

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



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

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
<b>ЗАВТРАК</b>		
107а	Каша вязкая молочная из овсяной крупы	200
	Яйцо вареное	1 шт
18	Какао с молоком	200
	Хлеб пшеничный	60
4	Масло сливочное	15
<b>ОБЕД</b>		
19	Салат из помидоров со сладким перцем	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
<b>ПОЛДНИК</b>		
	Запеканка творожная со сгущенным молоком	200/40
28	Чай с лимоном и сахаром	200
	Мандарин	150
14	Йогурт порционный	115
<b>УЖИН</b>		
108	Салат летний	100
78а	Шницель натуральный рубленный мясной	100
93а	Картофель отварной	200
10	Сок фруктовый	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	40
<b>2 УЖИН</b>		
14	Снежок 2.5%	200
	Вафли	50

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



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

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
<b>ЗАВТРАК</b>		
107	Каша вязкая молочная из овсяной крупы	250
	Яйцо вареное	1 шт
18	Какао с молоком	200
	Хлеб пшеничный	70
4	Масло сливочное	15
<b>ОБЕД</b>		
19	Салат из помидоров со сладким перцем	100
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
<b>ПОЛДНИК</b>		
	Запеканка творожная со сгущенным молоком	200/40
28	Чай с лимоном и сахаром	200
	Мандарин	150
14	Йогурт порционный	115
<b>УЖИН</b>		
108	Салат летний	100
78	Шницель натуральный рубленный мясной	120
93	Картофель отварной	230
10	Сок фруктовый	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	60
<b>2 УЖИН</b>		
14	Снежок 2.5%	200
	Вафли	50