

Утверждаю
 Директор ГБОУ НКШ
 имени Героя России Гурова И.В.
 Гуриков А.В.



**МЕНЮ (5-8 классы)
 26 марта 2026 года**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
TK 1a	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	200
TK 2a	Омлет натуральный с сыром	120
TK 18	Чай сахаром	200
	Хлеб пшеничный	60
TK 4	Масло сливочное	15
	Йогурт порционный	115
ОБЕД		
TK 25a	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горшком	100
TK 6a	Рассольник ленинградский с мясом и сметаной	200/10/10
TK 7a	Плов из птицы (куриная грудка)	300
TK 8	Компот из апельсинов	200
	Хлеб ржаной	70
	Хлеб пшеничный	40
ПОЛДНИК		
106	Пирожок печеный из дрожжевого теста (фарш яблочный)	100
10	Сок фруктовый	200
	Банан	150
	Орехи, сухофрукты порционно	50
УЖИН		
TK 11a	Огурец, помидора и перец болгарский в нарезке	120
TK 11a	Котлета рыбная	100
TK 12a	Пюре картофельное	200
TK 13	Компот из кураги	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	40
2 УЖИН		
14	Ряженка 3,2-3,5%	200
	Вафли	100

Утверждаю
 Директор ГБОУ НКШ
 имени Героя России Гурова И.В.
 Гуриков А.В.



**МЕНЮ (9-11 классы)
26 марта 2026 года**

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	250
2	Омлет натуральный с сыром	150
18	Чай сахаром	200
	Хлеб пшеничный	70
4	Масло сливочное	15
	Йогурт порционный	115
ОБЕД		
ТК 25а	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горшком	150
6	Рассольник ленинградский с мясом и сметаной	250/15/10
7	Плов из птицы (куриная грудка)	350
8	Компот из апельсинов	200
	Хлеб ржаной	100
	Хлеб пшеничный	60
ПОЛДНИК		
106	Пирожок печеный из дрожжевого теста (фарш яблочный)	100
10	Сок фруктовый	200
	Банан	150
	Орехи, сухофрукты порционно	50
УЖИН		
11	Огурец, помидора и перец болгарский в нарезке	150
ТК 11а	Котлета рыбная	120
12	Пюре картофельное	230
13	Компот из кураги	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	60
2 УЖИН		
14	Ряженка 3,2-3,5%	200
	Вафли	100