

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 17 » ноября 2025 г.

1-4кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	какао																
	хлеб +																
	лино бар.																

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Суп горох чб																
	шакарон.																
	комбиса																
	салат																
	хлеб + сала.																

Полдник

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Каша пшени																
	вареники																
	сок натур																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 17 " ноября 2025г.

196

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	35	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	12	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	16	
7	Горох		45		45	9	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	12	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		15/10	10	30	6	
16	Сахар	20	20		40	8	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		70		70	14	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	20	
23	Кефир						
24	Какао	12			12	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		50		50	20	
33	Помидоры		50		50	10	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	196	
42	Фрукт. свеж			250	250	19	

Продукты принял повар _____

от завхоза:

капит - 95/
 мука - 167/
 морк - 95/
 помид - 15/
 огур - 15/

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 17 » ноября 2025 г.

5-8кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Каша овсяная																
	Хлеб																
	Виноград																

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Суп гороховый																
	Картофель																
	Котлета																
	Хлеб + салат																

Полдник

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Каша пшеничная																
	Булочки																
	Сок апельсиновый																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 17 " ноября 2025г.

130

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	29	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	8	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа			40	80	12	
7	Горох		50		50	9	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		20		70	9	
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						
19	Колбаса		80		80	12	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	16	
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	130	
42	Фрукт.свеж			260	250	32	

Продукты принял повар _____

отхвост: капуста - 25
лук - 16
морк - 2
посл - 15
огур - 15

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «18» ноября 2025 г.

1-4кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Тай завтрак																
	хлеб + масло																
	сливоч.																

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Суп горох 4/6																
	Картофель																
	картофель																
	картофель																
	Хлеб																

Полдник

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Рама																
	манная																
	смет. сыр 1шт																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «18» ноябрь 2025 г.

5-8кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
	Чай сладкий															
	Хлеб + мас.															
	Сливоч.															

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
	Суп гороховый															
	Картофель															
	Курица															
	Салат															
	Хлеб															

Полдник

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
	Чай															
	Машина															
	Сливоч. сыр.															

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 18 " ноября 2025г.

133

Продукты сдал завхоз _____

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	29	
2	Булочки			1	1	133	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		90		90	12	
10	Макароны						
11	Манка			90	90	12	
12	Чечевица		50		50	7	
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	33	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			92	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						
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			250	250	33	

Продукты принял повар _____

Отхофр: карп - 257
 кури - 251
 мор - 251
 лук - 161

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «30» исполн 2025 г.

1-4кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
	Творог сладк.															
	Хлеб + сыр															
	Мяс. Слив															

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
	Соча кур.															
	Каша															
	Черника															
	Компот															
	Хлеб															

Полдник

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
	Каша															
	Пшенич.															
	Пряники соев															

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 20 " ноября 2025г.

207

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						
6	Пшенич.крупа			80	80	16	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		70		70	14	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
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	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		120		120	24	
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	12	
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	50	

Продукты принял повар _____

сдал: супп - 25
кварт - 25
лук - 10
масло - 25

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «20» _____ ноября 2025 г.

5-8кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	<u>Чай слад.</u>																
	<u>Хлеб + сыр</u>																
	<u>Масл. слив.</u>																

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	<u>Супе кур.</u>																
	<u>Картофель</u>																
	<u>Перловка</u>																
	<u>Каша гр.</u>																
	<u>Молоко</u>																

Полдник

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	<u>Каша гр.</u>																
	<u>Пшеница</u>																
	<u>Пряный сок</u>																

Медицинская сестра _____  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 20 " ноябрь 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						
6	Пшенич.крупа			90	90	12	
7	Горох						
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	15	60	8	
16	Сахар	20	20		40	5	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	33	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4	
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	20	
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			60	60	8	
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	33	

Продукты принял повар _____

Супы - 25
 Чай - 25
 Лук - 25
 Лук - 167

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «19» ноября 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		
	Сыр, молоко															
	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		
	Баранина															
	Картофель															
	Каша															
	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															
	Пюре															
	Пюре															
	Сыр-паста															

Медицинская сестра _____



Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 15 " ноября 2025г.

200

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						
6	Пшенич. крупа			80	80	16	
7	Горох						
8	Вермишель		60		60	12	
9	Гречка						
10	Макароны	30			30	6	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	8	
16	Сахар		20		20	4	
17	Мясо		200		200	40	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	25	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай <i>зеленый</i>		50		50	10	
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					6,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	12	
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж <i>цит</i>			250	250	50	

Продукты принял повар _____

*Рис - 16
Хлеб - 36
Мука - 16
Мясо - 40
Кар - 25*

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 18 » исходный 2025 г.

5. 9кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Сыр малос.																
	Хлеб + сыр.																

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Бульон мясной																
	Сырники																
	Картофель																
	Хлеб																

Полдник

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Каша																
	Пюре																
	Пряники сг.																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «21» ноябрь 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 + масло																
	Слив. + 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 фасолев.																
	Пюре с																
	Курицей																
	Каша греч.																
	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			
	Бульон с																
	Сок натур.																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 21 " Июля 2025г.

189

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	50	100	60	210	45	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	15	
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		45		45	8	
14	Масло растит.	1	15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10		30	6	
16	Сахар	20	20		40	8	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	38	
19	Колбаса			40	40	8	
20	Сыр <u>капуст</u>			20	20	4	
21	Сметана			10	10	2	
22	Молоко цельн	125			125	24	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	15	
29	Капуста <u>квашен</u>			15	15	3	
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		15/15	15	45	8	
32	Огурцы			10	10	2	
33	Помидоры			10	10	2	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	189	
42	Фрукт.свеж <u>сорт</u>			250	250	47	

сладки: кифель - 25
 пече - 25
 мука - 16
 сахар - 2

Продукты принял повар _____

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «21» ноября 2025 г.

5-9 кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Хлеб + масло																
	Сырок вар.																

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Суп с фасолью																
	Гречка с курицей																
	Картофель																
	Хлеб																

Полдник

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	Булочки с вареньем																
	Чай																
	Натур.																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 21 " ноября 2025г.

126

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120	50	300	38	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		50		50	11	
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
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		50	6	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	31	
19	Колбаса			60	60	7	
20	Сыр <i>каше</i>			20	20	2	
21	Сметана			10	10	1	
22	Молоко цельн	150			150	19	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		50		50	11	
29	Капуста <i>кваш.</i>			15	15	2	
30	Лук		26/20		40	5	
31	Морковь		20/20	20	60	7	
32	Огурцы			15	15	2	
33	Помидоры			15	15	2	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печень						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	126	
42	Фрукт.свеж <i>яблоки</i>			250	250	31	

Продукты принял повар _____

Handwritten notes:
 126
 31
 126
 31