



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 6 » сентябрь 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
	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
	суп горохов.													
	хлеб													
	вермишель с фаршем													
	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
	манная													
	каша													
	бублики													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 6 " апреля 2025г.

201

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	120	120		250	50	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох		50		50	10	
8	Вермишель		80		80	16	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	16	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15/5		20	4	
15	Масло сливоч.	15	15/15		45	9	
16	Сахар	20	20		40	8	
17	Мясо		140		140	28	
18	Куры						
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		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	18	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	8	
31	Морковь		20/20		40	8	
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			100	100	20	

Продукты принял повар

отход: Карб. 25
Мук. - 167
Морк. 25

ОЧУ «Основная школа «Квадрат»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «6» 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
	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
	суп. горох													
	хлеб													
	фарш с вер													
	шницель													
	квашен													

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													
	яблоки													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

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.круп						
7	Горох		55		55	2	
8	Вермишель		100		100	14	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			100	100	14	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	10	10/10		30	4	
16	Сахар		25		25	3	
17	Мясо		100		100	14	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн			100	100	14	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		35		35	5	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	14	
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						
42	Фрукт. <u>яблоки</u>			100	100	14	

Продукты принял повар _____

отходн: карт- 25/
морг- 25/
мк- 187

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Директор

Меню

раскладка на «7» октябрь 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
	тост сир													
	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
	гечев. суп													
	гречка с кур													
	хлеб													
	кешмиш													
	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
	пицца с ананасами													
	вишневый компот													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 7 " октября 2025г.

186

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	33	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			70	70	13	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка		80		80	15	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		45		45	8	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	5	
16	Сахар	20	20		40	7	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	37	
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	5	
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	15	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	5	
31	Морковь		15/15		30	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						
42	Фрукты свеж			400	100	19	

Продукты принял повар

отходн: Хлеб-28
Кар-25
Мор-28
Лит-16х

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 7 » сентябрь 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 сар													
	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
	гочев. суп													
	фрукт. скур.													
	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
	рис. каша													
	виноград													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 7 " октября 2025г.

160

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	35	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			90	90	14	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка		90		90	14	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		30		50	8	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	7	
16	Сахар	25	25		50	8	
17	Мясо						
18	Куры		80		80	40	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты		30		30	5	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	14	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	6	
31	Морковь		20/20		40	6	
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			100	100	16	

Продукты принял повар

отхвост: Куры - 25
Мясо - 16,2
Морк - 25
Карт - 25

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

1-4

раскладка на « 8 » 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
	мешочный суп													
	рисовый													
	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
	куриный суп													
	перлов. каша													
	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
	пшеничный суп													
	хлеб													
	яблоки													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 8 " октября 2025г.

220

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			60	60	13	
5	Рис	30			30	7	
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макарон		70		70	15	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15	15	30	7	
15	Масло сливоч.	10	10/10		30	7	
16	Сахар		20		20	4	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	44	
19	Колбаса						
20	Сыр			20	20	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	27	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		120		120	26	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	7	
31	Морковь		15/15		30	7	
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	Фрукты			100	100	22	

Продукты принял повар

автор: Куры - 257.
Масл - 257.
Лук - 161.
Морк - 257.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 8 » апреля 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
	манго-арбуз													
	рисовая суп													
	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
	курица. соус													
	рисов. каша													
	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
	пшени. сыр													
	салат													
	яблоки													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 8 " октября 2025г.

137

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			60	60	8	
5	Рис	30			30	4	
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макарон		90		90	12	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15	15	30	4	
15	Масло сливоч.	15	15-15		45	6	
16	Сахар		25		25	3	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	34	
19	Колбаса						
20	Сыр			30	30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	20	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		120		120	16	
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						
42	Фрукт.свеж			100	100	14	

Продукты принял повар

открыт: Кури-25%
карт-25%
мх-26%
мод-25%



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 9 » Октябрь 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
	зав. 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
	борщ мясной													
	карбас													
	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
	манная													
	паша													
	пюре													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 9 " 10 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						
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	12	
11	Манка			80	80	16	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	8	
16	Сахар		20	10	30	6	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		70		70	14	
20	Сыр						
21	Сметана		50		50	10	
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		50		50	10	
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	12	
41	Яйца 10/10/10						
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар

Отходы: капуста - 25%
лук - 16%
морк - 25%
кар - 25/25%
свекла - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «9» 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
	чай 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
	борщ макароны													
	котлеты													
	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													
	пюре													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 9 " 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.круп						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		70		70	9	
11	Манка			90	90	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						
19	Колбаса		90		90	12	
20	Сыр						
21	Сметана		50		50	7	
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		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					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	8	
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар

всего: Карт-27,
мх-16,
морк-25,
капуч-25,
сметана-8

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 10 » октябрь 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 +													
	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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Суп фасов.													
	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
	Каши													
	Пшенич.													
	Булочки													
	свк натур													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 10 " октября 2025г.

204

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	37	
2	Булочки			1	1	204	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	16	
6	Пшенич.круп			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	30	6	
16	Сахар	20	20		40	8	
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					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	204	
42	Фрукт свеж			250	250	52	

Продукты принял повар

сумма: 204
сухофр.:
куры - 257.
карт - 257.
лук - 167.
морк - 257.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «10» октябрь 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
	Какао													
	Хлеб + йогурт													
	Чай													

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													
	Пирожок													
	Булочка с корицей													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	30	
2	Булочки			1	1.	135	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		90		90	12	
6	Пшенич.круп			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	45	6	
16	Сахар	25	25		50	7	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	34	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	195			195.	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					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	135	
42	Фрукт.своя			250	250	34	

Продукты принял повар

обхода: Кури-257
Кар-257
Морк-257
Лук-167