

Меню

раскладка на « 13 » _____ 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 сладк													
	хлеб масл.													
	сметан.													

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 молоч.													
	гречка													
	шурши.													
	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
	Пирожки													
	с карт.													
	чай сладк													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 13 " октября 2025г.

208

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	17	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука			80	80	17	
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка		80		80	17	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		45		45	9	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15	15	30	6	
15	Масло сливоч.	10	10/10		30	6	
16	Сахар	20	20	20	60	12	
17	Мясо		200		200	42	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир			30 л.		30 л.	
24	Какао						
25	Чай	0,2		0,2	0,4	8	
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80	70	150	31	
29	Капуста						
30	Лук		15/15	15	45	9	
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						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж						

Продукты принял повар _____

отхор: мясо-35%
лук-16%
морк.-25%
карт.-25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 13 » _____ 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
	Чай слад													
	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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Суп горохов													
	Картофель													
	Курица													
	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
	Пирожки													
	с карб													
	чай слад													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 13 " сентября 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			80	80	11	
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка		90		90	13	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		50		50	7	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15	15	30	4	
15	Масло сливоч.	15	15/15		45	6	
16	Сахар	25	25	25	75	10	
17	Мясо		250		250	35	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2		0,2	0,4	6	
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80/80		120	24	
29	Капуста						
30	Лук		20/20	20	60	8	
31	Морковь		20/20		40	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						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар

отхадк: карто - 25/
леорк - 25/
и лео - 35/
мрк - 10/.

17	Сахар					13
18	Мясо	15	15		50	
19	Насы	25	15/15	15	30	1
20	Колбаса		25		45	4
21	Сыр		250	25	25	6
22	Сметана				250	10
23	Молоко целая					35
24	Кефир					
25	Канар					
26	Чай					
27	Орехи	0,2				
28	Ягель					
29	Картофель		30	0,2	0,4	
30	Капуста				30	6,4
31	Лук		50/80			
32	Морковь		20/20		120	24
33	Огурцы		20/20	20	60	8
34	Помидоры				40	6
35	Чеснок					
36	Томат					
37	Соль					
38	Зелень					
39	Печенье					0,5
40	Конфеты					0,5
41	Пряники					0,7
42	Яйца					
43	Фрукт/свеж					

Продукты принял повар _____

отклад: капуста - 25/1.
 морковь - 25/1.
 мясо - 35/1.
 мука - 15/1.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 14 » октября 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
	Каша													
	хлеб +													
	яйцо 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 горох													
	картофель													
	колбаса													
	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													
	творог													
	вишневый													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 14 " 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						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			80	80	18	
7	Горох		45		45	10	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	13	
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						
18	Куры						
19	Колбаса		70		70	15	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	27	
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		50		50	11	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	220	
42	Фрукты свежие			100	100	22	

Продукты принял повар

отхотн: карт-20.
мрк-16.
мкр-25.
сир-15.
пел-15.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «14» октябрь 2025 г.

Завтрак

5-8 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
	Какао													
	Хлеб + йогурт													
	варени.													

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													
	колбаса													
	варени + 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
	Каша													
	пшенич.													
	виноград													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 14 " 01.10.2025г.

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			90	80	13	
7	Горох		50		50	7	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		20		20	10	
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						
18	Куры						
19	Колбаса		80		80	13	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	21	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	13	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	6	
31	Морковь		20/20		40	6	
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	142	
42	Фрукты			100	100	14	

Продукты принял повар

откорр: Карб- 25%
Мор- 16%
Мор- 25%
Пом- 15%
Огур- 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «15» 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
	Суп молоч.													
	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 харчо													
	Вареники													
	Рисовый													
	Колет													
	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													
	Булочка сок													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 15 " октября 2025г.

223

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	40	
2	Булочки			1	1	223	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		30		30	7	
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		60		60	13	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
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 фарш.		80		80	18	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	4	
21	Сметана		10		10	2	
22	Молоко цельн	125			125	28	
23	Кефир						
24	Какао						
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		50		50	11	
34	Чеснок		0,2		0,2	4	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	56	

Продукты принял повар

полит - 15%
карт - 25%
лук - 16%
морк - 25%
огурцы - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «15» Октября 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
	Сыр Молог													
	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
	Сыр Хорго													
	Вермишель													
	Коблет													
	Хлеб + салат													
	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													
	Манна													
	Булочки сок													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 15 " октября 2025г.

143

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	31	
2	Булочки			1	1	143	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		30		30	4	
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		20		20	10	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	13	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	8	
16	Сахар						
17	Мясо		100		100	14	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4	
21	Сметана		10		10	1	
22	Молоко цельн	150			150	21	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	13	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	6	
31	Морковь		20/20		40	6	
32	Огурцы		60		60	8	
33	Помидоры		60		60	8	
34	Чеснок		0,2		0,2	3	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	36	

Продукты принял повар

допуск - 15%
Кефир - 25%
Морк - 25%
Мук - 10%
супер - 15%
Охотн:

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «16» 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
	Чай сладк													
	Бутерброд													
	Конфеты													

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													
	Гречка													
	Гуляш.													
	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													
	Пшенич.													
	Баранки с/к													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 16 " 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			60	60	13	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа			80	80	18	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		80		80	18	
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						
18	Куры		200		200	44	
19	Колбаса	40			40	9	
20	Сыр <i>гаузе</i>	20			20	4	
21	Сметана	10			10.	2	
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	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 <i>свежее</i>		50		50	11	
39	Конфеты	40			40	9	
40	Пряники						
41	Яйца	80			80	20	
42	Фрукты <i>свеж</i>			250	250	55	

Продукты принял повар

отхотн:
свежее - 25!
булочки - 25!
капуста - 25!
лук - 16!
карт - 25!

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «16» Октября 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 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Чай слад.													
	Бутерброд													
	Конфеты													

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/л													
	Грибы													
	Курица													
	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
	Какао													
	Пшенич.													
	Баранчик сок													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 16 " октября 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			60	60	8	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			90	90	13	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		90		90	13	
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						
18	Куры		250		250	35	
19	Колбаса	40			40	6	
20	Сыр <i>голланд</i>	20			20	3	
21	Сметана	10			10	1	
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						
33	Помидоры	10			10	1	
34	Чеснок						
35	Томат					95	
36	Соль					95	
37	Зелень					97	
38	Печенье <i>сметан</i>		50		50	7	
39	Конфеты	40			40	6	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт свеж <i>ябл</i>			250	250	35	

Продукты принял повар

отхотн.
курн-25г
карт-25г
карт-25г
сметан-25г
мерр-25г
мрк-16г

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор_____М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «17» Октября 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
	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													
	греч с													
	мясом													
	картоф													
	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													
	манная.													
	бурочки сок													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 17 " октября 2025г.

210

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	38	
2	Булочки			1	1	210	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	17	
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	17	
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	10	
17	Мясо		200		200	42	
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	17	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		15/15		30	6	
32	Огурцы		50		50	10	
33	Помидоры		50		50	10	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,5	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	210	
42	Фрукт. свеж			250	250	52	

Продукты принял повар

Огурцы - 15/15/1
Полдн - 15/15/1
Карт - 25/1
Морк - 25/2
Лук - 15/1
Мяс - 35/2

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «17» _____ Октября 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
	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 фасовый													
	Греческий													
	Мясной													
	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													
	Булочка. Сок.													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 17 " октября 2025г.

128

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	28	
2	Булочки			1	1	128	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		90		90	11	
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			90	90	11	
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	6	
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	6	
16	Сахар	25	25	15	65	8	
17	Мясо		250		250	32	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	16	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	11	
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	128	
42	Фрукт свеж			250	250	32	

Продукты принял повар _____

стуходн: мясо-35%
кисель-25%
карт-25%
лук-15%
печ-15%
огур-15%