

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

**МЕНЮ (5-8 классы)
 15 апреля 2026**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
95а	Суп молочный с гречневой крупой	200
24	Бутерброды горячие с сыром	80
33	Кофейный напиток с молоком	200
	Хлеб пшеничный	60
	Масло сливочное	15
ОБЕД		
40	Кукуруза консервированная	100
98а	Суп картофельный с клецками и говядиной	200/10
97а	Биточки из говядины	100
73а	Рис с овощами	200
8	Компот из апельсинов	200
	Хлеб ржаной	70
	Хлеб пшеничный	40
ПОЛДНИК		
106	Пирожки печеные из дрожжевого теста, сдобные (фарш яблочный)	100
10	Сок фруктовый	200
	Мандарин	150
УЖИН		
104	Икра кабачковая	100
431а	Макаронник с мясом	200
43	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	40
2 УЖИН		
	Кефир 2.5-3%	200
	Печенье	50

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



МЕНЮ (9-11 классы)
15 апреля 2026

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
95	Суп молочный с гречневой крупой	250
24	Бутерброды горячие с сыром	80
33	Кофейный напиток с молоком	200
	Хлеб пшеничный	70
	Масло сливочное	15
ОБЕД		
40	Кукуруза консервированная	100
98	Суп картофельный с клецками и говядиной	250/15
97	Биточки из говядины	120
73	Рис с овощами	230
8	Компот из апельсинов	200
	Хлеб ржаной	100
	Хлеб пшеничный	60
ПОЛДНИК		
106	Пирожки печеные из дрожжевого теста, сдобные (фарш яблочный)	100
10	Сок фруктовый	200
	Мандарин	150
УЖИН		
104	Икра кабачковая	100
431	Макаронник с мясом	230
43	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	60
2 УЖИН		
	Кефир 2.5-3%	200
	Печенье	50