

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



**МЕНЮ (5-8 классы)
 08 апреля 2026 года**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
117а	Макароны отварные, запеченные с маслом и сыром	200
18	Какао с молоком	200
	Хлеб пшеничный	80
4	Масло сливочное	15
	Джем	15
ОБЕД		
60а	Салат из квашенной капусты	100
61а	Суп картофельный с макаронными изделиями с птицей	200/15
66а	Котлеты рубленые из птицы	100
12а	Пюре картофельное	200
64	Напиток клюквенный	200
	Хлеб пшеничный	40
	Хлеб ржаной	70
ПОЛДНИК		
82	Пирожки печеные (фарш из картофеля с луком)	100
18	Чай с сахаром	200
	Яблоко	150
	Йогурт порционный	115
УЖИН		
65а	Огурец свежий порционно	100
97а	Биточки, котлеты из говядины	100
79	Греча отварная	200
	Сок фруктовый	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	40
2 УЖИН		
	Молоко витаминизированное	200
	Печенье	50

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



**МЕНЮ (9-11 классы)
 08 апреля 2026 года**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
117	Макароны отварные, запеченные с маслом и сыром	250
18	Какао с молоком	200
	Хлеб пшеничный	100
4	Масло сливочное	15
	Джем	20
ОБЕД		
60	Салат из квашенной капусты	150
61	Суп картофельный с макаронными изделиями с птицей	250/20
66	Котлеты рубленые из птицы	120
12	Пюре картофельное	230
64	Напиток клюквенный	200
	Хлеб пшеничный	60
	Хлеб ржаной	100
ПОЛДНИК		
82	Пирожки печеные (фарш из картофеля с луком)	100
18	Чай с сахаром	200
	Яблоко	150
	Йогурт порционный	115
УЖИН		
65	Огурец свежий порционно	150
97	Биточки, котлеты из говядины	120
79	Греча отварная	200
10	Сок фруктовый	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	60
2 УЖИН		
	Молоко витаминизированное	200
	Печенье	50