

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



МЕНЮ (9-11 классы)
16 марта 2026 года

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
75	Каша манная вязкая	250
	Яйцо вареное	1 шт
43	Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	70
4	Масло шоколадное	10
	Джем	20
ОБЕД		
70	Салат из свежих помидоров с огурцом	150
77	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/25
78	Шницель натуральный мясной рубленый	120
79	Греча отварная	200
13	Компот из кураги	200
	Хлеб ржаной	100
	Хлеб пшеничный	60
ПОЛДНИК		
24	Бутерброды горячие с сыром	80
10	Соки фруктовые	200
	Банан	150
	Зефир	1 шт.
УЖИН		
104	Икра кабачковая	100
242	Куриная отбивная в панировочных сухарях	120
50	Рис отварной	230
28	Чай с лимоном и сахаром	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	60
2 УЖИН		
14	Кефир 2,5-3%	200
	Булочка	1 шт

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

МЕНЮ (5-8 классы)
16 марта 2026 года

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, гр
1	2	3
ЗАВТРАК		
75а	Каша манная вязкая	200
	Яйцо вареное	1 шт
43	Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	60
4	Масло шоколадное	10
	Джем	15
ОБЕД		
70а	Салат из свежих помидоров с огурцом	100
77а	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/20
78а	Шницель натуральный мясной рубленый	100
79	Греча отварная	200
13	Компот из кураги	200
	Хлеб ржаной	70
	Хлеб пшеничный	40
ПОЛДНИК		
24	Бутерброды горячие с сыром	80
10	Соки фруктовые	200
	Банан	150
	Зефир	1 шт.
УЖИН		
104	Икра кабачковая	100
242а	Куриная отбивная в панировочных сухарях	100
50а	Рис отварной	200
28	Чай с лимоном и сахаром	200
	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	40
2 УЖИН		
14	Кефир 2,5-3%	200
	Булочка	1 шт