

# ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:  
 Директор  М.Г. Гасанов

## Меню

раскладка на « 24 » 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			
	Чай сладкий																
	Сладкий хлеб																
	Молоко сливочное																

### 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																
	Макаронные изделия																
	Котлеты																
	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 манная																
	Булочки с соком																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "

"

марта

2026г.

199

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	36	
2	Булочки			1	1	199	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
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	10	40	8	
16	Сахар	20	20	10	50	10	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		20		20	14	
20	Сыр	25			25	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	4	
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		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					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	50	

Продукты принял повар

Вашу

остаток: карто - 25г  
 лук - 16г  
 морк - 25г  
 пом - 15г  
 огур - 15г

# ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:  
 Директор  М.Г. Гасанов

## Меню

раскладка на « 24 » 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 сладк																
	сыр хлеб																
	печен. 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 горох																
	Пюре картош																
	котлета																
	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																
	манна																
	булочка + сок																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "24" \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ март

2026г.

131

Продукты сдал завхоз \_\_\_\_\_

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	29	
2	Булочки			1	1	131	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		50		50	6	
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	95	95	15	65	9	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		90		90	12	
20	Сыр	30			30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		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					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	33	

Продукты принял повар \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

сходн: карт - 25%  
 лук - 16%  
 морк - 95%  
 пом - 15%  
 свек - 15%

# ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:  
М.Г. Гасанов

## Меню

раскладка на «25» 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			
	Сыр творог																
	Хлеб																
	Кефир																

### 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																
	Картофель																
	Суп																
	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			
	Салат																
	Пшеница																
	Батон																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 25 " декабрь 2026г.

209

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.крупа			80	80	17	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		80		80	17	
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						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	175			175	26	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	17	
29	Капуста		50		50	11	
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		15/15		30	6	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок		50		50	11	
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			100	100	21	

Продукты принял повар

Свану

св.кв. 25  
отходы: Кап- 25  
Кури - 20  
Кефир - 2  
Мир - 16  
Соль - 2

# ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

## Меню

раскладка на « 25 » февраль 2026 г.

5-8 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			
	Суп молоч.																
	хлеб																
	конфеты																

### 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 мяс.																
	картофель																
	суп мяс.																
	компот																
	хлеб																

### Полдник

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

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 5 " сентября 2026г.

116

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	25	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			80	80	10	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		90		90	10	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	85	15/15	15	60	7	
16	Сахар		25		25	3	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	29	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	17	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	3	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	10	
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			40	5	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт свеж			100	100	12	свеж

Продукты принял повар

Вашу

отходн:  
карт-25  
кури-3  
карт-16  
мон-1

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:  
 Директор  М.Г. Гасанов

**Меню**

раскладка на «26» 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			
	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 картофельный																
	Макаронные изделия																
	Курица																
	Квашеная капуста																
	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																
	Молоко																
	Беранга сок																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "26" февраля 2026г.

211

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	120		200	42	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	13	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа		10		10	2	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	13	
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	40	20	10	50	10	
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		80		80	17	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	6	
31	Морковь		15/15		30	6	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					4,5	
36	Соль					4,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	53	

Продукты принял повар

Сванц

схватил: мука - 252  
 лук - 167  
 морковь - 251  
 капуста - 252

# ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:  
 Директор М.Г. Гасанов

## Меню

раскладка на «26» декабрь 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 и масло																
	Сливки																

### 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																
	Макароны																
	картофель																
	Колбаса																
	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 манная																
	Батончики																
	Сок яблочный																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "26" февраля 2026г.

135

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						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны		70		70	9	
11	Манка			90	90	12	
12	Чечевица		50		50	7	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	8	
16	Сахар	25	25	15	65	9	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	34	
19	Колбаса						
20	Сыр						
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						
30	Лук		20/20		40	5	
31	Морковь		20/20		40	5	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	34	

Продукты принял повар

Свищ

откладн: карт - 257  
 мк - 257  
 морк - 257  
 куры - 257

# ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

## Меню

раскладка на «27» февраля 2026 г.



1-чкл.

### 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 +																
	Яично 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 фасовый																
	Гречес.																
	Каша																
	Каша																
	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																
	Гречес.																
	Гречес.																
	Гречес.																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "17" февраля 2026г.

188

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	50	100		180	34	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	15	
6	Пшенич. крупа			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	38	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	19	
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					2,5	
36	Соль					2,5	
37	Зелень					2,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	11	
41	Яйца	1			1	188	
42	Фрукт. свеж			250	250	47	

Продукты принял повар

Свещу

Отходы: Кухня - 2  
Карт - 25  
Мух - 16  
Мясок - 25

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор М.Г. Гасанов

# Меню

раскладка на «27 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			
	какао																
	хлеб																
	яичо 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 фасолевый																
	Апельсин																
	Курица																
	Картофель																
	Хлеб																

## Полдник

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

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "27" декабря 2026г.

110

Продукты сдал завхоз Александр

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	100		200	200	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		90		90	90	
6	Пшенич.круп			90	90	90	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	10	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	50	
14	Масло растит.		15		15	15	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	45	
16	Сахар	25	25		50	50	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	250	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	125	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1,2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	30	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	90	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	40	
31	Морковь		20/20		40	40	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,5	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	60	
41	Яйца	1			1	100	
42	Фрукт.свеж			250	250	250	

Продукты принял повар Василий

отходн: супы-20  
карт-20  
мрк-16  
морк-2