

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:  
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 14 » апреля 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		В I	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Чай сладкий																
	Хлеб + сыр																
	Яблоки																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Суп гороховый																
	Макаронные изделия																
	Кефир																
	Хлеб																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe			
	Сосиски в тесте																
	Сок натур																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

206

от " 11.07 " август 2026г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	37	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука			60	60	12	
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох		45		45	9	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	12	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль			40	40	8	
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10		20	4	
16	Сахар	20	20				
17	Мясо		150		150	31	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	5	
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	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						
42	Фрукт.свеж			250	250	51	

Продукты принял повар

Вашу

обходни: Карт - 352  
Морг - 252  
Лук - 162

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 14 » апрель 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			
	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 горох. макаронн. цукки. 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			
	Сосиски в тесте сок натур.																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 15/08 " август 2026г.

133

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	29	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука			60	60	8	
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох		50		50	7	
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		30	4	
16	Сахар	25	25		50	7	
17	Мясо		150		150	20	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты						
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. свекл			250	250	33	

Продукты принял повар

Вашу

отходы: карт - 35%  
мрк - 16%  
шорк - 25%

# ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор М.Г. Гасанов

## Меню

раскладка на «15» 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			
	Суп гороховый																
	Салат																
	Мясное блюдо																
	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			
	Чаша																
	манная																
	мансарин																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "15" апреля 2026г.

2/8

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	30			30	6	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох <i>зел.</i>		15		15	3	
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		45		45	10	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.	10	10	10	30	6	
16	Сахар		20	10	30	6	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		40		40	9	
20	Сыр	25			25	5	
21	Сметана		25		25	5	
22	Молоко цельн	125			125	27	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80/100		180	39	
29	Капуста						
30	Лук		15		15	3	
31	Морковь		15/20		35	8	
32	Огурцы <i>соле</i>		25		25	5	
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					95	
36	Соль					95	
37	Зелень					95	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца		30		30	20	
42	Фрукт свеж <i>яблоки</i>			100	100	22	

Продукты принял повар

*Вашу*

*от завхоза*

*карт - 35%  
мор - 25%  
лук - 16%*

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:  
Директор М.Г. Гасанов

**Меню**

раскладка на «15» апрель 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		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Сыр молодой																
	Хлеб + сыр																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энгергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	Суп гороховый																
	Сырная																
	Макароны																
	Кефир																
	Хлеб																

Полдник

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

Медицинская сестра Р.Г. Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 15 " апрель 2026г.

142

Продукты сдал завхоз


№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	31	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	4	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох <i>зел.</i>		20		20	3	
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		50		50	2	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15	15	45	6	
16	Сахар		25	15	40	6	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		40		40	6	
20	Сыр	25			25	3	
21	Сметана		25		25	3	
22	Молоко цельн	150			150	21	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80/100		180	27	
29	Капуста						
30	Лук		20		20	3	
31	Морковь		20/20		40	6	
32	Огурцы <i>сочен</i>		25		25	3	
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 <i>кандар</i>			100	100	14	

Продукты принял повар

Вашур

отходы: картош - 35;  
лук - 16;  
морк - 25

# ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:  
 Директор  М.Г. Гасанов

## Меню

раскладка на « 16 » 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			
	Вали спад.																
	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 перлов																
	Хиндиал																
	Свар																
	Мясо																
	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																
	Пшенич.																
	Вама м.т.																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "16" апреля 2026г.

201

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		80		80	16	
5	Рис						
6	Пшенич.крупя			80	80	16	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макаронь						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10	10	20	4	
16	Сахар	20	20		40	8	
17	Мясо		200		200	40	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир		30 мл		30 мл	6	
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	4	
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	16	
29	Капуста		30		30	6	
30	Лук		15		15	3	
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					0,3	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			100	100	20	

Продукты принял повар

*Вашу*

сдача: карт-35  
 мясо-35  
 морк-25  
 лук-16

# ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:  
 Директор  М.Г. Гасанов



## Меню

раскладка на « 16 » апрель 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			
	чай сладкий																
	хлеб +																
	сок																

### 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 перловый																
	Жинкал																
	с мясом																
	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			
	Каша гречневая																
	бананы																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "16" "Апрель" 2026г.

132

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		80		80	11	
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	12	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15	15	30	4	
16	Сахар	95	95		50	7	
17	Мясо		250		250	33	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты						
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	12	
29	Капуста		30		30	4	
30	Лук		20		20	3	
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	13	

Продукты принял повар

*Волы*

обход: МХС-35,  
Сарт-35,  
МХ-16,  
Март-28

# ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:  
 Директор  М.Г. Гасанов

## Меню

раскладка на « 17 » апрель 2026 г.

### 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																
	Узел																
	Хлеб бар																

### 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 фасоль																
	Мяс с																
	Курицей																
	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																
	Манна																
	Яблоко + сок																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

133

от " 27 " апреля 2026г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	200	120		220	29	
2	Булочки			1	1	133	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		90		90	12	
6	Пшенич.крупа			90	90	12	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	7	
14	Масло растит.						
15	Масло сливоч.		15	15	30	4	
16	Сахар	25	25		50	7	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	33	
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		90		90	12	
29	Капуста						
30	Лук		10/20		40	5	
31	Морковь		20/20		40	5	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,5	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	133	
42	Фрукт.свеж			250	250	33	

Продукты принял повар

Васиу

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:  
Директор М.Г. Гасанов

**Меню**

раскладка на «17» апрель 2026 г.

1-4 КК

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															
	Домашний 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 с овощами															
	Плов с курицей															
	Картофель															
	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 манная															
	Домашний сок															

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 15 " апрель 2026г.

205

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	50	100		150	34	
2	Булочки			1	1	205	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	16	
6	Пшенич. крупа			80	80	16	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароньы						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		45		45	9	
14	Масло растит.						
15	Масло сливоч.		15	15	30	6	
16	Сахар	20	20		40	8	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	41	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	20	
23	Кефир						
24	Какао	0,2			0,2	5	
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	Пряники						
41	Яйца	1			1	205	
42	Фрукт. свеж			250	250	51	

Продукты принял повар

Евгений

отходы: Карп - 35  
Рыба - 25  
Мясо - 25  
Корн - 16