

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

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

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
45а	Омлет натуральный	120
95а	Суп молочный с гречневой крупой	200
43	Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	60
4	Масло сливочное	15
ОБЕД		
87а	Винегрет	100
48а	Борщ с картофелем и мясом со сметаной	200/10/10
49а	Гуляш из говядины	100
45а	Рис отварной	200
10	Сок фруктовый	200
	Хлеб ржаной	70
	Хлеб пшеничный	40
ПОЛДНИК		
	Булочка	1 шт
	Напиток из клубники	200
64	Груша	150
	Орехи, сухофрукты порционно	50
УЖИН		
85а	Салат из помидор и огурцов	100
88а	Суфле из птицы (бройлер)	120
93а	Картофель отварной	200
28	Чай с лимоном и сахаром	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)
 11 марта 2026 года**

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
45	Омлет натуральный	150
95	Суп молочный с гречневой крупой	200
43	Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	70
4	Масло сливочное	15
ОБЕД		
87	Винегрет	150
48	Борщ с картофелем и мясом со сметаной	250/15/10
49	Гуляш из говядины	120
45	Рис отварной	230
10	Сок фруктовый	200
	Хлеб ржаной	100
	Хлеб пшеничный	60
ПОЛДНИК		
	Булочка	1 шт
64	Напиток из клубники	200
	Груша	150
	Орехи, сухофрукты порционно	50
УЖИН		
85	Салат из помидор и огурцов	150
88	Суфле из птицы (бройлер)	150
93	Картофель отварной	230
28	Чай с лимоном и сахаром	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	60
2 УЖИН		
14	Ряженка 3,2-3,5%	200
	Вафли	100