

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



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

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
ТК 1а	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	200
ТК 2а	Омлет натуральный с сыром	120
ТК 18	Чай сахаром	200
	Хлеб пшеничный	60
ТК 4	Масло сливочное	15
	Йогурт порционный	115
ОБЕД		
ТК 5	Салат из сырых овощей	100
ТК 6а	Рассольник ленинградский с мясом и сметаной	200/10/10
ТК 7а	Плов из птицы (куриная грудка)	300
ТК 8	Компот из апельсинов	200
	Хлеб ржаной	70
	Хлеб пшеничный	40
ПОЛДНИК		
	Булочка	1 шт.
10	Сок фруктовый	200
	Банан	150
	Зефир	1 шт.
УЖИН		
ТК 11а	Огурец, помидора и перец болгарский в нарезке	120
ТК 11а	Котлета рыбная	100
ТК 12а	Пюре картофельное	200
ТК 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)
 05 марта 2026 года**

№ рец.	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		
5	Салат из сырых овощей	100
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		
	Булочка	1 шт.
10	Сок фруктовый	200
	Зефир	1 шт.
	Банан	150
УЖИН		
11	Огурец, помидора и перец болгарский в нарезке	150
TK 11a	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