

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор АО «Горпищеторг»
В.Э. Гапошкин

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы

9

Меню

5 марта 2026 г.

Завтрак 5-11 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая Ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Омлет натуральный с маслом	111	10,91	19,7	2,1	229,3
Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	94,8
Сок фруктовый 0,2 л шт	200	1,0	0	20,2	84,8
Стоимость (руб.) 115-60	551				509,1

Обед 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая Ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	60	0,6	0,04	2,1	11,2
Суп из овощей	250	1,6	4,2	9,1	80,6
Рыба тушеная с овощами	100	9,2	4,7	3,6	93,5
Каша вязкая рисовая	180	3,1	5,0	31,9	185
Чай с сахаром	200	1,0	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Стоимость (руб.) 125-05	840				584,3

Полдник ГПД 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Компот «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	21,2	84,8
Пирожок с картошкой «КрымХлеб» 1 шт	80	5,2	9,6	36,8	254,4
Стоимость (руб.) 65-00	280				339,2

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор АО «Горпищеторг»
В.Э. Гапошкин

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы

9

Меню Горячее питание

5 марта 2026 г.

Завтрак 1-4 классы

Наименование блюд	Выход г	Пищевые вещества			Энергетическая Ценность
		Б	Ж	У	
Омлет натуральный с маслом	111	10,8	19,5	2,1	227,1
Кефир	200	5,8	5,0	8,0	100,2
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	94,8
Сок фруктовый 0,2 л шт	200	1,0	0	20,2	84,8
Стоимость (руб.) 115-60	551				506,9

Обед 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая Ценность
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	50	0,6	0,06	2,1	11,3
Суп из овощей	200	1,3	3,4	7,3	65,0
Рыба тушеная с овощами	90	8,8	4,5	3,4	89,3
Каша вязкая рисовая	170	2,6	4,2	26,6	154,6
Чай с сахаром	200	1,0	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	25	2,1	0,8	10,6	58,0
Стоимость (руб.) 125-05	765				534,8

Полдник ГПД 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Компот «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	22,0	88,0
Пирожок с картошкой «КрымХлеб» 1 шт	80	5,2	9,6	36,8	254,4
Стоимость (руб.) 65-00	280				342,4

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор АО «Горпищеторг»
В.Э.Гапошкин

СОГЛАСОВАНО:

Директор школы

9

Меню Сироты 1-4 классы

5 марта 2026 г.

Горячее питание

Завтрак

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Омлет натуральный с маслом	111	10,8	19,5	2,1	227,1
Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	94,8
Сок фруктовый 0,2 л 1 шт	1 шт/200	1,0	0	20,2	84,8
Стоимость (руб.)	115-60	551			506,9

Обед 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	50	0,6	0,06	2,1	11,3
Суп из овощей	200	1,2	3,3	7,2	63,3
Рыба тушеная с овощами	90	9,1	4,6	3,6	92,2
Каша вязкая рисовая	150	2,5	4,2	26,6	154,2
Чай с сахаром	200	1,0	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,6	1,0	13,2	72,2
Кондитерские изделия	30	2,9	8,6	28,3	202,8
Бутерброд с маслом и сыром	30/5/20	5,3	7,5	13,6	143,1
Стоимость (руб.)	168-05	825			895,0

Полдник ГПД 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Компот «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	22,0	88,0
Пирожок с картошкой «Крымхлеб» 1 шт	80	5,2	9,6	36,8	254,4
Стоимость (руб.)	65-00	280			342,4

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор АО «Горпищеторг»
В.Э.Гапошкин

СОГЛАСОВАНО:

Директор школы

9

Меню 1-4 классы 2 смена

5 марта 2026 г.

Полдник ГПД 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Компот «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	22,0	88,0
Пирожок с картошкой «Крымхлеб» 1 шт	80	5,2	9,6	36,8	254,4
Стоимость (руб.)	65-00	280			342,4

Горячее питание

Обед 1-4 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	55	0,5	0,04	1,6	8,8
Суп из овощей	200	1,3	3,4	7,3	65
Рыба тушеная с овощами	90	8,8	4,5	3,4	89,3
Каша вязкая рисовая	180	3,1	5,0	32,0	185,4
Чай с сахаром	200	1,0	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	25	2,1	0,8	10,6	58,0
Стоимость (руб.)	115-60	780			561,9

Полдник 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Омлет натуральный с маслом	111	10,8	19,5	2,1	227,1
Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Хлеб пшеничный	30	3,2	0,4	19,6	94,8
Сок фруктовый 0,2 л 1 шт	1 шт/200	1,0	0	20,2	84,8
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб.)	125-05	641			569,1

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор АО «Горпищеторг»
В.Э. Гапошкин

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы

9

Меню Сироты 5-11 класс

5 марта 2026 г.

Горячее питание

Завтрак

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Омлет натуральный с маслом	112	10,91	19,7	2,1	229,3
Кефир	200	5,8	5	8	100,2
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	94,8
Сок фруктовый 0,2 /1 шт	200	1,0	0	20,2	84,8
Стоимость (руб) 115-60	552				509,1

Обед

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	40	0,4	0,04	1,4	7,5
Суп из овощей	250	1,6	4,2	9,1	80,6
Рыба тушеная с овощами	100	8,7	4,4	3,4	88
Каша вязкая рисовая	180	3,1	5,0	31,9	185,0
Чай с сахаром	200	1,0	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Бутерброд с маслом и сыром	30/5/20	8,7	11,8	21,1	225,4
Кондитерские изделия	30	3,0	8,6	28,3	202,6
Стоимость(руб) 168-05	905				1003,0

Полдник ГПД 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Компот «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	21,2	84,8
Пирожок с картошкой «Крымхлеб» 1 шт	80	5,2	9,6	36,8	254,4
Стоимость (руб) 65-00	280				339,2

Зав. производством: _____
Мед. работник: _____
Ответственный за питание: _____