

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

тверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 2 » сентября 2009

Завтрак

1-11сч

№	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													
	яичо вар													
	хлеб+масл													

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 чечевин													
	макаронч													
	курица													
	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													
	манная													
	печенье													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 4 " сентября 2025г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	100		180	390	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		9				
9	Гречка						
10	Макароны			80	50	11	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль				15		
14	Масло растит.		15/15	15	60	9	
15	Масло сливоч.		10/15	15	65	10	
16	Сахар		20	20			
17	Мясо			200	.	39	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	15					
21	Сметана						
22	Молоко цельн		100				
23	Кефир	1,2			0,2	3	
24	Какао				10	5	
25	Чай	0,2	25				
26	Сухофрукты				90		
27	Кисель		90				
28	Картофель				40	6	
29	Капуста		70/20		40	6	
30	Лук		20/20		60	9	
31	Морковь		50		50	8	
32	Огурцы		50				
33	Помидоры					0,5	
34	Чеснок					0,5	
35	Томат					0,9	
36	Соль						
37	Зелень				60	9	
38	Печенье			60			
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	156	
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар _____

отсод: курт - 251
карт - 351
марк - 351
мук - 161
полн - 151 оцр - 151

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор _____
 утверждаю: М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «д» сентябрь 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 сладкий													
	яйцо вар													
	хлеб + масло													

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													
	суп рис													
	компот													
	хлеб + персики													

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													
	бульон сок													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " " 2025г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	110		220	34	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох		5				
8	Вермишель						
9	Гречка		90		60	9	
10	Макароны				80	12	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		15				
14	Масло растит.		15				
15	Масло сливоч.	15	151		15	2	
16	Сахар	15	1510	10	40	9	
17	Мясо	250			200	43	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	20			15	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн		150		100	22	
23	Кефир						
24	Какао	42	30		12	3	
25	Чай						
26	Сухофрукты				25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	10	
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	Баранки пат		250		250	54	
41	Яйца						
42	Фруктовый		100		100	22	

Продукты принял повар _____

отвеч: мясо - 351
мук - 161
морк - 251
карт - 351

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор _____
 утверждаю: М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 3 » 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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	какао													
	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 горох													
	гречка													
	тушен													
	кашкот													
	хлеб + персик													

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													
	пшеничная													
	буль. сок нат.													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

2/6

от " 4 " сентябрь 2025г.

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			80	80	17	
7	Горох				45		
8	Вермишель		85				
9	Гречка				80	10	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/45	15	60	10	
16	Сахар	20	20		50	8	
17	Мясо				250	40	
18	Куры						
19	Колбаса		70				
20	Сыр <u>голда</u>	20			20	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн				125	20	
23	Кефир	40					
24	Какао	0,2			1,2	2	
25	Чай	0,2					
26	Сухофрукты		25		30	5	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	14	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		40	6	
31	Морковь		15/15		40	6	
32	Огурцы		50				
33	Помидоры		40				
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты <u>сок. нат.</u>			250	250	40	
40	Пряники						
41	Яйца	1					
42	<u>Фрукты</u>		100		100	16	

Продукты принял повар _____

отходы: карт. - 35%
масо - 35%
лук - 16%
морк. - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 3 » сентябрь 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>ягод + сыр</u>													
	<u>мол с чаем</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 куриный</u>													
	<u>макарон</u>													
	<u>фасоль</u>													
	<u>картофель</u>													
	<u>ягод + 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>кисель</u>													
	<u>манная</u>													
	<u>печенье</u>													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 3 " сентября 2025г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	120		120	95	
2	Булочки			1	1	100	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		100				
9	Гречка						
10	Макароны		30				
11	Манка			80		14	
12	Чечевица			50		8	
13	Фасоль						
14	Масло растит.						
15	Масло сливоч.		15				
16	Сахар						
17	Мясо						
18	Куры				200	43	
19	Колбаса						
20	Сыр		20				
21	Сметана						
22	Молоко цельн		150				
23	Кефир						
24	Какао				0,2	4	
25	Чай						
26	Сухофрукты						
27	Кисель				80	17	
28	Картофель						
29	Капуста						
30	Лук						
31	Морковь						
32	Огурцы						
33	Помидоры				40		
34	Чеснок						
35	Томат						
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,5	
38	Печенье						
39	Вафлы <u>вафл</u>			200		13	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Пюре <u>пюре</u>		100				

Продукты принял повар _____

Отходы: Кухня - 25%
Варен - 3,5%
Лук - 16%
Морк - 55%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 4 » сентябрь 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 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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Борщ м/б													
	Вермишель													
	Щи													
	Колот													
	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													
	манная													
	Виноград													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

219

от " 4 " сентября 2025г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	39	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		80		80	17	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка				80	17	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	15	15/15		30	6	
16	Сахар	25	25/10	10	50	11	
17	Мясо			10			
18	Куры		25				
19	Колбаса				70	15	
20	Сыр				20	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао сосиски				40	9	
25	Чай	0,2			0,2	4	
26	Сухофрукты		30		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	17	
29	Капуста		50		50	11	
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		15/15		30	6	
32	Огурцы		50		50	11	
33	Помидоры		40/10		50	11	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье свекла		50		50	11	
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	90			90	20	
42	Фрукты свежа			100	100	22	

Продукты принял повар _____

отходо: капуста - 25%
лук - 16%
морк - 25%
карт - 35%
свекла - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на «4» сентября 2025 г.

Б-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
	какао													
	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. жареный													
	хлеб с													
	квашеный													
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	чай													
	печенье													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 4 " сентября 2025г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	100		120	40	
2	Булочки				15		
3	Баранки				40		
4	Мука				20	5	
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель					18	
9	Гречка					18	
10	Макароны		80				
11	Манка			30	15	3	
12	Чечевица						
13	Фасоль				128	29	
14	Масло растит.						
15	Масло сливоч.						
16	Сахар						
17	Мясо				25	6	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр				80	18	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир				30	7	
24	Какао				30	7	
25	Чай						
26	Сухофрукты						
27	Кисель						
28	Картофель						
29	Капуста						
30	Лук		20/20				
31	Морковь		20/20				
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат				0,5		
36	Соль				0,5		
37	Зелень				0,2		
38	Сметана			255			
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Яблоки		100				

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 5 » сентябрь 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
	суп мясной													
	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
	суп фасолевый													
	рис с													
	курицей													
	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
	каша													
	пшеничная													
	вишневая													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 5 " сентября 2025г.

231

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	41	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	18	
6	Пшенич. крупа			80	80	18	
7	Горох						
8	Вермишель		100		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны				30	7	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль					10	
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	9	
16	Сахар	25	25	15	65	9	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		90		90	13	
20	Сыр <i>гоуда</i>						
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	13	
29	Капуста		50		50	7	
30	Лук		20/20		40	6	
31	Морковь		20/20		40	6	
32	Огурцы		60		60	9	
33	Помидоры		50		50	7	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье <i>свеко</i>		50		50	7	
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукты <i>свеж</i>			100	100	15	

Продукты принял повар _____

отходы: карт. - 35%
капуста - 25%
лук - 16%
морк. - 25%
свеко - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Директор

Меню

раскладка на « 5 » сентябрь 2025 г.

Завтрак

5-9 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
	Суп мясной.													
	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
	Суп фасоль													
	хлеб с													
	курицей													
	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
	каша													
	пшеничная													
	виноград													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

145

Меню-требование

от " 5 " сентябрь 2025г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	32	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		90		90	13	
6	Пшенич.круп			90	90	13	
7	Горох						
8	Вермишель		100		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны	30			30	4	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		40		50	7	
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	10	10/15	15	60	9	
16	Сахар		20		25	4	
17	Мясо						
18	Куры				280	36	
19	Колбаса						
20	Сыр	15			20	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			150	22	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		250		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		90	13	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		40	13	
31	Морковь		15/15		40	13	
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						
42	Фрукты <u>всего</u>			100	100	14	

Продукты принял повар _____

отходы: куры - 25%
карт. - 35%
морк - 25%
лук - 10%