



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

МЕНЮ (5-8 классы)
02 марта 2026

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
75а	Каша вязкая молочная манная с маслом	200
43	Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	60
4	Масло шоколадное	10
	Яйцо вареное	1 шт
14	Йогурт порционный	115
ОБЕД		
108а	Салат Летний	100
71а	Солянка домашняя	200/15/12/10
54а	Шницель рыбный натуральный с маслом	100
89а	Капуста тушеная	200
56	Кисель из свежемороженых ягод	200
	Хлеб ржаной	70
	Хлеб пшеничный	40
ПОЛДНИК		
24	Бутерброды горячие с сыром	80
10	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200
	Банан	150
	Вафли	50
УЖИН		
11	Огурец консервированный	100
22а	Картофель, тушенный с луком	200
62а	Печень по строгановски	100
28	Чай с лимоном и сахаром	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	40
2 УЖИН		
14	Снежок 2,5%	200
	Булочка	1 шт



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

МЕНЮ (9-11 классы)
02 марта 2026

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
75	Каша вязкая молочная манная с маслом	250
43	Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	70
4	Масло шоколадное	10
	Яйцо вареное	1 шт
14	Йогурт порционный	115
ОБЕД		
108	Салат Летний	100
71	Солянка домашняя	250/18/15/10
54	Шницель рыбный натуральный с маслом	120
89	Капуста тушеная	230
56	Кисель из свежемороженых ягод	200
	Хлеб ржаной	100
	Хлеб пшеничный	60
ПОЛДНИК		
24	Бутерброды горячие с сыром	80
10	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200
	Банан	150
	Вафли	50
УЖИН		
11	Огурец консервированный	100
22	Картофель, тушеный с луком	230
62	Печень по строгановски	120
28	Чай с лимоном и сахаром	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	60
2 УЖИН		
14	Снежок 2,5%	200
	Булочка	1 шт