

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Директор

Меню

раскладка на « 2 » сентября 2026 г.

5-8

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>гречка</u>													
	<u>ябло вар</u>													
	<u>хлеб + чай</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 горох.</u>													
	<u>макарон</u>													
	<u>суп рис.</u>													
	<u>квас</u>													
	<u>хлеб + салат</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>персики</u>													
	<u>пр. фрукты</u>													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "20" сентября 2026г.

151

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	200	220		420	63 ✓	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох		50		50	6 ✓	
8	Вермишель						
9	Гречка	80			80	14 ✓	
10	Макаронь						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2 ✓	
15	Масло сливоч.						
16	Сахар	25	25		50	7 ✓	
17	Мясо						
18	Куры		240		240	36 ✓	
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3 ✓	
26	Сухофрукты		30		30	5 ✓	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	15 ✓	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	6 ✓	
31	Морковь		20/20		40	6 ✓	
32	Огурцы		60		60	9 ✓	
33	Помидоры		60		60	9 ✓	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5 ✓	
36	Соль					0,5 ✓	
37	Зелень					0,8 ✓	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	9 ✓	
41	Яйца	1			1	15 ✓	
42	Фрукт. свеж			100	100	15 ✓	

Продукты принял повар

Вашу

отхвост: суп - 38г.
карт - 16г.
морк - 28г.
печ - 15г.
огур - 15г.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Директор

Меню

раскладка на « 2 » сентябрь 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
	Чай													
	Хлеб + сыр													
	Хлеб + чай													

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													
	Макароны													
	Мясной													
	Каша													
	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
	Пирожки													
	Пирожки													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 02 "

сентября

2026г.

140

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	180	200		380	65	✓
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп						
7	Горох		45		45	8	✓
8	Вермишель						
9	Гречка	80	50		80	14	✓
10	Макароны				50	8	✓
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	✓
15	Масло сливоч.	10	10/10		30	5	✓
16	Сахар	20	20		40	7	✓
17	Мясо						
18	Куры		200		200	34	✓
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		90		90	15	✓
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	5	✓
31	Морковь		15/15		30	5	✓
32	Огурцы		50		50	8	✓
33	Помидоры		50		50	8	✓
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	✓
36	Соль					0,5	✓
37	Зелень					0,8	✓
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	10	✓
41	Яйца	1			1	140	✓
42	Фрукт.свеж			100	100	14	✓

Продукты принял повар

С.В.Сидоров

отх.отд. карт-35;
 л.к. - 16;
 л.к. - 25;
 л.к. - 15х15;

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
Директор _____ М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 3 » сентябрь 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
	Какао													
	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. чеченский													
	Фрикадельки													
	Картофель													
	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
	Каши													
	пшенич.													
	Хлопья													

Медицинская сестра _____

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 01 "

сентября

2026г.

162

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	180	200		380	61	✓
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	13	✓
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	✓
9	Гречка		80		80	13	✓
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		45		45	7	✓
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	✓
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	5	✓
16	Сахар	20	20		40	6	✓
17	Мясо		200		200	32	✓
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	4	✓
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	16	✓
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2	✓
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	4	✓
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	15	✓
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					0,8	✓
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			100	100	16	✓

Продукты принял повар

С.В.В.В.

отх.отр.

карт - 35.
мясо - 35.
мук - 16.
марк - 25.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 3 » сентябрь 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 + 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 горохов.													
	Фрика дельи.													
	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
	Каши													
	Пшенич.													
	Волокн.													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 14 " сентября 2026г.

148

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	200	220		420	62 ✓	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	13 ✓	
7	Горох						
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	7 ✓	
16	Сахар	25	25		50	7 ✓	
17	Мясо		240		240	35 ✓	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4 ✓	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	22 ✓	
23	Кефир						
24	Какао	12			1,2	2,18 ✓	
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4 ✓	
27	Кисель						
28	Картофель		100		100	15 ✓	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	6 ✓	
31	Морковь		20/20		40	6 ✓	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
35	Томат					25 ✓	
36	Соль					0,5 ✓	
37	Зелень					0,8 ✓	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт. свеж			100	100	15 ✓	

Продукты принял повар

Вашин

отходы: мясо - 35%
карт - 35%
лук - 10%
карт - 8%

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «4» сентябрь 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 фасоль													
	Хлеб с													
	кислиц.													
	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
	Каша													
	манная													
	бананы													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " сентября " 2026г.

150.

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	180	200		380	57✓	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	12✓	
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1✓	
9	Гречка						
10	Макароны	30			30	4✓	
11	Манка			80	80	12	
12	Чечевица						
13	Фасоль		45		45	7✓	
14	Масло растит.		15		15	2✓	
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	6✓	
16	Сахар		20	10	30	4✓	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	30✓	
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	4✓	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	19✓	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	4✓	
27	Кисель						
28	Картофель		90		90	13✓	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	4✓	
31	Морковь		15/15		30	4✓	
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	15✓	

Продукты принял повар

Вашин

отхвост

карт-357
кури-257
морк-257
лук-100

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Директор

Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «4» сентябрь 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
	Суп молоч.													
	Хлеб +													
	смет.													

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 греческ.													
	Плов с													
	курицей													
	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
	Каша													
	манная													
	банан.													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "14" сентября 2026г.

136

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	200	220		420	57	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		90		90	12	✓
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны	30			30	4	✓
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		50		50	8	✓
14	Масло растит.		15		15	2	✓
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	8	✓
16	Сахар		25	15	40	5	✓
17	Мясо						
18	Куры		240		240	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		100		100	14	✓
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	5	✓
31	Морковь		20/20		40	5	✓
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок						
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	14	✓

Продукты принял повар

Вашу

Отходы: Карб-35
Кури-28
Мор-25
Мл-10

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Директор _____

Меню

раскладка на « 7 » сентябрь 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 +													
	Личо 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 горох													
	Макаронн													
	Чурчк													
	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
	Каши													
	Пирог													
	Яблоки													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

140

от " *сентябрь* "

сентябрь

2026г.

Продукты сдал завхоз *с. Валу*

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	180		280	39	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			90	80	13	
7	Горох		50		50	7	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	8	
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		50	7	
17	Мясо		240		240	34	
18	Куры						
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		80		80	13	
29	Капуста						
30	Лук		20/20		40	6	
31	Морковь		20/20		40	6	
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	1			1	140	
42	Фрукт. овес			100	100	14	

Продукты принял повар *с. Валу*

овощи - 35%
мол - 35%
круп - 25%
мол - 16%
мор - 8%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Директор

Меню

раскладка на « 8 » сентябрь 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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Чай сладкий													
	Хлеб + масло													

Обед

№	Наименование блюда	Мас са порц ии	Пищевые вещества (г)			Энгергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мл)				Мин. Вещества (мл)			
			Б	Ж	У		В I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Суп куриный													
	Ветчина													
	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 I	С	А	Е	са	р	Mg	Fe
	Паша													
	Манная													
	Бананы													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "8" сентября 2026г.

160

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	32	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2	
9	Гречка		80		80	13	
10	Макароны			80	80	13	
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	10	50	8	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	32	
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	Лук		15/15		30	5	
31	Морковь		15/15		30	5	
32	Огурцы		30		50	8	
33	Помидоры		30		50	8	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,8	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фруктовый			100	100	16	Огурцы - 15 Куры 8 Порт - 35 Лук - 16 Морк - 25

Продукты принял повар

С.В. Сидоров

Отхлост: Куры 8
Порт - 35
Лук - 16
Морк - 25

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 8 » сентября 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
	Чай слад													
	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
	Суп куриный													
	Гречка													
	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
	Каши													
	Манная													
	Бананы													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "8" сентября 2026г.

138

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						
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	1✓	
9	Гречка		90		90	12✓	
10	Макароны						
11	Манка			90	90	12✓	
12	Чечевица						
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						
18	Куры		240		240	33✓	
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		60		60	8✓	
33	Помидоры		60		60	8✓	
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	14✓	

Продукты принял повар

Оклад: Курица - 25%
Рис - 35%
Мор - 25%
Лук - 16%
Помидор - 13%
Огурец - 15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 9 » Сентябрь 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 творог	.												
	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
	Борщ м/с													
	Пюре мясн													
	С. картош.													
	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													
	молоч													
	булочки сир.													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "28" сентября 2026г.

168

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	120		200	34	✓
2	Булочки			1	1	168	✓
3	Баранки						
4	Мука		40		40	7	✓
5	Рис	30			30	5	✓
6	Пшенич.круп						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			80	80	13	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	3	✓
15	Масло сливоч.	10	10/10	10	40	7	✓
16	Сахар		20	10	30	5	✓
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	5	✓
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	21	✓
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	4	✓
27	Кисель						
28	Картофель		80/80		160	24	✓
29	Капуста		30		30	5	✓
30	Лук		15/15		30	5	✓
31	Морковь		15		15	3	✓
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок		30		30	5	✓
35	Томат					0,5	✓
36	Соль					0,5	✓
37	Зелень					0,8	✓
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	42	✓

Продукты принял повар

С.В.Смирнов

отвечает: Корт-35%
мол-16%
кисл-25%
капуст-25%
свеж-15%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 9 » сентября 2026 г.

5-8

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 молоч													
	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
	Борщ м/о													
	Пельмени													
	с картошкой													
	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													
	бурочик + сок													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "

30 сент 2026г.

2026г.

147

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	180		280	41 ✓	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука		40		40	6 ✓	
5	Рис	30			30	4 ✓	
6	Пшенич.крупа						
7	Горох						
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка			90	90	13 ✓	
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2 ✓	
15	Масло сливоч.	15	15/15	15	60	9 ✓	
16	Сахар		25	15	40	6 ✓	
17	Мясо						
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4 ✓	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	150			150	22 ✓	
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай						
26	Сухофрукты		30		30	4 ✓	
27	Кисель						
28	Картофель		90/30		120	25 ✓	
29	Капуста		30		30	4 ✓	
30	Лук		20/20		40	6 ✓	
31	Морковь		20		20	3 ✓	
32	Огурцы						
33	Помидоры						
34	Чеснок		30		30	4 ✓	
35	Томат					0,5 ✓	
36	Соль					0,5 ✓	
37	Зелень					0,8 ✓	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца						
42	Фрукт.свеж			250	250	34 ✓	

Продукты принял повар

В.В.В.

отхор: Карб - 35/-
мрк - 10/-
Капуста - 25/-
морк - 25/-
свежее - 25/-

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Директор

Меню

раскладка на «10» 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
	Чай слад.													
	Бульбобор.													

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 гречих													
	Вар. курица													
	Пюре из													
	картоф													
	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
	Комо													
	Пшениц.													
	Пюре из + сок													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "

сентября

2026г.

159

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	29✓	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	13✓	
7	Горох						
8	Вермишель		50/10		60	10✓	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		45		45	7✓	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2✓	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	5✓	
16	Сахар	20	20		40	6✓	
17	Мясо		200		200	32✓	
18	Куры						
19	Колбаса	40			40	6✓	
20	Сыр						
21	Сметана	10			10	2✓	
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 <i>кваш.</i>	15			15	2✓	
30	Лук		15/15		30	5✓	
31	Морковь		15/15		30	5✓	
32	Огурцы						
33	Помидоры	10			10	2✓	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5✓	
36	Соль					0,5✓	
37	Зелень					0,8✓	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	9✓	
41	Яйца	90			90	14✓	
42	Фрукт. свеж			250	250	40✓	

Продукты принял повар

Всего

состав: карт - 357
мол - 167
морк - 257
мисе - 357
печ - 157

ОЧУ «Основная школа «Квант»

Утверждаю:
Директор «КВАНТ» М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «10» сентября 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
	чай слад.													
	бутерброд													

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 чечен.													
	Вермишель													
	карш.													
	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													
	творог													
	пряники+сок													

Медицинская сестра Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "10" сентября 2026г.

143

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	180		280	10	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	13	
7	Горох						
8	Вермишель		10/60		70	10	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица		50		50	7	
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		15/15	15	30	4	
16	Сахар	25	25		50	7	
17	Мясо		240		240	34	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана	10			10	1	
22	Молоко цельн						
23	Кефир						
24	Какао						
25	Чай	0,2			0,2	3	
26	Сухофрукты		30		30	4	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	13	
29	Капуста	15			15	2	
30	Лук		10/20		40	6	
31	Морковь		20/20		40	6	
32	Огурцы						
33	Помидоры	10			10	1	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5	
36	Соль					0,5	
37	Зелень					0,8	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники			60	60	8	
41	Яйца						
42	Фрукт. свен			250	250	36	

Продукты принял повар

остатки: карт - 35%
морк - 25%
лук - 16%
мясо - 35%
греч - 18%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «11» января 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
	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 оксом													
	Хлеб с кур													
	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
	Какао													
	Пшенич.													
	Овощи													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от " 08 " января 2026г.

156

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	80	100		180	28 ✓	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	12 ✓	
6	Пшенич.крупа			80	80	12 ✓	
7	Горох						
8	Вермишель		10		10	2 ✓	
9	Гречка						
10	Макароны						
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль		45		45	7 ✓	
14	Масло растит.		15		15	2 ✓	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	3 ✓	
16	Сахар	20	80		40	5 ✓	
17	Мясо						
18	Куры		200		200	31 ✓	
19	Колбаса						
20	Сыр	25			25	4 ✓	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	16 ✓	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2 ✓	
25	Чай						
26	Сухофрукты		25		25	4 ✓	
27	Кисель						
28	Картофель		80		80	12 ✓	
29	Капуста						
30	Лук		15/15		30	5 ✓	
31	Морковь		15/15		30	5 ✓	
32	Огурцы		50		50	8 ✓	
33	Помидоры		50		50	8 ✓	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5 ✓	
36	Соль					0,5 ✓	
37	Зелень					0,8 ✓	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	156 ✓	
42	Фрукт.свеж			100	100	16 ✓	

Продукты принял повар

С.В.Андреев

отходы: 157,
карт - 350,
булочки - 280,
морковь - 252,
лук - 110,
печ - 150.

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:
М.Г. Гасанов

Директор

Меню

раскладка на « 11 » января 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 +													
	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 фасов.													
	Апельс													
	Курица													
	Помидор													
	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
	Какао													
	Пшеница													
	Бананы													

Медицинская сестра

Р.Г. Магомедова

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от "20" "Июли" 2026г.

Июли

2026г.

131

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	180		280	38 ✓	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис		80		80	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	15	45	6 ✓	
16	Сахар	25	25		50	7 ✓	
17	Мясо						
18	Куры		240		240	31 ✓	
19	Колбаса						
20	Сыр	30			30	4 ✓	
21	Сметана						
22	Молоко цельн	125			125	16 ✓	
23	Кефир						
24	Какао	1,2			1,2	2 ✓	
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		60		60	8 ✓	
33	Помидоры		60		60	8 ✓	
34	Чеснок						
35	Томат					0,5 ✓	
36	Соль					0,5 ✓	
37	Зелень					0,8 ✓	
38	Печенье						
39	Конфеты						
40	Пряники						
41	Яйца	1			1	131 ✓	
42	Фрукты свежие			100	100	13 ✓	

Продукты принял повар

Среду

131
 Сухфрукт - 151
 Курица - 257
 Сыр - 307
 Лук - 167
 Морк - 257
 пом - 151

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

Директор

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на «14» 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
	Какао													
	Хлеб +													
	йогурт													

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 горохов													
	Макарон													
	Гречка													
	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
	Каши													
	Печенье													
	Пряники со													

Медицинская сестра

Р.Г. Магомедова

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	80	100		180	29	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич. крупа			80	80	13	
7	Горох		45		45	4	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		50		50	8	
11	Манка						
12	Чечевица						
13	Фасоль						
14	Масло растит.		15		15	2	
15	Масло сливоч.		10/10	10	30	3	
16	Сахар	20	20		40	6	
17	Мясо		200		200	32	
18	Куры						
19	Колбаса						
20	Сыр						
21	Сметана						
22	Молоко цельн	100			100	16	
23	Кефир						
24	Какао	1.2			1.2	2	
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			60	60	10	
41	Яйца	1			1	162	
42	Фрукт. свеж			40	40	40	

Продукты принял повар

отхорн: 4х50-30%
 лук-16%
 морк-25%
 карт-35%

ОЧУ «Основная школа «Квант»



Утверждаю:

М.Г. Гасанов

Меню

раскладка на « 14 » сентября 2026 г.

5-8

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 +													
	йогурт													

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													
	Макароны													
	аппетиз													
	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													
	Пшенич.													
	Пирожок + сок													

Медицинская сестра

Магомедова Р.Г.

Меню-требование

от

сентября

2026г.

134

Продукты сдал завхоз

№	Наименование	Завтрак	Обед	Полдник	Норма на 1 чел.	Всего	На выдачу
1	Хлеб	100	180		280	37✓	
2	Булочки						
3	Баранки						
4	Мука						
5	Рис						
6	Пшенич.круп			80	90	12✓	
7	Горох		50		50	7✓	
8	Вермишель						
9	Гречка						
10	Макароны		60		60	8✓	
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		240		240	32✓	
18	Куры						
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		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			60	60	8✓	
41	Яйца	1			1	134✓	
42	Фрукт.свеж			150	250	23✓	

Продукты принял повар

Всичу

обход: м.хл. 357
карт - 357
лук - 16г
морк. - 25