

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 4 » май 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	Ca	P	Mg	Fe			
	какао																
	хлеб +																
	молоко 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																
	макарон																
	грудь																
	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	Ca	P	Mg	Fe			
	каша																
	пшени																
	сир + чай																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от 20 " май 2026г.

212

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			60	60	13	
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	20	60	13	
17	Мясо		200		200	42	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр			25	25	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	21	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
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	1			1	212	
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар _____

отходы: мясо-35%,
карт-35%,
мрк-16%,
морк-25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 4 » май 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			
	Какао																
	Хлеб +																
	Яблоко 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																
	Макаронч.																
	Зразы																
	Квас																
	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																
	Пшени																
	Стр гай																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 04 " мая 2026г.

123

Продукты сдал завхоз [подпись]

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	22	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука			60	60	7	
5	Рис						
6	Пшенич.круп			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	5	
16	Сахар	25	25	25	75	9	
17	Мясо		250		250	31	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	15	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай			0,2	0,2	2	
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	12,3	
42	Фрукт.свеж						

Продукты принял повар [подпись]

откладн - мясо - 355
 мрк - 182
 мрк - 252
 карт - 355

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Г. Гасанов



Меню

раскладка на « 5 » май 2026 г.

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			
	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	Са	р	Mg	Fe			
	Суп гороховый																
	Картофель																
	Тур. суп																
	Каша манная																
	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 манная																
	Булочки + сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 07 " май 2026г.

209

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	38	
2	Булочки			1	1	209	
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	9	
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						
18	Куры		200		200	42	
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	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					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	52	

Продукты принял повар

Свешу

сходри:

огур - 257
 куры - 257
 лук - 187
 морк - 257
 карто - 357
 помид - 157

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:
М.Ф. Гасанов



Меню

раскладка на « 5 » мая 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 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	Са	р	Mg	Fe			
	Суп гороховый																
	фрикадельки																
	картофель																
	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																
	манна																
	булочки + сок																

Медицинская сестра

Handwritten signature in blue ink

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 10 "

май

2026г.

132

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	29	
2	Булочки			1	1	132	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка		90		90	12	
10	Макароны						
11	Манка			90	90	12	
12	Чечевица		50		50	7	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	45	6	
16	Сахар	25	25	15	65	8	
17	Мясо						
18	Куры		250		250	33	
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		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		60		60	8	
33	Помидоры		60		60	8	
34	Чеснок						
35	Томат						
36	Соль						
37	Зелень						
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	33	

Продукты принял повар

Свасу

сумм - 257
 парт - 351
 мрк - 167
 морк - 25
 пом - 151
 огур - 157

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 6 » май 2026 г.

Завтрак

4-4А.

№	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 творог.																
	Сыр + хлеб																

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 с свеклой																
	Картофель																
	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 манная																
	Мандарин																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование
от " 6 " май 2026г.

211.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	98	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	6	
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		60		60	13	
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	10	40	8	
16	Сахар		20	10	30	6	
17	Мясо		200		200	42	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	26	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай <i>в пакетиках</i>		50		50	10	
26	Сухофрукты		25		25	5	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	17	
29	Капуста		50		50	10	
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			100	100	21	

Продукты принял повар

Вану

отхвост:
Мясо-357
Рис-357
Морк.-167
Морк.-257
Картоф.-257
Свекл.-257

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 6 » май 2026 г.

5-8кл

Завтрак

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	<u>Суп молоч</u>																
	<u>Хлеб с</u>																
	<u>сир.</u>																

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	<u>Борщ ш/б</u>																
	<u>Картофель</u>																
	<u>Курица</u>																
	<u>Колотоб.</u>																
	<u>Хлеб</u>																

Полдник

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)						
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	са	р	Mg	Fe			
	<u>Чаша</u>																
	<u>Мачоя</u>																
	<u>Мандарин</u>																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 6 " май 2026г.

126°

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	28	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис	30			30	4	
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		70		70	9	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	11	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	8	
16	Сахар		25	15	40	5	
17	Мясо		250		250	31	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	19	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай <u>Смесь</u>		50		50	6	
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	11	
29	Капуста		50		50	6	
30	Лук		20/10		40	5	
31	Морковь		20/10		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>Фрукт</u>			100	100	13	

Продукты принял повар

С.В.Иванов

отходы:

Молоко - 35
 Сахар - 35
 Лук - 16
 Картофель - 25
 Морковь - 25
 Сельдерей - 25

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Директор

Меню

раскладка на « 7 » май 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			
	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 Телячий																
	Картофель																
	Перловка																
	Квас																
	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																
	Пюре																
	Бульон																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "17" мая 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		5		5	1	
6	Пшенич. крупа			80	80	17	
7	Горох						
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		40	9	
17	Мясо фарш		60		60	13	
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	17	
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					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			250	250	54	

Продукты принял повар

Свещу

сдал: карт-302
мрк-182
мрк-252

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 7 » май 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			
	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																
	Картофель																
	Пюре																
	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			
	Картофель																
	Пшеница																
	Булочки + сок																

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

133

от " 10 " май 2026г.

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		5		5	1	
6	Пшенич. крупа			90	90	12	
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка		90		90	12	
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		80		80	11	
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		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	12	
29	Капуста						
30	Лук		20		20	3	
31	Морковь		20		20	3	
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		15		15 шт	2	
42	Фрукт. свеж			90	90	33	

Продукты принял повар Вашу

Склад: карто-302
лук-160
мор-90

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 8 » май 2026 г.

1-4кл

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 +																
	яблоко вар.																

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 фрезо																
	Творог с																
	курица.																
	пюре																
	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 + смет																
	манго																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

190

от " 10/05 " май 2026г.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	50	100		150	54	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука			60	60	11	
5	Рис		80		80	15	
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		45		45	8	
14	Масло растит.		15		15	3	
15	Масло сливоч.		10/10		20	4	
16	Сахар	20	20	20	60	11	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	38	
19	Колбаса						
20	Сыр			25	25	5	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	19	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	
25	Чай			0,2	0,2	4	
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					0,7	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	190	
42	Фрукт.свеж			100	100	19	

Продукты принял повар

Свешу

обед: Кури - 25;
 морк - 25;
 карто - 35;
 лук - 167

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 21 » июня 2026 г.

5-ФК

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																
	Яблоко																

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 фасолью																
	Пюре																
	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			
	Птица																
	Чай с сахаром																
	Маггара																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

193

от " 20 " сентября 2026г.

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			60	60	7	
5	Рис		40		80	10	
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	6	
14	Масло растит.						
15	Масло сливоч.		15/15		30	3	
16	Сахар	25	25	25	75	8	
17	Мясо						
18	Куры		250		25	3	
19	Колбаса						
20	Сыр			30	30	3	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	195			195	19	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	1	
25	Чай			0,2	0,2	2	
26	Сухофрукты		30		30	3	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	10	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	4	
31	Морковь		20/20		40	4	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					23	
36	Соль					25	
37	Зелень					2,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	113	
42	Фрукт свеж			100	100	11	

Продукты принял повар

С.Валентин

откладн: Курт-2
 МСК-161
 Карт-35.
 Мер-257

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 12 » мая 2026 г.

4-5 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																

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																
	Макарон																
	Чай сладкий																
	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	са	р	Mg	Fe			
	Каша																
	Пшеница																
	Булочки - сок																

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 01.05 " май 2026г.

132

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	120		220	24	
2	Булочки			1	1	132	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			90	90	12	
7	Горох		50		50	7	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		70				
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	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		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					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			250	250	33	

Продукты принял повар

Сидорова

выдано: Кар- 257.
Мясо- 352
Мух- 107
Морк- 25.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 12 » май 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	-														
	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															
	Пюре картофельное															
	Пюре картофельное															
	Пюре картофельное															
	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															
	Джем															
	Булочки сок															

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

198

от " 01/12 " май 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	198	
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			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		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					95	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,2	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	49	

Продукты принял повар

Валу

сдал: мясо-357
карт-357
лук-167
морк-257