

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на «10» марта 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 +																
	яйцо 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																
	Макаронн																
	Корбаче																
	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																
	Пшенич.																
	Безанн																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "10" _____ "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						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			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						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					2.5	
36	Соль					2.5	
37	Зелень					0.2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	199	
42	Фрукт. свеж			100	100	20	

Продукты принял повар

Валу

отхвост: карт-25%
 мар-16%
 марк-25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор _____
 утверждаю:
 М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на «10» март 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 I	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Суп горох																
	макаронн																
	колбаса																
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Каша																
	Пирог																
	бананы																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "10" марта 2026г.

129

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	100		200	20	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа			80	80	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						
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	129	
42	Фрукт свеж			100	100	13	

Продукты принял повар

Вашу

Откладн: Карб - 257
Лип - 161
Морт - 95

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор _____ М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 11 » март

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			
	Сыр-молоко																
	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. м.б.																
	зеленое																
	пирог																
	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			
	Каша																
	маши																
	баранки с сг																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 21 марта " 2026г.

219

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	39	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	13	
4	Мука						
5	Рис	30			30	7	
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	9	
16	Сахар	.	20	10	30	7	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	44	
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	27	
23	Кефир						
24	Какао		50		50	11	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	17	
29	Капуста		50		50	11	
30	Лук		75/15		30	7	
31	Морковь		75/15		30	7	
32	Огурцы		50		50	11	
33	Помидоры		50		50	11	
34	Чеснок						
35	Томат					25	
36	Соль					25	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	55	

Продукты принял повар

Свап

отклад:

помид - 15
 капуста - 25
 лук - 10
 морк - 25
 карт - 25
 карто - 25
 свекла - 25
 огур - 15

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 11 » марта 2026 г.

5-9кл

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															
	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		
	Воронье															
	зрелое															
	курица															
	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															
	матка															
	баранки + сыр															

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "11" _____

марта

2026г.

226

Продукты сдал завхоз _____

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	28	
2	Булочки						
3	Баранки			60	60	7	
4	Мука						
5	Рис	30			30	4	
6	Пшенич.крупя						
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	15	60	7	
16	Сахар		25	15	40	5	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	31	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	19	
23	Кефир						
24	Какао		50		50	6	
25	Чай						
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		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 свежие			250	250	31	

Продукты принял повар _____

Вашу

открыт - 12
 мука - 25
 сахар - 35
 лук - 16
 морковь - 25
 капуста - 25
 свекла - 2
 перец - 15

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 12 » марта 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			
	<u>чай сладкий</u>																
	<u>хлеб +</u>																
	<u>масло слив</u>																

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			
	<u>Суп гороховый</u>																
	<u>Макаронный салат</u>																
	<u>Колбаса</u>																
	<u>хлеб</u>																

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			
	<u>каша</u>																
	<u>пшеница</u>																
	<u>манго</u>																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "12" марта 2026г.

217

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			80	80	17	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	13	
11	Манка						
12	Чечевица		45		45	10	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	9	
16	Сахар	20	20		40	9	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	43	
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					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт свеж			100	100	22	

Продукты принял повар

Вашу

орхожн, кури-2.
карт-2
лук-16
морк-

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «12» март 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			
	Чай сладкий																
	Хлеб +																
	Масло 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 чечевичный																
	Макароны																
	Грибы																
	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																
	Пшеница																
	Мандарин																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 12 " марта 2026г.

133

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	900	120		220	29	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа			80	90	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		50	7	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	33	
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		90		90	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	Фрукты свежие			100	100	13	

Продукты принял повар

Свещу

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

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 13 » марта 2026 г.

1-4кл

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 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 овощной																
	Апельсин																
	Картофель																
	Хлеб +																
	Компот																

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			
	Какао																
	Машина																
	Супочки + сок																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 13 " марта 2026г.

204

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	37	
2	Булочки			1	1	204	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	16	
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макарон						
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	10	50	10	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	41	
19	Колбаса						
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						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты		40		40	8	
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	204	
42	Фрукт свеж			250	250	51	

Продукты принял повар

Васи

Охладн: Куры - 25;
Морк - 25;
Лук - 16;
Морк - 25.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «13» марта 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			
	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 овощной																
	Плов с кур																
	Колбаса																
	Хлеб																
	Компот																

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																
	Машина																
	Булочки + сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "13" марта 2026г.

116

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	170		220	25	
2	Булочки			1	1	116	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	70	
6	Пшенич.крупa						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	7	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		30		30	6	
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	5	
16	Сахар	25	25	15	65	7	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	29	
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	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		40	5	
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	116	
42	Фрукт свеж			250	250	29	

Продукты принял повар

Валерий

от хоз.п.:
 куры - 25;
 карт - 25;
 лук - 16;
 морк - 25;

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 16 » марта 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 +															
	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 из гов															
	Макаронн															
	Колобас															
	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															
	Финик															
	Банан															

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "16" марта 2026г.

188

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	34	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа			80	80	15	
7	Горох		45		45	8	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	11	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	6	
16	Сахар	20	20		40	2	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		20		20	13	
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					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	188	
42	Фрукт.свеж			100	100	19	

Продукты принял повар

Васильев

отходы: карто-25%,
мук-16%,
морк-25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 16 » марта 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	Ca	P	Mg	Fe			
	Какао																
	Хлеб +																
	Яблоко 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	Ca	P	Mg	Fe			
	Суп горох																
	Язык говяжий																
	Котлеты																
	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	Ca	P	Mg	Fe			
	Какао																
	Пшеница																
	Банан.																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "16" марта 2026г.

112

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.крупа			90	90	10	
7	Горох		50		50	6	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		70		70	8	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15		30	3	
16	Сахар						
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		90		90	10	
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	17	
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						
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	112	
42	Фрукты/свеж			100	100	11	

Продукты принял повар

Свешу

отходн: карт-2
мрк-16
морк-25

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор _____
 Утверждаю:
 М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 17 » март 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 +																
	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			
	Варен мид																
	щетка																
	кунжут																
	компот																
	Хлеб + сир																

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																
	манной																
	яблоки																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 17 " марта 2026г.

180

Продукты сдал завхоз

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

Продукты принял повар

Василь

отдал:

огурцы -
Пом - 15
Моло - 35
карт - 25
лук - 16
морк - 2
Корне - 9
свекла -

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор _____
 утверждаю:
 М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 17 » марта 2026 г.

5-9

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 + 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			
	Вареный картофель																
	Курица тушеная																
	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 манная																
	Яблоки																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "17" сентябрь сентябрь 2026г.

100

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	220	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		90		90	90	
10	Макароны						
11	Манка			90	90	90	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	15	
15	Масло сливоч.		15/15		30	30	
16	Сахар	25	25	15	65	65	
17	Мясо		250		250	250	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	30	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	0,2	
26	Сухофрукты		30		30	30	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	90	
29	Капуста		50		50	50	
30	Лук		20/20		40	40	
31	Морковь		20/20		40	40	
32	Огурцы		60		60	60	
33	Помидоры		60		60	60	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,75	
38	Печенье		50		50	50	
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свекл			100	100	100	

Продукты принял повар

Авдеев

Отходы:

огурцы - 1
 помидоры - 15
 мясо - 25
 лук - 16
 морковь - 25
 капуста - 25
 картофель - 25
 свекла - 25

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 18 » марта 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			
	Суп пюре																
	хлеб																
	Компот																

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																
	картофель																
	яблоко																
	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																
	Пшеница																
	Будяк-сок																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "18" марта 2026г.

183

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	33	
2	Булочки			1	1	183	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	5	
6	Пшенич. крупа			80	80	15	
7	Горох						
8	Вермишель		10/60		70	13	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		45		45	8	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	7	
16	Сахар		25		25	5	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	37	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	23	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	15	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	5	
31	Морковь		15/15		30	5	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты	40			40	7	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукты свежие			250	250	46	

Продукты принял повар

Свешу

отходн:

карт- 25
 лук- 167
 морк- 25
 капуста- 25

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор  М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 18 » марта 2026 г.

5-9 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			
	Суп молоч.																
	Хлеб																
	Конфеты																

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 горохов.																
	Картофель																
	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 пшени.																
	Булочки																
	Сок яблоч.																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "

18

март

2026г.

105

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	<i>200</i>	<i>120</i>		<i>220</i>	<i>23</i>	
2	Булочки			<i>1</i>	<i>1</i>	<i>105</i>	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	<i>30</i>			<i>30</i>	<i>3</i>	
6	Пшенич. крупа			<i>80</i>	<i>80</i>	<i>9</i>	
7	Горох						
8	Вермишель		<i>10 / 20</i>		<i>80</i>	<i>8</i>	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		<i>50</i>		<i>50</i>	<i>5</i>	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		<i>15</i>		<i>15</i>	<i>2</i>	
15	Масло сливоч.	<i>15</i>	<i>15 / 15</i>	<i>15</i>	<i>60</i>	<i>6</i>	
16	Сахар		<i>25</i>		<i>25</i>	<i>3</i>	
17	Мясо						
18	Куры		<i>250</i>		<i>250</i>	<i>26</i>	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	<i>150</i>			<i>150</i>	<i>16</i>	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		<i>30</i>		<i>30</i>	<i>3</i>	
27	Кисель						
28	Картофель		<i>80</i>		<i>80</i>	<i>9</i>	
29	Капуста						
30	Лук		<i>20 / 20</i>		<i>40</i>	<i>4</i>	
31	Морковь		<i>20 / 20</i>		<i>40</i>	<i>4</i>	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					<i>0,5</i>	
36	Соль					<i>0,5</i>	
37	Зелень					<i>0,7</i>	
38	Печенье						
39	Конфеты	<i>40</i>			<i>40</i>	<i>4</i>	
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свежая			<i>250</i>	<i>250</i>	<i>26</i>	

Продукты принял повар

Свану

Куры - 2
 Биходы:
 Карп - 2
 Чир - 1
 Морк - 1