



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

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

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
107а	Каша вязкая молочная из овсяной крупы	200
	Яйцо вареное	1 шт
18	Какао с молоком	200
	Хлеб пшеничный	60
4	Масло сливочное	15
ОБЕД		
60а	Салат из квашенной капусты	100
90а	Суп сливочный с рыбой горбуша	250
118а	Котлета из кур под соусом	120
27а	Макароны отварные с маслом	200
64а	Компот из клубники свежемороженой	200
	Хлеб ржаной	70
	Хлеб пшеничный	40
ПОЛДНИК		
	Запеканка творожная со сгущенным молоком	200/40
28	Чай с лимоном и сахаром	200
	Мандарин	150
14	Йогурт порционный	115
УЖИН		
108	Салат летний	100
78а	Шницель натуральный рубленный мясной	100
93а	Картофель отварной	200
10	Сок фруктовый	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	40
2 УЖИН		
14	Снежок 2.5%	200
15	Булочка домашняя	100



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

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

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
107	Каша вязкая молочная из овсяной крупы	250
	Яйцо вареное	1 шт
18	Какао с молоком	200
	Хлеб пшеничный	70
4	Масло сливочное	15
ОБЕД		
60а	Салат из квашенной капусты	150
90	Суп сливочный с рыбой горбуша	300
118	Котлета из кур под соусом	140
27	Макароны отварные с маслом	230
64	Компот из клубники свежемороженой	200
	Хлеб ржаной	100
	Хлеб пшеничный	60
ПОЛДНИК		
	Запеканка творожная со сгущенным молоком	200/40
28	Чай с лимоном и сахаром	200
	Мандарин	150
14	Йогурт порционный	115
УЖИН		
108	Салат летний	100
78	Шницель натуральный рубленный мясной	120
93	Картофель отварной	230
10	Сок фруктовый	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	60
2 УЖИН		
14	Снежок 2.5%	200
15	Булочка домашняя	100