

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «16» сентября 2026 г.

1-4

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 +													
	Сыр													

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
	Сыр голландский													
	Картофель													
	Курица													
	Компот													
	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													
	Машина													
	Бананы													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от

"

сентября

2026г.

162

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	180		280	45 ✓	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2 ✓	
9	Гречка						
10	Макароны	30			30	5 ✓	
11	Манка			80	80	13 ✓	
12	Чечевица		45		45	7 ✓	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2 ✓	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	10 ✓	
16	Сахар		20		20	3 ✓	
17	Мясо		200		200	34 ✓	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	4 ✓	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	20 ✓	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	4 ✓	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	13 ✓	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	5 ✓	
31	Морковь		15/15		30	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						
42	Фрукт.свеж			100	100	16 ✓	

Продукты принял повар

с.Вещу

отходн: карт-35
мясо-35
лук-16
морк-9

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 16 » сентября 2026 г.

Б-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
	Сыр творог													
	Хлеб +													
	Сыр													

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
	Сыр творог													
	Чечевица													
	Картофель													
	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
	Картофель													
	Машина													
	Батон													

Медицинская сестра _____ Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 08 " сентября 2026г.

134

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	24 ✓	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1 ✓	
9	Гречка						
10	Макароны	30			30	4 ✓	
11	Манка						
12	Чечевица		50		50	7 ✓	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2 ✓	
15	Масло сливоч.						
16	Сахар		25		25	3 ✓	
17	Мясо		240		240	32 ✓	
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		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					0,8 ✓	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			100	100	13 ✓	

Продукты принял повар

отхвост: карт-35%
и тео-35%
хур-16%
морк-8%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «17» сентября 2026 г.

8-4

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 +													
	Молоко слив.													

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
	Борщ 1/6													
	Ветчина													
	Пюре из													
	картофель													
	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
	Салат													
	Пшеничная													
	выпечка													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "

"

сентябрь

2026г.

165

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	30	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	13	
7	Горох						
8	Вермишель		50		50	8	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	7	
16	Сахар	20	20		40	7	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	33	
19	Колбаса						
20	Сыр						
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	13	
29	Капуста		30		30	5	
30	Лук		15/15		30	5	
31	Морковь		15/15		30	5	
32	Огурцы		50		50	8	
33	Помидоры		50		50	8	
34	Чеснок		30		30	5	
35	Томат					9,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,8	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			100	100	16	

Продукты принял повар

С.В.Щу

свекла - 25
карт - 15
отходы: суп - 35%
мк - 16%
морк - 25%
кури - 25%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «16» сентября 2026 г.

Б-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
	Сыр творог													
	Хлеб +													
	сыр													

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 гороховый													
	Гречка													
	Курица.													
	Компот													
	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													
	Манный													
	Батон													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 01 " сентября 2026г.

134

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	24 ✓	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1 ✓	
9	Гречка						
10	Макароны	30			30	4 ✓	
11	Манка						
12	Чечевица		50		50	7 ✓	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2 ✓	
15	Масло сливоч.						
16	Сахар		25		25	3 ✓	
17	Мясо		240		240	32 ✓	
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		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					0,8 ✓	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			100	100	13 ✓	

Продукты принял повар

отхвост: карт-35%
м.хвост-35%
хвост-16%
морк-8%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «16» сентября 2026 г.

1-4

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
	Суп молочный													
	Хлеб + сыр													

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 овощной													
	Пюре картофельное													
	Пюре из капусты													
	Компот													
	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 манная													
	Бананы													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от

сентября

2026г.

162

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	180		280	45 ✓	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2 ✓	
9	Гречка						
10	Макароны	30			30	5 ✓	
11	Манка			80	80	13 ✓	
12	Чечевица		45		45	7 ✓	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2 ✓	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	10 ✓	
16	Сахар		20		20	3 ✓	
17	Мясо		200		200	34 ✓	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	4 ✓	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	20 ✓	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	4 ✓	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	13 ✓	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	5 ✓	
31	Морковь		15/15		30	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						
42	Фрукт. свеж			100	100	16 ✓	

Продукты принял повар

С.В. Свечу

отходн:

карт - 35
мясо - 35
лук - 16
морк - 9