

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «26» Инварь 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
	Какао													
	Хлеб +													
	Яично 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													
	Макарон													
	котлет													
	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													
	пшенич.													
	бананы													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 26 " Января 2026г.

202

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	26	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			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.		10/10	10	30	6	
16	Сахар	20	20		40	8	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		20		20	14	
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		80		80	16	
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					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	202	
42	Фрукт свеж			10,0	100	20	

Продукты принял повар _____

обход: карт - 252
мрк - 112
морк - 252
пак - 152
овощ - 452

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «26» января 2026 г.

5-8 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 - 1 шт													
	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													
	Макаронн													
	Колбаса													
	Каша													
	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													
	Пшенич.													
	Банан													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 26 " января 2026г.

123

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	22	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа			80	80	11	
7	Горох		50		50	6	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макаронь		70		70	9	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	25	75		50	6	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		80		80	11	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	15	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	11	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20/20		40	5	
32	Огурцы		60		60	7	
33	Помидоры		60		60	7	
34	Чеснок						
35	Томат					95	
36	Соль					95	
37	Зелень					97	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	123	
42	Фрукт.свеж				100	100	

Продукты принял повар _____

обход: карт - 95%
мрк - 16%
морк - 25%
огур - 15%
пом - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 27 » января 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
	Чай сладкий													
	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
	Борщ													
	Картофель													
	Курица													
	Квашенная капуста													
	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													
	Молоко													
	Булочки с сахаром													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 27 " Июль 2026г.

201

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	36	
2	Булочки			1	1	201	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		80		80	16	
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	10	50	10	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	40	
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	4	
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		50		50	10	
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		20/20		40	8	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок		50		50	10	
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	50	

Продукты принял повар _____

суджик - 25
пашт - 25
лук - 16
морк - 2
свекло - 2
карт - 2

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г.Тасанов

Меню

раскладка на « 27 » января 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 сладкий													
	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
	Борщ. М.О.													
	гречка													
	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
	Сырный салат													
	манная каша													
	бурый рис + сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 27 " января 2026г.

123

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	22	
2	Булочки			1	1	123	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		80		80	11	
10	Макароны						
11	Манка			80	80	11	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	25	25	15	65	8	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	31	
19	Колбаса						
20	Сыр	25			8	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	2	
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	11	
29	Капуста		50		50	6	
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20/20		40	5	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок		50		50	6	
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	31	

Продукты принял повар _____

отход:
 сырок - 25
 кур - 25
 карт - 25
 лук - 11
 морк - 25
 капуста - 25

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «28» 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
	Суп пюре													
	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 куриный													
	Рис отварной													
	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
	Компот													
	Печенье													
	Салат + сок													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 28 " января 2026г.

195

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	30			30	6	
6	Пшенич.крупа			80	80	16	
7	Горох						
8	Вермишель		10/60		70	14	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
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	4	
17	Мясо		200		200	39	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	195			125	24	
23	Кефир						
24	Какао						
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	10	
33	Помидоры		50		50	10	
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			250	250	49	

Продукты принял повар

откуда: мясо-35%
карт-25%
масл-25%
рис-15%
пш-15%
бул-15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 28 » 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
	Суп молоч													
	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
	Суп куриный													
	Вар. мясо													
	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
	Компот													
	Фрукты													
	Булочки + сок													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 28 " Января 2026г.

108

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	6	
4	Мука						
5	Рис	30			30	3	
6	Пшенич.крупа			80	80	10	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		50		50	5	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	6	
16	Сахар		25		25	3	
17	Мясо		250		250	24	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	16	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	3	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	10	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	4	
31	Морковь		20/20		40	4	
32	Огурцы		60		60	6	
33	Помидоры		60		60	6	
34	Чеснок						
35	Томат					0.5	
36	Соль					0.5	
37	Зелень					0.5	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	24	

Продукты принял повар _____

листо-35%
отходы: карто-15%
мук-16%
морк-25%
печ-15%
огурцы-25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «29» января 2026 г.

1-4 КД

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													
	Молоко есм													
	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
	Суп кур.													
	Перловка													
	Картофель													
	Хлеб +													
	Домашн													

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
	Паша													
	Машина													
	Булочки сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 28 " января 2026г.

202

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	36	
2	Булочки			1	1	202	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох		80		80	16	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	16	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	6	
16	Сахар	20	10	10	50	10	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	40	
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		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		100		100	20	
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			50	250	50	

Продукты принял повар _____

отхвост: курч-25,
карт-25,
лук-16,
морк-2

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 29 » января 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
	Тай-слат													
	Хлеб +													
	иссер-соль													

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 кур													
	перловка													
	картофель													
	хлеб +													
	ягоды													

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													
	булочки + сок													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

138

Меню-требование

от " 29 " Август 2026г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	30	
2	Булочки			1	1	138	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох		80		80	12	
8	Вермишель						
9	Гречка						
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	95	95	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			92	3	
26	Сухофрукты		30		30	21	
27	Кисель						
28	Картофель		150		150	29	
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					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники		100		100	14	
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	34	

Продукты принял повар _____

А. Золот. Куры - 25%
 Карп - 16%
 Морк - 25%
 Карто - 22%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «30» 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
	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 с фасолью													
	Плов с													
	курицей													
	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
	Какао													
	Пшеница													
	Пшеница сф.													
	чай сладк													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 30 " января 2026г.

199

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			60	60	12	
5	Рис		80		80	16	
6	Пшенич.крупа			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	30	6	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	6	
16	Сахар	20	20	20	60	12	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	40	
19	Колбаса						
20	Сыр			25	25	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	20	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2,4	
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					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	199	
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар _____

Охотин

Супа - 25%
Карт - 35%
Мясо - 16%
Пирог - 2%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «30» 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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Каша овсяная													
	Хлеб													
	Чай с вар.													

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 фасолевый													
	Гарни с курицей													
	Каша гречневая													
	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 пшеничная													
	Пшеница + сыр													
	Чай сладкий													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 30 " января 2026г.

125

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	170		220	27	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука			60	60	2	
5	Рис		90		90	11	
6	Пшенич.круп			80	80	11	
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	30	4	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	6	
16	Сахар	20	20/20	20	80	10	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	31	
19	Колбаса						
20	Сыр			30	30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	16	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай			0,2	0,2	2	
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	11	
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	125	
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар _____

Охотн: карто-257
круп-257
лук-165
морк-25