

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



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

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
31а	Каша пшеничная молочная вязкая	200
32	Яйцо вареное	1 шт
33	Кофейный напиток с молоком	200
	Хлеб пшеничный	50
4	Масло шоколадное	10
34а	Сыр	20
ОБЕД		
76	Сельдь, лук, масло растительное	50
36а	Щи из свежей капусты с картофелем с говядиной и сметаной	200/10/10
37а	Жаркое по-домашнему	300
10	Соки фруктовые	200
	Хлеб ржаной	70
	Хлеб пшеничный	40
ПОЛДНИК		
38а	Пудинг из творога со молоком сгущенным	200
39	Компот из сухофруктов	200
14	Йогурт порционный	115
	Апельсин	150
УЖИН		
80	Помидора свежая порционно	100
467а	Биточки по белорусски	100
12а	Картофельное пюре	200
43	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	40
2 УЖИН		
14	Кефир 2,5-3%	200
	Булочка	1 шт



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

МЕНЮ (9-11 классы)
10 марта 2026 года

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
31	Каша пшеничная молочная вязкая	250
32	Яйцо вареное	1 шт
33	Кофейный напиток с молоком	200
	Хлеб пшеничный	50
4	Масло шоколадное	10
34	Сыр	25
ОБЕД		
76	Сельдь, лук, масло растительное	50
36	Щи из свежей капусты с картофелем с говядиной и сметаной	250/15/10
37	Жаркое по-домашнему	350
10	Соки фруктовые	200
	Хлеб ржаной	100
	Хлеб пшеничный	60
ПОЛДНИК		
38	Пудинг из творога с молоком сгущенным	250
39	Компот из сухофруктов	200
14	Йогурт порционный	115
	Апельсин	150
УЖИН		
80	Помидора свежая порционно	100
467	Биточки по белорусски	120
12	Картофельное пюре	230
43	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	60
2 УЖИН		
14	Кефир 2,5-3%	200
	Булочка	1 шт