

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы

4

26 февраля 2026 г.

Меню

Завтрак 5-11 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол.огурец)	60	0,5	0,04	1,7	9,2
Птица тушенная в соусе (курица)	100	15,6	12,5	3,5	188,9
Каша вязкая пшённая	190	5,3	6,3	30,3	199,0
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	45	2,4	0,3	14,7	71,1
Кондитерские изделия	30	2,9	8,6	28,3	202,2
Стоимость (руб.)	115-60	625			755,2

Обед 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	40	0,3	0,03	1,1	5,9
Рассольник ленинградский	250	2	5,13	12	102,2
Печень в сметанном соусе (говяжья)	100	12,6	8,7	3,8	144,0
Каша вязкая рисовая	180	3,1	5,0	32,0	185,4
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	12	51,3
Стоимость (руб.)	125-05	820			617,9

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

4

26 февраля 2026 г.

Меню Горячее питание Завтрак 1-4 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая Ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (солёный огурец)	60	0,5	0,03	1,7	9,1
Птица тушенная в соусе	100	15,5	12,5	3,3	187,7
Каша вязкая пшённая	180	5,0	5,9	28,8	188,3
Сок фруктовый	200	1,0	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	50	3,2	0,4	19,5	94,4
Кондитерские изделия	30	3,0	8,6	28,3	202,4
Стоимость (руб.)	115-60	620			766,7

Обед 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая Ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	55	0,4	0,04	1,4	7,5
Рассольник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	81,7
Печень в сметанном соусе (говяжья)	90	11,3	7,9	3,4	130,0
Каша вязкая рисовая	150	2,3	3,8	24,4	141,0
Хлеб пшеничный	20	16	0,2	9,8	47,4
Хлеб ржаной	30	3,1	1,2	16	87,2
Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	12	51,5
Стоимость (руб.)	125-05	745			546,3

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
И.В.Трещев

4

Меню Сироты 1-4 класс

26 февраля 2026 г.

Горячее питание

Завтрак

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (солёный огурец)	60	0,5	0,03	1,7	9,1
Птица тушенная в соусе	100	15,5	12,5	3,3	187,7
Каша вязкая пшённая	180	5,0	5,9	28,8	188,3
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	50	3,2	0,4	19,5	94,4
Кондитерские изделия	30	3	8,6	28,3	202,4
Стоимость (руб.) 115-60	620				766,7

Обед

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	60	0,56	0,05	1,75	9,7
Рассольник ленинградский	250	2	5,1	12	102,2
Печень в сметанном соусе	100	15,5	10,8	4,6	177,6
Каша вязкая рисовая	160	2,8	4,5	28,4	165,3
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	30	3,1	1,2	16	87,2
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Масло сливочное	5	0	4,1	0,02	37
Сыр твёрдый	20	5,8	7,3	0	88,9
Стоимость (руб.) 168-05	855				823,8

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
И.В.Трещев

4

Меню 1-4 классы 2 смена

26 февраля 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. огурец)	35	0,3	0,02	0,9	5
Рассольник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	81,7
Печень в сметанном соусе (говяжья)	90	11,4	7,9	3,4	130,3
Каша вязкая рисовая	150	2,6	4,2	26,6	154,6
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	12	51,5
Стоимость (руб.) 115-60	725				552,2

Полдник 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	60	0,5	0,03	1,7	9,1
Птица тушенная в соусе	100	15,5	12,5	3,3	187,5
Каша вязкая пшённая	160	5,0	5,9	28,8	188,3
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	60	3,2	0,4	19,5	94,4
Кондитерские изделия	30	3,0	8,6	28,3	202,4
Стоимость (руб.) 125-05	610				766,7

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

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



СОГЛАСОВАНО:

Директор школы

И.В. Трапезова

4

Меню Сироты 5-11 классы

26 февраля 2026 г.
Горячее питание

Завтрак

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	60	0,5	0,04	1,7	9,2
Птица тушеная в соусе (курица)	100	15,6	12,5	3,5	188,9
Каша вязкая пшённая	190	5,3	6,3	30,3	199,0
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	45	2,4	0,3	14,7	71,1
Кондитерские изделия	30	3	8,6	28,3	202,4
Стоимость (руб) 115-60	625				755,2

Обед

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	60	0,44	0,04	1,5	8,2
Рассольник ленинградский	250	2	5,13	12	102,2
Печень в сметанном соусе (говяжья)	100	13,3	9,2	4,0	152,0
Каша вязкая рисовая	180	3,2	5	32	185,8
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	30	3,1	1,2	15,8	86,4
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Масло сливочное	5	0	4,1	0,02	37
Сыр твёрдый	25	5,8	7,3	0	88,9
Стоимость (руб) 168-05	880				816,4

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: _____

С.В. [подпись]
И.В. [подпись]