,2	0,2	4	
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	17	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		15/15		30	6	
32	Огурцы		50		50	11	
33	Помидоры		50		50	11	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты			60	60	13	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж	100			100	22	

Продукты принял повар _____

отхот: курч - 257
карт - 257
лук - 161
морк - 257
помид - 157
огур - 157

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
Директор  М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «18» сентября 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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Каша													
	Пшенич.													
	Яблоки.													

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.													
	гречка													
	картофель													
	компот													
	Кефир + 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
	чай сладк.													
	бараанси													
	кисель													

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 18 " сентября 2025г.

130

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	100		200	29	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	8	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа	90			90	12	
7	Горох		50		50	6	
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		45	6	
16	Сахар		25	25	50	6	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	32	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай			0,2	0,2	3	
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		60		60	8	
33	Помидоры		60		60	8	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты			60		60	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж	100			100	13	

Продукты принял повар _____

отхорн: 13
Рис - 25
Кар - 25
Морк - 25
Лук - 15
Пом - 15
Огур - 15

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «19»

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
	Каша													
	Хлеб + йогурт													
	вар. мясо													

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 с фасолью													
	Хлеб с													
	Курицей													
	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													
	Пшеница													
	Пряники													
	сок натур													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от "19" "Сентября" 2025г.

212

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	38	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	14	
6	Пшенич. крупа			80	80	14	
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	42	
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	17	
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						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	13	
41	Яйца	1			1	212	
42	Фрукт. свеж			250	250	53	

Продукты принял повар _____

отходы: курица - 25%
карт - 25%
лук - 16%
морк - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «19» Сентябрь 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 + йогурт													
	мол. спив.													

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 гороховый													
	Апельсин													
	Курица													
	картофель													
	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
	Какао													
	Пшеница													
	Пряник - сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 18 " 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		90		90	12	
6	Пшенич. крупа			90	90	12	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	7	
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	8	
16	Сахар	25	25		50	7	
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	2	
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					95	
36	Соль					95	
37	Зелень					92	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	8	
41	Яйца	1			1	133	
42	Фрукты свежие			250	250	33	

Продукты принял повар _____

отборн: Кури - 257
Карб - 257
Морк - 257
Лук - 167

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
Директор  М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «16» 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 сладк													
	Хлеб + масло													
	Сыр.													

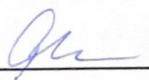
Обед

№	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 горохов													
	Макарон													
	Гуляш													
	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													
	Молоко													
	Булочки + сок													

Медицинская сестра



Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от "16" сентября 2025г.

216

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	39	
2	Булочки			1	1	216	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох <i>зелен.</i>		5		5	1	
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	17	
11	Манка			80	80	17	
12	Чечевица		45		45	10	
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		200		200	43	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	15			15	3	
21	Сметана		7		7	1	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	4	
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	17	
29	Капуста		100		100	22	
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		15/15-35		65	14	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт свеж <i>ябл</i>			250	250	54	

Продукты принял повар _____

отх. *мясо - 35г.
мрк - 16г.
морк - 25г.
капуст - 25г.
карт - 25г.*