

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 12 » января 2026 г.

1-чкл.

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 + яйцо варен.													

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													
	Котлет													
	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
	Каши													
	Пшенич.													
	Баранки + сок													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 12 " января 2026г.

184

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	33	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	11	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			80	80	15	
7	Горох		45		45	8	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	11	
11	Манка						
12	Чечевица						
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						
19	Колбаса		70		70	13	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	18	
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						
30	Лук		15/15		30	5	
31	Морковь		15/15		30	5	
32	Огурцы		50		50	9	
33	Помидоры		50		50	9	
34	Чеснок						
35	Томат					95	
36	Соль					95	
37	Зелень					97	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	184	
42	Фрукт.свеж			250	250	46	

Продукты принял повар _____

Обход: Карг - 257 -
Мур - 167 -
Морк - 257 -
Пом - 157 -
Огур - 157 -

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 12 » января 2026 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													
	вареники													

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 и б.													
	макаронн.													
	колбаса													
	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
	Какао													
	пшенич.													
	баранки + сок													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 12 " января 2026г.

111

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	24	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	7	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			90	90	10	
7	Горох		50		50	6	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		70		70	8	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	25	25		50	6	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		90		90	10	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	14	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	3	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	10	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	4	
31	Морковь		20/20		40	4	
32	Огурцы		60		60	7	
33	Помидоры		60		60	7	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	111	
42	Фрукт.свеж			250	250	28	

Продукты принял повар

отхвост: Карп - 25%
Мур - 16%
Морк - 25%
Пом - 15%
Огур - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «13» _____ 2026 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 сладк													
	Хлеб + сыр													
	Молоч. суп													

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 чечен.													
	Фрика													
	Курица													
	Компот + хлеб													
	Салат овош.													

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													
	Машина													
	Булоч. сок													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 13 " января 2026г.

2/3

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	38	
2	Булочки			1	1	213	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох		10		10	2	
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка		80		80	17	
10	Макароны						
11	Манка			80	80	17	
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	11	
17	Мясо		200		200	42	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	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	17	
29	Капуста		100		100	21	
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		15/15/35		65	14	
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	53	

Продукты принял повар

отхотн: МЯС - 35%
Карп - 25%
Мир - 16%
Мор - 25%
Карпе - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «13» января 2026 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 сладк													
	Хлеб + сыр													
	Мисл. сливоч.													

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 говяжий													
	Гречка													
	Курица													
	Картофель													
	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													
	Машина													
	Булоч. со сл. смет.													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 13 " января 2026г.

140

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220.	32	
2	Булочки			1	1.	140	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох <u>зелен.</u>		10		10	1	
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка		80		80	13	
10	Макароны			80	80	13	
11	Манка						
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		250		250	35	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	3	
21	Сметана		10		10	1	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты						
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	13	
29	Капуста		100		100	14	
30	Лук		20/20		40	6	
31	Морковь		20/20/35		75	11	
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.	35	

Продукты принял повар _____

итого: мясо - 351.
мрк - 161.
морк - 251.
карт - 251.
редис - 25.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 14 » январь 2026 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
	Суп мороз.													
	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
	Супе кур.													
	Перловая													
	Каша													
	Колотоб													
	Хлеб + Колотоб													

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													
	Пшениц.													
	Мандарин													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

209

Меню-требование
от " 14 " января 2026г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	38	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	6	
6	Пшенич.круп.			80	80	17	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка <i>перелет</i>		80		80	17	
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						
18	Куры		200		200	42	
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	26	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		120		120	25	
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		40	8	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж <i>кисель</i>			100	100	21	

Продукты принял повар _____

отходы: куры - 257
лук - 167
морк - 257
карт - 257

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «14» январь 2026 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
	Сыр творог													
	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
	Соус куриный													
	перловая													
	каша													
	компот													
	Хлеб + конфет													

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													
	пшениц													
	мандарины													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 14 " января 2026г.

141

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	30			30	4	
6	Пшенич.крупа			80	80	13	
7	Горох						
8	Вермишель						
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		25		25	3	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	35	
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	21	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		150		150	21	
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					0.7	
38	Печенье						
39	Конфеты		40		40	6	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			100	100	14	

Продукты принял повар _____

отходы: Кури - 25%
Мяк - 16%
Морк - 25%
Карт - 28%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «15» января 2026 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 +													
	Медово 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
	Суп перлов.													
	Курица запр.													
	с картош.													
	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													
	овсяная													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 15 " января 2026г.

135

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	24	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука		50		50	7	
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	11	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	10	15/15	15	60	8	
16	Сахар	20	20	10	50	7	
17	Мясо		80		80	11	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр ~~термостат~~		30		30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты						
27	Кисель						
28	Картофель		80/80		160	22	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	4	
31	Морковь		15		15	2	
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	13	

Продукты принял повар _____

Отходы: карт-25%
мрк-16%
морг-25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «15» января 2026 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 с сахаром													
	Хлеб +													
	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.													
	Курица фарш.													
	с маслом													
	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													
	манна													
	бананы													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 15 " января 2026г.

220

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	48	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука		60		60	13	
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			90	90	20	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	18	15/15	15	60	13	
16	Сахар	25	25	15	65	14	
17	Мясо		100		100	22	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр пересылка		40		40	9	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			92	4	
26	Сухофрукты		30		30	7	
27	Кисель						
28	Картофель		90/100		180	42	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	9	
31	Морковь		20		20	4	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					95	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			100	100	22	

Продукты принял повар _____

отхорн: Карт-25;
Мир-16;
Морк-25;

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 16 » январь 2026 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 +													
	яблоко 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 фасоль													
	плов с кур													
	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
	Каши													
	мешки													
	Бананы													

Медицинская сестра _____

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от "16" "Июль" 2026г.

215

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		80		80	14	
6	Пшенич.круп			80	80	14	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		45		45	10	
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	6	
16	Сахар	20	80		40	9	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	43	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	21	
23	Кефир						
24	Какао	12			1,2	3	
25	Чай						
26	Сухофрукты		20		20	4	
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	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	215	
42	Фрукт.свеж			100	100	21	

Продукты принял повар

Отхотн: Карт-25%
Куры-25%
Лук-18%
Морк-25%
Пом-15%
Очч-15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 16 » января 2026 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 +													
	Яблоко 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 фасоль													
	Гов с кур.													
	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													
	Пшенич.													
	Бананы													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 16 " января 2026г.

126

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	100		220	28	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		90		90	11	
6	Пшенич. крупа			90	90	11	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
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	30	4	
16	Сахар						
17	Мясо						
18	Куры		250		250	31	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	16	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		20		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					0,4	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	126	
42	Фрукт. свеж			100	100	13	

Продукты принял повар

кури-25%
сухофр: карт-35%
морк-25%
мрк-15%
пом-15%
огур-15%