

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 2 » февраля 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
	Сахар													
	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													
	пюре													
	картофель													
	кнели													
	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.													
	Пряники + сок													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "2" февраля 2026г.

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.круп			90	90	12	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		70		70	9	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	8	
16	Сахар	25	25		50	6	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		90		90	12	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	12	
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		60		60	8	
33	Помидоры		60		60	8	
34	Чеснок						
35	Томат					9,5	
36	Соль					9,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	8	
41	Яйца	1			1	133	
42	Фрукт.свеж			250	250	33	

Продукты принял повар

Васи

сходн: карт-25
мол-160
лоск-25
пел-150
огур-25

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «2» февраль 2026 г.

Р-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 +													
	Молоко 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													
	Колбаса													
	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													
	Печенье													
	Пряники + сок													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 2 " /

февраль

2026г.

210

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	38	68
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа			80	80	17	
7	Горох		45		45	9	
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	10	40	8	
16	Сахар	20	20		40	8	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		70		70	15	
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					0.2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	13	
41	Яйца	1			1	210	
42	Фрукт.свеж			250	250	52	

Продукты принял повар

С.Вашу

отходы: карто-25.
мрк-167
морк-25
Пом-15
огурцы-15

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «3» февраль 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.													
	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
	Варен. м/б													
	Гречка													
	Кураш.													
	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													
	Салат													
	Булочки + сок													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "

3 "

феврал

2026г.

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		80		80	12	
10	Макарон						
11	Манка			80	80	12	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	9	
16	Сахар	25	25	15	65	9	
17	Мясо		250		250	33	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	3	
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		80		80	12	
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	7	
35	Томат					25	
36	Соль					25	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты	40			40	5	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	33	

Продукты принял повар

Вещу

отхот:

мясо-35
карт-25
пшеница-25
сметана-25
масло-25
лук-16

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 4 » февраль 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
	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 овощ.													
	Вар. мясо													
	Картоф.													
	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
	Пончик													
	Чай слад.													
	Бананы													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "4" февраля 2026г.

136

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		10/70		80	11	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		50		50	7	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15		45	6	
16	Сахар		25	25	50	7	
17	Мясо		250		250	34	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	20	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай			0,2	0,2	3	
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						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			1	1	136	
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			100	100	14	

Продукты принял повар

Вану

отходн: мяс-357.
карт-257.
мрк-167.
морк-25.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 4 » февраль 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 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 говяжий													
	картофель													
	суп из													
	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
	Пончики													
	чай сладкий													
	бананы.													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 4 " сентября 2026г.

211

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						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		10/60		70	15	
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		30	6	
16	Сахар		20	20	40	8	
17	Мясо		200		200	42	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	26	
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						
30	Лук		75/15		30	6	
31	Морковь		15/15		30	6	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					95	
36	Соль					95	
37	Зелень					97	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			1	1	211	
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			100	100	21	

Продукты принял повар

Овсук

отклад: мясо-35%
карт-25%
лук-16%
морк-20%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 5 » февраль 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 сладк													
	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
	Соус кур.													
	перловый													
	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													
	манная													
	яблоки													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "5" "декабря" 2026г.

213

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						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		80		80	17	
10	Макароны						
11	Манка			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	10	50	11	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	42	
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	25	
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						
42	Фрукт.свеж			100	100	21	

Продукты принял повар

Ваша

отходн: Огурцы - 157.
Куры - 257.
Карто - 257.
Морк - 157.
Лук - 16/50
Пом - 157

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «5» февраль 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
	Чай с сахаром													
	Хлеб +													
	Чашка чая													

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 курицей													
	Перловка													
	Колетто													
	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
	Чай													
	Машина													
	Яблоко													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 5 " февраля 2026г.

126

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	28	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка <u>перловка</u>			90	90	11	
10	Макароны						
11	Манка			90	90	11	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.	15	15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	7	
16	Сахар	25	25	15	65	8	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	31	
19	Колбаса						
20	Сыр						
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		150		150	19	
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					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукты <u>свеж</u>			100	100	13	

Продукты принял повар

Василь

Отходы: огурцы - 1.
Куры - 25.
Лук - 16.
Морк - 25.
Карт - 25.
Помид - 25.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «6» февраля 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
	Салат													
	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 фасов													
	Хлеб с суп													
	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													
	Яблоки													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "6" февраля 2026г.

110.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	24	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	10	
6	Пшенич.круп			80	80	10	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	5	
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	25	25		50	5	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	27	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	115			115	2	
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					9,5	
36	Соль					9,5	
37	Зелень					9,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	110	
42	Фрукт.свеж			100	100	11	

Продукты принял повар

Васи

отхорн:

Кури-25
Варг-25
Морк-25
Мир-16
Помид-6
Огур-60

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «6» февраль 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 +													
	йогурт													

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 греческий													
	Плов с курицей													
	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													
	Пшеница													
	Яблоки													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от "6" февраля 2026г.

210

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		120	25	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	17	
6	Пшенич.круп			80	80	17	
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	42	
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					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	210	
42	Фрукт свеж			100	100	21	

Продукты принял повар

Васильев

Куры - 257
Рис - 257
Пшенич.круп - 167
Мор - 25
Помид - 25