

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «9» Февраль 2026 г.

1-4 кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энгергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe		
	Какао															
	Хлеб + яйцо варен.															

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энгергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe		
	Суп горох															
	Македон															
	Каша															
	Компот															
	Хлеб + салат															

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энгергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe		
	Каша															
	Пшеница															
	Яблоки															

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 2 " февраля 2026г.

146

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.крупа			80	80	12	
7	Горох		45		45	6	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	9	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	4	
16	Сахар	90	20		40	6	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		70		70	10	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	15	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	12	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	4	
31	Морковь		15/15		30	4	
32	Огурцы		50		50	7	
33	Помидоры		50		50	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	146	
42	Фрукт.джем			100	100	15	

Продукты принял повар

Машкина

Отхотн: Карт-257
Мрк-167
Морк-25

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор  М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 9 » февраля 2026 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			
	Какао-0																
	Хлеб +																
	Личо бар																

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.																
	Макарони																
	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																
	Пирож.																
	Яблочк																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "3" "декабрь" 2026г.

129

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.крупа			90	90	12	
7	Горох		50		50	6	
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	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		80		80	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	129	
42	Фрукты/свеж			100	100	13	

Продукты принял повар

Машин

схватил: карт-257.
мрк-167.
морк-98.

ОЧУ «Основная школа «Квант»»

Утверждаю:
 Директор 
 М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «10» февраль 2026 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			
	Май сладк 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			
	Борис м/б гречка кисель 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 бублики + сок																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "10" декабря 2026г.

126

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	28	
2	Булочки			1		126	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		90		90	11	
10	Макароны						
11	Манка			90	90	11	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	6	
16	Сахар	25	25	15	65	6	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	31	
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	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		90		90	11	
29	Капуста		50		50	6	
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20/20		40	5	
32	Огурцы						
33	Помидоры		50		50	6	
34	Чеснок						
35	Томат					95	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					97	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	126	
42	Фрукт.свеж			250	250	31	

Продукты принял повар

Е.И.Иванов

сходо:

Мир - 16%
 Кухня - 25%
 Капит - 25%
 Мир - 25%
 Капит - 25%
 Свир - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор  М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на «10» 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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	чай слад																
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	борщ. м/б																
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	каша																
	манная																
	булоч. сок.																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 10 " сентября 2026г.

156

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	28	
2	Булочки			1	1	156	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		80		80	12	
10	Макароны						
11	Манка			80	80	12	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	5	
16	Сахар	20	20	10	50	8	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	31	
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты		25		25	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	12	
29	Капуста		50		50	8	
30	Лук		15/15		30	5	
31	Морковь		15/15		30	5	
32	Огурцы						
33	Помидоры		50		50	8	
34	Чеснок						
35	Томат					95	
36	Соль					95	
37	Зелень					97	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	39	

Продукты принял повар Маша

кашт-20
Куры-25
Кефир-25
морк-2
Свекла-3
Мл-16

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:

Директор М.Е. Гасанов

Меню

раскладка на «11» февраль 2026 г.

1-4 кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
	Суп молочный																
	Хлеб + сыр																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
	Суп мясной																
	Макаронные изделия																
	Квас																
	Хлеб + салат																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
	Каша																
	Пшеница																
	Дармаки																
	Сок лимонный																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 11 " сентября 2026г.

166

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	80	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	166	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			80	80	13	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	10	
11	Манка						
12	Чечевица		45		45	7	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	7	
16	Сахар		20		20	3	
17	Мясо		200		200	33	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	20			20	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	21	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	13	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	5	
31	Морковь		15/15		30	5	
32	Огурцы		50		50	8	
33	Помидоры		50		50	8	
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	41	

Продукты принял повар

Машин

отходы: Огурцы - 15
карт - 25
мук - 16
масл - 35
морк - 25
пом - 15

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 11 » февраля 2026 г.

5-8 кл.

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Суп молочный																
	Хлеб + сыр																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Суп говяжий																
	Макаронный суп																
	Каша																
	Хлеб + салат																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Салат																
	Пшеница																
	Дармаки																
	Сок натур																

Медицинская сестра

Handwritten signature in blue ink

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "11" "Февраль" 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			60	60	8	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	12	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны		70		70	9	
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	3	
17	Мясо		250		250	34	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
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						
42	Фрукт. свеж			250	250	34	

Продукты принял повар

Маша

м/со - 357
карт - 957
м/р - 167
морк - 287
пом - 157
огурцы - 15

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «12» 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			
	Чай сладк хлеб + мясо сол																

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 куриц перловая кашпа хлеб + яблока																

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 бурочки + сок																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 12 " февраль 2026г.

186

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	98	
2	Булочки			1	1	186	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макарон						
11	Манка			80	80	15	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	7	
16	Сахар	20	20	10	50	9	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	37	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир		80		80	15	
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	4	
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		120		120	22	
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	Кофе		100		100	19	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	46	

Продукты принял повар

Машкин

Объем: Супп - 25%
 Карп - 25%
 Мрк - 16%
 Мерт - 28%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

тверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «12» февраля 2026 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 +																
	меленое 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			
	суп куриный																
	перловый каш																
	картофель																
	хлеб +																
	яблоки																

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																
	манная каша																
	буряк + сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "12" февраля 2026г.

132

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	29	
2	Булочки			1	1	132	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			90	90	12	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	8	
16	Сахар						
17	Мясо						
18	Куры		250		250	33	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир		90		90	12	
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					95	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,8	
38	Печенье						
39	Конфеты		100		100	13	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			250	250	33	

Продукты принял повар

Михайлов

обход: Курн - 25;
Карт - 25;
Лук - 16;
Морк - 9

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на «13» февраля 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 + 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 фасол.																
	Алол кур																
	Колмош																
	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																
	Пшени																
	Чай с ви																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "13" февраля 2026г.

155

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	28	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	12	
6	Пшенич. крупа			80	80	12	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		45		45	7	
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	5	
16	Сахар	20	20		40	6	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	31	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	15	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	12	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	5	
31	Морковь		15/15		30	5	
32	Огурцы		50		50	8	
33	Помидоры		50		50	8	
34	Чеснок						
35	Томат					95	
36	Соль					95	
37	Зелень					92	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	155	
42	Фрукт. свеж			100	100	15	

Продукты принял повар

Мадри

Кухня - 95
 Кафт - 25
 Мух - 16
 Мом - 18
 Огур - 18

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор  М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на «13» февраль 2026 г.

5-8кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Какао																
	хлеб +																
	лино вар																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Суп гороховый																
	Плов кур.																
	компот																
	хлеб +																
	салат																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Какао																
	Пшеница																
	яблоки																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "13" февраля 2026г.

114

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	32	
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	6	
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	25	25		50	6	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	28	
19	Колбаса						
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		80		80	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	114	
42	Фрукт.свеж			100	100	11	

Продукты принял повар

Машина

остаток: курица - 257
карт - 257
морк - 257
лук - 167
огур - 152

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 16 » февраля 2026 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	Са	Р	Mg	Fe			
	какао																
	хлеб +																
	чай с вар																

Обед

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
	Суп горох.																
	Макарон.																
	Котлет																
	компот																
	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	Са	Р	Mg	Fe			
	Каша																
	Пирог.																
	Булочки + сок																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 16 " февраля 2026г.

123

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		200	27	
2	Булочки			1	1	123	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа			90	90	12	
7	Горох		50		50	6	
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	45	5	
16	Сахар	25	25		50	6	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		90		90	12	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	115			115	14	
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	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	123	
42	Фрукт.свеж			250	250	31	

Продукты принял повар

Овачу

карт - 257.
Мир - 167.
Мир - 257.
Пол - 157.
Огит - 257.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 16 » февраля 2026 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 +																
	Йогурт 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 горох																
	Макарон																
	Колбаса																
	Компот																
	Хлеб + смет																

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			
	Какао																
	Пшенич.																
	Орочки + сок																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 16 " февраля 2026г.

208

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	88	
2	Булочки			1	1	108	
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	12	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	6	
16	Сахар	80	80		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						
41	Яйца	1			1	108	
42	Фрукт. свекл суп			250	250	52	

Продукты принял повар

Вашу

отходн: карт-25%
 лук-16%
 морк.-25%
 пом.-15%
 суп-15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор М.Т. Гасанов

Меню

раскладка на «17» сентября 2026 г.

Б-9к1

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
	<u>чай сладкий</u>																
	<u>хлеб + сыр.</u>																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
	<u>Суп харчо</u>																
	<u>курица зап.</u>																
	<u>с картоф.</u>																
	<u>компот</u>																
	<u>хлеб</u>																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
	<u>Каша</u>																
	<u>манной</u>																
	<u>с яблок.</u>																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 17 " февраля 2026г.

137

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		120	30	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука		30		30	9	
5	Рис		30		30	4	
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			90	90	12	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	6	
16	Сахар	25	25	15	65	9	
17	Мясо		120		120	16	
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		90/100		190	26	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20		20	3	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
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			100	100	14	

Продукты принял повар

Свисту

отходы: Карт-257.
Морк-957.
Лук-161.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор  М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 17 » февраль 2026 г.

1-4 кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Чай сладк																
	Хлеб + сыр																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Суп харчо																
	Кури фарш с рисом																
	Хлеб + компот																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Компот																
	Машина																
	Яблоки																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 17 " февраля 2026г.

216

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		50		50	13	
5	Рис		30		30	6	
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макарон						
11	Манка			80	80	17	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	6	
16	Сахар	20	20	10	50	11	
17	Мясо (фарш)		100		100	22	
18	Куры						
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		170	37	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		15		15	3	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
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		30		30	6	
42	Фрукт свеж			100	100	22	

Продукты принял повар

Васильев

отхофн: карт-2
морк-1
лук-1

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 18 » февраль 2026 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			
	Сыр творог																
	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			
	Борщ. м.л.																
	гречка																
	чурчи																
	Колотый 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.																
	Мандарин																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

134

от "18" "февреля" 2026г.

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	30			30	4	
6	Пшенич. крупа			90	90	12	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		80		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		25		25	3	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	33	
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	20	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	12	
29	Капуста		50		50	7	
30	Лук		40/20		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		50		50	7	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт свеж			100	100	13	свекла

Продукты принял повар

Вашин

отходы: Куры - 15.
карт - 20.
лук - 16.
морк - 25
лук - 2

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 18 » февраля 2026 г.

1-4 кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Сыр творог																
	Хлеб + сыр.																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Борис. суп																
	Зеленка																
	Суп рис																
	Компот																
	Хлеб																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Каша																
	Пшени.																
	Мандарин																

Медицинская сестра



Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "

сентябрь

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	30			30	6	
6	Пшенич. крупа			80	80	14	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		80		80	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	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		80		80	14	
29	Капуста		50		50	11	
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		50		50	11	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фруктовый сок			100	100	21	

Продукты принял повар

Свищев

дт
 расход:
 мари-25%
 капуста-25%
 морковь-25%
 лук-16%
 картош.-25%
 свинья-25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор  М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на «19» февраля 2026 г.

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 сладк																
	хлеб +																
	масло																

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 куриный																
	Вермишель																
	картофель																
	компот																
	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																
	манна																
	яблоки																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "18" сентября 2026г.

121

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	27	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10/120		80	10	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	11	
12	Чечевица		50		50	6	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	24	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	7	
16	Сахар	25	25	15	65	8	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	30	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			92	24	
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					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			100	100	12	

Продукты принял повар

Евдоким

12
откладн
Кухня - 25
Корп - 25
Мух - 10
Кухня - 25
Пам - 18
Ошк - 18

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «19» февраля 2026 г.

1-4 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			
	Чай сладкий																
	Хлеб +																
	Молоко 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			
	Суп гороховый																
	Вар. картофель																
	Грибы																
	Картофель																
	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																
	Молоко																
	Яблоки																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "18" декабря 2026г.

2/7

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						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10/60		70	15	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	17	
12	Чечевица		45		45	70	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	39	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40		
16	Сахар	20	20	10	50	11	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	43	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			92	4	
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	17	
29	Калуста						
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						
42	Фрукт свеж			100	100	22	Огурцы-157 Орехи: каро-257 Рыба-257 Яйца-167 Шорт-257 Рис-157

Продукты принял повар

Васильев

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 20 декабрь 2026 г.

5-8кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энгергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Каша																
	Хлеб +																
	Яблоко вар																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энгергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Суп фасолевый																
	Пюре куриное																
	Компот																
	Хлеб																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энгергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Каша																
	Пшеница																
	Душета + сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 20 " февраля 2026г.

118

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	26	
2	Булочки			1		118	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	11	
6	Пшенич.крупа			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	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	25	25		50	6	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	29	
19	Колбаса						
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	3	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	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					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	118	
42	Фрукт свеж			250	250	29	

Продукты принял повар

С.Васильев

отхоз: карт - 27
 супп - 25
 мур - 16
 морт - 25

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор  М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 20 » февраля 2026 г.

1-4 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			
	Вапач																
	хлеб +																
	молоко 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 фасоль																
	плов кур.																
	Каша греч.																
	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 греч.																
	булоч + сок																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 20 " декабрь 2026г.

184

Продукты сдал завхоз _____

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	33	
2	Булочки			1	1	184	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	15	
6	Пшенич.круп			80	80	15	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		45		45	8	
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	6	
16	Сахар	20	20		40	7	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	37	
19	Колбаса						
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	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						
41	Яйца	1			1	184	
42	Фрукт.свеж			250	250	18	

Продукты принял повар _____

откладн: Тарг - 25
 Курн - 25
 Мур - 16
 Шорн - 25