



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

4



СОГЛАСОВАНО:
Директор школы

Меню

21 мая 2026 г.

Завтрак 5-11классы

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол.огурец)	50	0,5	0,04	1,7	9,2
Птица тушенная в соусе томатном с овощами (курица)	100	15,6	12,5	3,5	188,9
Каша вязкая пшённая	180	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
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб.) 115-60	675				615,2

Обед 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюда	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 блюда	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 «Горшкеторг»
В.Э.Гапошкин

4



СОГЛАСОВАНО:
Директор школы

Меню
Горячее питание
Завтрак 1-4 классы

21 мая 2026 г.

Наименование блюда	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 томатном	90	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	55	3,2	0,4	19,5	94,4
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб.) 115-60	685				626,5

Обед 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая Ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	40	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	30	16	0,2	9,8	47,4
Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	12	51,5
Стоимость (руб.) 125-05	710				459,1

Полдник ГПД 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюда	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 «Горнищетоорг»
В.Э.Гапошкин



СОГЛАСОВАНО:
Директор школы

4

21 мая 2026 г.

Горячее питание

Завтрак

Наименование блюда	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 томатном с овощами	90	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	55	3,2	0,4	19,5	94,4
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб.) 115-60	685				626,5

Обед

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	45	0,56	0,05	1,75	9,7
Рассольник ленинградский	200	2	5,1	12	102,2
Печень в сметанном соусе	90	15,5	10,8	4,6	177,6
Каша вязкая рисовая	170	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	15	5,8	7,3	0	88,9
Стоимость (руб.) 168-05	785				823,8

Полдник ГПД 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюда	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 «Горнищетоорг»
В.Э.Гапошкин

4

21 мая 2026 г.

Меню 1-4 классы 2 смена

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 блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	55	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	30	2,1	0,8	10,6	58,0
Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	12	51,5
Стоимость (руб.) 115-60	755				552,2

Полдник 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	50	0,5	0,03	1,7	9,1
Птица тушенная в соусе	90	15,5	12,5	3,3	187,5
Каша вязкая пшённая	150	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
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб.) 125-05	650				626,5

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

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



4

Меню Сироты 5-11 классы

21 мая 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 томатном с овощами (курица)	100	15,6	12,5	3,5	188,9
Каша вязкая пшеничная	180	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
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб) 115-60	685				615,0

Обед

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	50	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	20	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 твердый	20	5,8	7,3	0	88,9
Стоимость (руб) 168-05	855				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: _____