

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 23 » апрель 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															
	йогурт 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 горох															
	Макарон															
	суп с мяс.															
	квас															
	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															
	пищев.															
	баран. сок															

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "27" Апрель 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			60	60	13	
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			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	30	6	
16	Сахар	20	20		40	8	
17	Мясо		200		200	42	
18	Куры						
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	211	
42	Фрукт.свеж			250	250	53	


Продукты принял повар

Вашу

сахар: карт - 35,
мл - 35,
мр - 16,
морк - 25,
пом - 15

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на «21» апреля 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		
	какао															
	хлеб +															
	йогурт															

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															
	Макаронн															
	салат															
	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															
	Пирог															
	Дарма + сок															

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "27" апреля 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		50		50	7	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		30		30	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	7	
17	Мясо		250		250	34	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	17	
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		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	1			1	136	
42	Фрукт.свеж			250	250	34	

Продукты принял повар

С.В.Шир

откладн:

хлеб - 357
 карто - 357
 лук - 167
 морк - 257
 пом - 157
 огур - 157

ОЧУ «Основная школа «Квант»

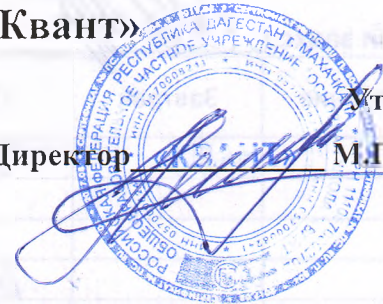
Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «28» апреля 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																
	Уплет + 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			
	Суп перловый																
	Курица																
	Ассорти																
	Колбасный 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																
	Бананы																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

222

от " апрель 2026г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	40	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука		60		60	13	
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох		30		30	7	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	18	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10	10	20	4	
16	Сахар	20	20	10	50	11	
17	Мясо		30		30	7	
18	Куры						
19	Колбаса		40		40	9	
20	Сыр	25			25	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир		20		20	4	
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	4	
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	18	
29	Капуста						
30	Лук		15		15	3	
31	Морковь		15		15	3	
32	Огурцы						
33	Помидоры		10		10	2	
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	

Продукты принял повар

С.В. Мещеряков

отхвост: Карт - 3
Мук - 16
Морг -
Ром -

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 28 » апрель 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			
	Чай сладкий																
	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	Ca	P	Mg	Fe			
	Суп перловый																
	Омлет																
	Салат																
	Компот																
	Десерт																

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			
	Каша манная																
	Бананы																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

136.

от " 10/04 " апреля 2026г.

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		60		60	8	
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох горох		30		30	4	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	12	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		18	15	30	4	
16	Сахар	25	25	15	65	9	
17	Мясо		30		30	4	
18	Куры						
19	Колбаса		40		40	5	
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	3	
31	Морковь		20		20	3	
32	Огурцы						
33	Помидоры		10		10	1	
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	14	

Продукты принял повар

Дашев

отходы: карто - 35%
 лук - 16%
 морковь - 25%
 помид - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор  М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на «29» апрель 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			
	Борщ шп																
	Щетка																
	Курдюк																
	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																
	Пшеница																
	Биточки + сок																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "28" апреля 2026г.

217

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	39	
2	Булочки			1	1	217	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	6	
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	9	
16	Сахар		20		20	4	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	43	
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	27	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай свеко		50		50	11	
26	Сухофрукты		75		75	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		50		50	11	
33	Помидоры		50		50	11	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукты свеж			250	250	54	

Продукты принял повар


Сидиц

обход:

Огурцы - 15
 Карп - 35
 Купч - 25
 Лук - 16
 Морк - 25
 Рукч - 25
 Свек - 25
 Пом - 15

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор М.Т. Гасанов



Меню

раскладка на «29» апрель 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 сладок																
	Хлеб + сок																

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. суп																
	Картофель																
	Свиной шпик																
	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																
	Пшеница																
	Булочка + сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

136

от " 29 " апреля 2026г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	30	
2	Булочки			1	1	136	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	4	
6	Пшенич.круп			80	80	12	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка		90		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	34	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	20	
23	Кефир						
24	Какао						
25	чай		50		50	7	
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	12	
29	Капуста		30		30	7	
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

Вашев

рутин - 250
карт - 350
кисель - 250
лук - 100
морк - 250
сметан - 250
помид - 150
огурец - 150

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов

Меню

1-4

раскладка на « 30 » апрель 2026 г.

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)							
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe				
	Чай слад. бутерброды																	

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. фасолев. Плов с курицей. Халют 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				
	Пшенич. суп чай слад.																	

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "23" апреля 2026г.

апрель

2026г.

200

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	60	100		160	32	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука			60	60	12	
5	Рис		80		80	16	
6	Пшенич.круп						
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		20	4	
16	Сахар	20	20	20	60	12	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	40	
19	Колбаса	40			40	8	
20	Сыр			25	25	5	
21	Сметана	10			10	2	
22	Молоко цельн						
23	Кефир 200г	20			20	4	
24	Какао						
25	Чай	0,2		0,2	0,4	8	
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	Пряники						
41	Яйца	90			90	18	
42	Фрукт.свеж						

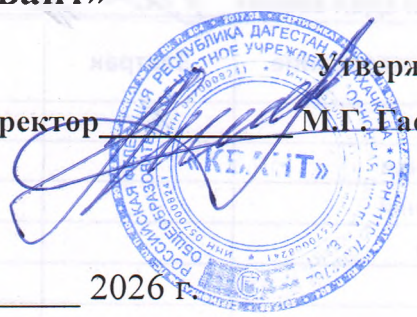
Продукты принял повар

Ваша

б.ходит: кури-20,
карт-35,
мрк-16,
март-25.

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор М.Г. Гасанов



Меню

5-9

раскладка на « 30 » апрель 2026 г.

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	чай сладк.																
	бутерброд																

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 фасолевый																
	Плов с курицей																
	Каша гречневая																
	Хлеб																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Пшеница																
	Сыр																
	чай сладк.																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 10.07 " август 2026г.

107.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	60	120		180	19	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука			60	60	6	
5	Рис		90		90	10	
6	Пшенич.крупа						
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	24	
15	Масло сливоч.		20/20		40	4	
16	Сахар	25	25	25	75	8	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	27	
19	Колбаса	40			40	4	
20	Сыр			30	30	3	
21	Сметана	10			10	1	
22	Молоко цельн						
23	Кефир <i>1% жирн</i>	20			20	2	
24	Какао						
25	Чай	0,2		0,2	0,4	4	
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					0,4	
38	Печенье					0,7	
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар

Вашин

завхоз: *Вашин - 250*
 карт - 35
 мрк - 16
 морк - 25