

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Директор

Меню

раскладка на « 6 » апрель 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																
	Сыр + хлеб																
	Маело																

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																
	Макарони																
	Колбаса																
	Компот																
	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																
	Пирож.																
	Фрукты + сок																

Медицинская сестра Р.Г. Магомедова Р.Г.

Меню-требование

143

от " Вс " апрель 2026г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	26	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	11	
7	Горох		45		45	6	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	9	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	6	
16	Сахар	20	20		40	6	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		20		20	10	
20	Сыр	25			25	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты		25		25	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	11	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	4	
31	Морковь		15/15		30	4	
32	Огурцы		50		50	7	
33	Помидоры		50		50	7	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	9	
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			250	250	36	

Продукты принял повар

С. Васильев

бюджет: Карт - 357
 мука - 167
 сахар - 25
 соль - 10
 овощи - 10

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «6» апрель 2026 г.

5-9 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																
	хлеб + сыр																
	маклер 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 мн																
	Вакариши																
	колбаса																
	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			
	Какао																
	Пшенич.																
	Пряники + сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

100

от " 6-го " апреля 2026г.

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			90	90	90	
7	Горох		50		50	50	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		70		70	70	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	15	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	60	
16	Сахар	25	25		50	50	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса		90		90	90	
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						
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					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	60	
41	Яйца						
42	Фрукт свеж			250	250	250	

Продукты принял повар

Васильев

отходы: карт-35%,
мрк-16%,
морк-25%,
помид-15%,
лук-15%.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 7 » апрель 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			
	<u>Какао</u>																
	<u>Хлеб +</u>																
	<u>Яйцо вар</u>																

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			
	<u>Суп перлов</u>																
	<u>Курица вар</u>																
	<u>с картош</u>																
	<u>Хлеб +</u>																
	<u>компот</u>																

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			
	<u>Каши</u>																
	<u>манная</u>																
	<u>яблоки</u>																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 7 " апреля 2026г.

215

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		60		60	13	
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Гречка		30		30	6	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	17	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	6	
16	Сахар	20	20	10	50	11	
17	Мясо		100		100	21	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	21	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	3	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		90/80		170	36	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	6	
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	1			1	215	
42	Фрукт.свеж			100	100	21	

Продукты принял повар

Валерий

отхвост: карт-357-
мрк-161-
мрк-251

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 7 » апрель 2026 г.

5-9 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			
	какао																
	хлеб +																
	йогурт 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 перлов																
	курица вар																
	с мясом																
	хлеб +																
	компот																

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																
	яблоки																

Медицинская сестра

Р.Г.

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 27 " апрель 2026г.

110

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	24	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука		20		20	8	
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох		30		30	3	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	10	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	3	
16	Сахар	25	25	15	65	7	
17	Мясо		120		120	13	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	14	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	3	
27	Кисель						
28	Картофель		80/100		180	21	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	4	
31	Морковь		20		20	2	
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	110	
42	Фрукт свеж			100	100		

Продукты принял повар

С.В.Щу

б/ходн. карт - 35%
 мн - 16%
 марк - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 8 » апрель 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			
	Сыр молодой.																
	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			
	Соус куриный																
	Вен шницель																
	компот																
	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																
	Пшенич.																
	банан.																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

217

от " 01 " апреля 2026г.

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.круп			80	80	17	
7	Горох						
8	Вермишель		60		60	13	
9	Гречка						
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						
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		120		120	26	
29	Капуста						
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					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			100	100	22	

Продукты принял повар

Васильев

обхотн: капуста - 35%
 капуста - 25%
 морковь - 25%
 лук - 15%
 помид - 15%
 сметана - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор  М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 8 » апреля 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			
	<u>Сыр молоч.</u>																
	<u>Хлеб +</u>																
	<u>Сыр.</u>																

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			
	<u>Соус куриный</u>																
	<u>Вермишель</u>																
	<u>Квас</u>																
	<u>Хлеб +</u>																
	<u>салат</u>																

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			
	<u>Каша</u>																
	<u>пшенич.</u>																
	<u>бананы.</u>																

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

133

от " *10/08* "

апрель

2026г.

Продукты сдал завхоз

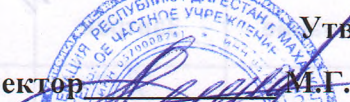
№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	100		220	29	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	4	
6	Пшенич.крупа			90	90	12	
7	Горох						
8	Вермишель		70		70	9	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	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	33	
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		150		150	20	
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					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			100	100	13	

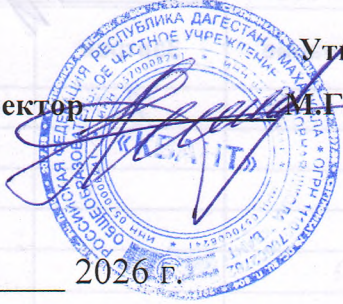
Продукты принял повар

Ваша

отхозф: капуста - 35%
 курица - 25%
 лук - 16%
 морковь - 20%
 помидоры - 15%
 огурцы - 10%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
 Директор  М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 9 » апрель 2026 г.

1-4 кл

Завтрак

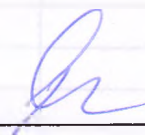
№	Наименование блюда	Мас са порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)							
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	р	Mg	Fe				
	<u>Чай сладкий</u>																	
	<u>хлеб и масло</u>																	
	<u>сливоч.</u>																	

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				
	<u>Суп говяжий</u>																	
	<u>Фрикадельки</u>																	
	<u>картофель</u>																	
	<u>помидор</u>																	
	<u>хлеб</u>																	

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				
	<u>каша</u>																	
	<u>молочная</u>																	
	<u>бурочка, сок</u>																	

Медицинская сестра  Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 24 " апреля 2026г.

215

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	39	
2	Булочки			1	1	215	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка		80		80	17	
10	Макароны						
11	Манка			80	80	17	
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	10	50	11	
17	Мясо		200		200	43	
18	Куры						
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					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж <u>кашт</u>			250	250	54	

Продукты принял повар

Степан

отхофн: Мясо - 357.
карт - 357.
мрк - 167.
морк - 257.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 9 » 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			
	<u>Чай сладкий</u>																
	<u>хлеб + масло</u>																
	<u>Сливоч.</u>																

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			
	<u>Суп гороховый</u>																
	<u>зеленое пюре</u>																
	<u>картофель</u>																
	<u>хлеб</u>																

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			
	<u>Каша</u>																
	<u>манная</u>																
	<u>булочки с/т</u>																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 12 " апрель 2026г.

133

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	29	
2	Булочки			1	1	133	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка		90		90	12	
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		50		30	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		250		250	33	
18	Куры						
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	Фрукт.свеж <u>клуб</u>			250	250	38	

Продукты принял повар

Ваш

отходы: мясо-35%
карт-35%
круп-16%
шорт-25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на «10» апрель 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			
	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 фасоль																
	Плов +																
	Каша +																
	картофель																
	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																
	пшенич.																
	бананы																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

21

от "10" апреля 2026г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	27	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			30	30	11	
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	30	
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	4	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	11	
29	Капуста						
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					0,9	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	121	
42	Фрукты свежие			1,00	1,00	12 кум - 25% 12 кум - 25% кап - 35% морк - 25% мяс - 16% паш - 15% огурцы - 15%	

Продукты принял повар

Васильев

от завхоза: капуста - 25%
морковь - 25%
мясо - 16%
паштет - 15%
огурцы - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «10» 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			
	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																
	Хлеб																
	Карри куриц																
	Кефир																
	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			
	Паша																
	Пшено																
	Бананы																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "19" апреля 2026г.

214.

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		80		80	17	
6	Пшенич. крупа			80	80	17	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		45		45	10	
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	43	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	21	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	3	
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	11	
33	Помидоры		50		50	11	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	214	
42	Фрукт свеж			100	100	21	огурцы - 15%

Продукты принял повар

Васильев

Обход: Куры - 252
 Картоф - 352
 Морк - 252
 Лук - 167
 Стол - 157