

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Директор

Меню

раскладка на «20» апрель 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 + 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 гороховый																
	Меккодон																
	Тыква																
	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																
	Машина																
	Бурочки сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

199

от " 20 " апреля 2026г.

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.крупа						
7	Горох		45		45	9	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	12	
11	Манка			80	80	16	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	6	
16	Сахар	20	20	10	50	10	
17	Мясо		200		200	40	
18	Куры						
19	Колбаса						
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						
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	50	

Продукты принял повар

Васильев

от завхоза: капуста - 357.
 масло - 357.
 лук - 167.
 морковь - 257.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «20» апрель 2026 г.

5-9кл

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 гороховый																
	Макаронные изделия																
	Курица																
	Колбаса																
	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			
	Ванильный пудинг																
	Машина																
	Булочки + сыр																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 20 " апрель 2026г.

119

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	25	
2	Булочки			1	1	112	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
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.						
16	Сахар	95	95	15	65	7	
17	Мясо		250		250	28	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	2	
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						
42	Фрукт.свеж			250	250	28	

Продукты принял повар

Савиц

обход: карт - 357
 лук - 162
 карто - 357
 морк - 85

Меню-требование

от "22" апреля 2026г.

225

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						
5	Рис	30			30	7	
6	Пшенич.крупа			80	80	18	
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	4	
17	Мясо		200		200	45	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	6	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	28	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	6	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	18	
29	Капуста						
30	Лук		15/15	30	30	7	
31	Морковь		15/15	30	30	7	
32	Огурцы		50		50	11	
33	Помидоры		50		50	11	
34	Чеснок						
35	Томат					25	
36	Соль					25	
37	Зелень					25	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			100	100	22	сметана - 15%

Продукты принял повар

Ваша

сметана - 15%
 масло - 35%
 мука - 10%
 морковь - 25%
 помидоры - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «22» апрель 2026 г.

5-9кл.

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 несоленый																
	Хлеб + сыр																

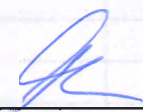
Обед

№	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			
	Сыр несоленый																
	Сахарозаменитель																
	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																
	Бананы																

Медицинская сестра



Магомедова Р.Г.

Меню-требование

135

от "22" Апрель 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						
5	Рис	30			30	4	
6	Пшенич. крупа			90	90	12	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макаронь		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	30			30	4	
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						
30	Лук		40/20		40	5	
31	Морковь		20/20		40	5	
32	Огурцы		60		60	8	
33	Помидоры		60		60	8	
34	Чеснок						
35	Томат					0,3	
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 Васи

открыт: мясо-357
 карто-357
 мука-167
 морк-257
 пом-187
 свек-107

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор _____

Утверждаю:
М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на «23» апрель 2026 г.

1-4

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			
	Соус куриный																
	Хлеб																
	Каша перловая																
	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			
	Чай сладкий																
	Печенье																

Медицинская сестра _____

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "23" *Апрель*

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			1	1	2/8	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка <i>Тристан</i>		80		80	17	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10		20	4	
16	Сахар	20	20	20	60	13	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	43	
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	4.2		0.2	0.4	9	
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		120		120	26	
29	Капуста						
30	Лук		15		15	3	
31	Морковь		15		15	3	
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						

Продукты принял повар

Виленин

обсужд: Курн - 25%
Карт - 35%
Мр - 16%
Морс - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Директор

5-9

Меню

раскладка на « 23 » апрель 2026 г.

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			
	Чай сладк.																
	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			
	Соус куриный																
	Каша																
	Перловка																
	Компот																
	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			
	Чай сладк.																
	Печенье																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "23" апреля 2026г.

124

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	24	
2	Булочки			1	1	124	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох		90		90	11	
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	25	75	9	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	31	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2		0,2	0,4	5	
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		150		150	19	
29	Капуста						
30	Лук		20		20	2	
31	Морковь		20		20	2	
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						

Продукты принял повар

А.В.Смирнов

общаян: Карт - 35%
 Курн - 25%
 Млч - 11%
 Мяс - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на «24» апрель 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>Какао</u>																
	<u>хлеб</u>																
	<u>Мини бар</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 фасолевый</u>																
	<u>Гречка с курицей</u>																
	<u>Компот</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>мансарит</u>																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 24 " апреля 2026г.

196

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	35	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			80	80	16	
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	10	30	6	
16	Сахар	20	20		40	8	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	39	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	20	
23	Кефир						
24	Какао	12			12	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					9.5	
36	Соль					0.5	
37	Зелень					0.7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	196	
42	Фрукт.свеж			100	100	20	

Продукты принял повар

А.Зинин

отхотн: Курн - 25%
Морк - 25%
Сафт - 35%
Мир - 16%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор _____

Утверждаю:
М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 24 » апрель 2026 г.

5-9

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 и молоко																

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 с пловом																
	Курица жареная																
	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			
	Какао																
	Пшеница																
	Мандарины																

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 24 " апрель 2026г.

117

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	170		220	26	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа			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	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		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					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	117	
42	Фрукт свеж			100	100	12	

Продукты принял повар

Влесев

сухофр: капуста - 25%
морковь - 25%
картофель - 35%
лук - 15%