

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



**МЕНЮ (5-8 классы)
 26 февраля 2026 года**

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
16а	Суп молочный с макаронными изделиями	200
45а	Омлет натуральный	120
18	Какао с молоком	200
	Хлеб пшеничный	60
	Масло сливочное	15
ОБЕД		
47	Винегрет с сельдью	100
86а	Борщ с капустой и картофелем и мясом со сметаной	200/10/10
49а	Гуляш из говядины	100
12а	Картофельное пюре	200
56	Кисель из свежемороженых ягод	200
	Хлеб ржаной	70
	Хлеб пшеничный	40
ПОЛДНИК		
	Булочка	1 шт
	Соки фруктовые	200
	Апельсин	150
	Конфета шоколадная	1 шт
	Орехи, сухофрукты порционно	50
УЖИН		
40	Кукуруза консервированная	100
290а	Птица тушеная в сметанном соусе	100/50
89а	Капуста тушеная	200
23	Компот из яблок	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	40
2 УЖИН		
14	Ряженка 3,2-3.5%	200
	Печенье	50

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



**МЕНЮ (9-11 классы)
 26 февраля 2026 года**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
16	Суп молочный с макаронными изделиями	250
45	Омлет натуральный	150
18	Какао с молоком	200
	Хлеб пшеничный	70
4	Масло сливочное	15
ОБЕД		
47	Винегрет с сельдью	100
86	Борщ с капустой и картофелем и мясом со сметаной	250/15/10
49	Гуляш из говядины	120
12	Картофельное пюре	230
56	Кисель из свежемороженых ягод	200
	Хлеб ржаной	100
	Хлеб пшеничный	60
ПОЛДНИК		
	Булочка	1 шт
	Соки фруктовые	200
	Апельсин	150
	Конфета шоколадная	1 шт
	Орехи, сухофрукты порционно	50
УЖИН		
40	Кукуруза консервированная	100
290	Птица тушеная в сметанном соусе	120/60
89	Капуста тушеная	230
23	Компот из яблок	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	60
2 УЖИН		
14	Ряженка 3,2-3.5%	200
	Печенье	50