

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 29 » сентября 2025 г.

1-4 кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	какао													
	хлеб + яйцо													
	варен.													

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Суп горох.													
	Макарон													
	Гуляш													
	Компот													
	Хлеб + салат													

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Компот													
	Пшенич.													
	Овощи. сок													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 28 " сентября 2025г.

208

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	37	
2	Булочки			1	1	108	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			80	80	16	
7	Горох		45		45	9	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	16	
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	8	
17	Мясо фарш		100		100	21	
18	Куры						
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		16/15		30	6	
31	Морковь		15/15		30	6	
32	Огурцы						
33	Помидоры		50		50	10	
34	Чеснок		50		50	10	
35	Томат					95	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	208	
42	Фрукт.свеж натур			250	250	52	

Продукты принял повар _____

отхвост: карт - 287
мр - 961
мр - 953
отхвост - 157
печ - 157

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 28 » сентября

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
	Какао													
	Хлеб + йогурт													
	варенье.													

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													
	тушен.													
	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													
	Пшениц.													
	булочки + сок													

Медицинская сестра

Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 28 " сентября 2025г.

137

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		200	30	
2	Булочки			1	1	137	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			80	80	12	
7	Горох		50		50	7	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	12	
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		180		180	20	
18	Куры						
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		80		80	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					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	137	
42	Фрукт.свеж			250	250	34	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 30 сентября 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
	чай сладк													
	хлеб +													
	масл. 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 горохов													
	суп горох													
	суп рис													
	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													
	манная													
	виноград													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 30 " 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. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка		80		80	16	
10	Макароны						
11	Манка			80	80	16	
12	Чечевица		45		45	9	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	8	
16	Сахар	20	20	10	50	10	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	21	
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	16	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		15/15		30	6	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					95	
36	Соль					95	
37	Зелень					97	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца ок катку		250		250	52	
42	Фрукт. свеж <u>выбор</u>			100	100	21	

Продукты принял повар _____

отдаст: Куры - 257.
карт - 287.
лук - 167.
морк - 257.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «30» 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
	чай сладк.													
	хлеб +													
	мол.-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 говяжий													
	гречка													
	картоф.													
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	каша													
	манная													
	виноград													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 30 " Сентября 2025г.

135

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						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка		80		80	12	
10	Макароны						
11	Манка			80	80	12	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	8	
16	Сахар	25	25	15	65	9	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	34	
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		80		80	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					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца <i>сорт высший</i>		250		250	34	
42	Фрукт.свеж <i>лимон</i>			100	100	13	

Продукты принял повар _____

сходн: Кури - 25%
Морк - 25%
Лук - 25%
Мяк - 16%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор _____
 утверждаю: М.Г. Гасанов


Меню

раскладка на «1» октября 2023

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>молочн. суп</u>													
	<u>хлеб</u>													
	<u>масло слив</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>борщ</u>													
	<u>макаронн</u>													
	<u>рыбн</u>													
	<u>котлет</u>													
	<u>хлеб</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>пшенич</u>													
	<u>ягодки</u>													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 1 " октябрь 2025г.

200

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						
6	Пшенич. крупа		80		80	16	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		80		80	16	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	20	10	40	8	
16	Сахар	20	20		40	8	
17	Мясо		150		150	30	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана		10		10	2	
22	Молоко цельн	100			100	20	
23	Кефир						
24	Какао <u>свежее</u>		50		50	10	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	16	
29	Капуста		50		50	10	
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь						
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 <u>сок не скар</u>		250		250	50	
42	Фрукт <u>свеж</u>			100	100	20	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

5-9

раскладка на «1» октябрь 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
	масл. суп													
	хлеб													
	мясо сиб													

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													
	макароны													
	чече													
	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													
	мисе													
	сблен													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 4 " октября 2025г.

132

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	130		250	33	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			100	100	13	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		100		100	13	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	30	15	60	8	
16	Сахар	25	25		50	7	
17	Мясо		200		200	26	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана		10		10	1	
22	Молоко цельн	150			150	20	
23	Кефир						
24	Какао вкус		50		50	7	
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	13	
29	Капуста		50		50	7	
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				0,4		
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца свар нае		250		250	33	
42	Фрукты			100	100	13	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «1» 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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	чай													
	хлеб + сыр													
	мясо 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													
	перлов. каша													
	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
	манная каша													
	вишарад													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 2 " октября 2025г.

205

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						
9	Гречка <i>перлов.</i>		80		80	16	
10	Макарон						
11	Манка			80	80	16	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	20	10	40	8	
16	Сахар	20	20	10	50	10	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	41	
19	Колбаса						
20	Сыр	15			15	3	
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		150		150	31	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	8	
31	Морковь		20/20/25		75	15	
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 <i>соп.саф.</i>		250		250	51	
42	Фрукт. <i>вашиг</i>			100	100	20	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Т. Гасанов

Меню

раскладка на «2» октябрь 2025 г.

5-9

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 хлеб													
	сир													
	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													
	перлов. каша													
	комочек													
	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
	манная каша													
	бигард													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 2 " октября 2025г.

140

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. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Греч. <i>перлов</i>		100		100	14	
10	Макароны						
11	Манка			90	90	13	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	157-15	15	60	8	
16	Сахар	25	25	15	65	9	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	35	
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	3	
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		150		150	21	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	6	
31	Морковь		20/20/35		25	10	
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 <i>сод. н. н. н.</i>		250		250	35	
42	Фрукты <i>фрукты</i>			100	100	14	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «3» октябрь 2022

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
	какао-													
	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
	теф с кур													
	драсен. суп.													
	сок кури													
	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
	молочная													
	каша													
	бананы													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 3 " октября 2025г.

201

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	36	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	16	
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	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	100			100	20	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты						
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	16	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		15/15		30	6	
32	Огурцы					6	
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,4	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца <u>варен</u>		250		250	50	
42	Фрукты <u>яблоки</u>			100	100	20	

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор _____
 Утверждаю:
 М.П. Гасанов

Меню

раскладка на « 9 » октябрь 2025 г.

5-9

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	кофе													
	хлеб													
	масло													

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	рис с кур													
	фасоль с рис													
	суп с картош													
	хлеб													

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	молочная каша													
	бананы													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 3 " октября 2025г.

136

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		90		90	12	
6	Пшенич.круп						
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	34	
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						
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				0,7		
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца			100	100	14	
42	Фрукт. свеж		250		250	34	

Продукты принял повар _____