



УТВЕРЖДАЮ:  
Генеральный директор АО «Горноисторг»  
В.Э. Шапошник

**Меню**

16 марта 2026 г.

**Завтрак 5-11 классы**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	60	0,6	0,04	1,8	10,0
Рыба тушеная с овощами	100	9,75	4,95	3,8	98,8
Макаронные изделия с сыром	180	14,6	17,2	32,9	344,8
Хлеб пшеничный	40	3,6	0,5	2,2	106,9
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	1,5	60,5
Стоимость (руб.)	115-60				621,0

**Обед 5-11 классы (льготная категория)**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	60	0,56	0,05	1,75	9,7
Рассольник ленинградский	250	2	5,1	12	102,1
Птица тушеная в соусе (курица)	100	16,6	13,3	3,6	200,5
Каша вязкая "Артек"	180	4,8	5,16	29,52	183,7
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	50	4,0	0,5	24,5	118,5
Стоимость (руб.)	125-05				699,3

Зав. производством: *М. Зависун*  
Мед. работник:

Ответственный за питание:



УТВЕРЖДАЮ:  
Генеральный директор АО «Горноисторг»  
В.Э. Шапошник

**Меню**

16 марта 2026 г.

**Завтрак 1-4 классы**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	60	0,5	0,04	1,5	8,4
Рыба тушеная с овощами	90	8,7	4,5	3,3	88,5
Макаронные изделия с сыром	150	12,2	14,3	27,4	287,1
Хлеб пшеничный	30	1,8	0,1	11,0	52,1
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,0	60,5
Стоимость (руб.)	115-60				496,6

**Обед 1-4 классы (льготная категория)**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	60	0,6	0,05	2,1	11,3
Рассольник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	81,7
Птица тушеная в соусе (курица)	90	14,9	12	3,3	180,8
Каша вязкая "Артек"	150	4,00	4,30	24,60	153,1
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	50	4,0	0,5	24,5	118,5
Стоимость (руб.)	125-05				630,2

**Подзник ГПД 1-4 классы (льготная категория)**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Море «Фруто Наня» 1 шт	200	0	0	21,2	84,8
Пирожок с повидлом «КрымХлеб» 1 шт	80	4,0	4,0	5,5	74,0
Стоимость (руб.)	65-00				158,8

Зав. производством: *М. Зависун*  
Мед. работник:

Ответственный за питание:



**Сироты 1-4 классы**

**Меню**

16 марта 2026 г.  
Горячее питание

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	60	0,5	0,04	1,5	8,4
Рыба тушеная с овощами	90	8,7	4,5	3,3	88,5
Макаронные изделия с сыром	150	12,2	14,3	27,4	287,1
Хлеб пшеничный	30	1,8	0,1	11,0	52,1
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,0	60,5
Стоимость (руб.) 115-60	530				496,6

**Обед**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	60	0,6	0,06	2,1	11,3
Рассольник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	81,7
Птица тушеная в соусе (курица)	110	20,5	17,2	4,8	256,0
Каша вязкая "Артек"	150	4,00	4,30	24,60	153,1
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	50	2,8	0,3	17,1	82,3
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Кондитерские изделия	30	2,9	8,6	28,3	202,2
Стоимость (руб.) 168-05	900				993,6

**Подник ГПД 1-4 классы (льготная категория)**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Морс «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	21,2	84,8
Пирожок с повидлом «Крымхлеб» 1 шт	80	4,0	4,0	5,5	74,0
Стоимость (руб.) 65-00	280				158,8

Зав. производством: *М. Зависун*  
Мед. работник: \_\_\_\_\_  
Ответственный за питание: \_\_\_\_\_



**Меню Сироты 5-11 классы**

16 марта 2026 г.

**Горячее питание**

**Завтрак**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	60	0,6	0,04	1,8	10,0
Рыба тушеная с овощами	100	9,6	5	3,8	98,6
Макаронные изделия с сыром	180	14,6	17,1	32,9	344,0
Хлеб пшеничный	40	3,6	0,5	22,0	106,9
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,0	60,5
Стоимость (руб.) 115-60	580				461,6

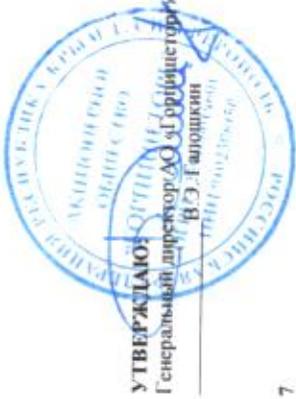
**Обед**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	60	0,6	0,06	2,1	11,3
Рассольник ленинградский	250	2	5,1	12	101,9
Птица тушеная в соусе (курица)	120	22,1	18,5	5,1	275,3
Каша вязкая "Артек"	190	4,8	5,16	29,52	184,2
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	50	2,4	0,3	14,7	71,1
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Кондитерские изделия	30	1,48	4,31	14,17	101,4
Стоимость (руб.) 168-05	1000				892,2

**Подник ГПД 5-11 классы (льготная категория)**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Морс «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	21,2	84,8
Пирожок с повидлом «Крымхлеб» 1 шт	80	4,0	4,0	5,5	74,0
Стоимость (руб.) 65-00	280				158,8

Зав. производством: *М. Зависун*  
Мед. работник: \_\_\_\_\_  
Ответственный за питание: \_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ:  
Генеральный директор АО «Горпищестор»  
В.Э. Глазюшкин



СОГЛАСОВАНО:  
Директор пищевого цеха  
В.Э. Глазюшкин

УТВЕРЖДАЮ:  
Генеральный директор АО «Горпищестор»  
В.Э. Глазюшкин

7

Меню Лл-4-41-42-44-22(6)-50 Халыль-Пал/Ха

Горячее питание

Завтрак - 1-4 классы

17 марта 2026 г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Запеканка из творога со ступенным молоком	200	21,2	17,1	37,6	389,0
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,0	60,5
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб.)	115-60				511,5

Обед 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	60	0,56	0,05	1,75	9,7
Суп с бобовыми	200	4,4	4,24	13,2	108,6
Фрикадельки куриные в соусе	105	6,5	15,0	10,7	203,8
Каша вязкая гречневая	180	5,3	5,8	24,0	169,4
Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,6
Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	17,1	82,3
Хлеб ржаной	30	3,1	1,2	16,3	88,4
Кондитерские изделия	30	2,95	8,61	28,33	202,61
Стоимость (руб.)	125-05				965,4

Подник ГПД 1-4 классы (льготная категория)

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

Зав. производством: *М. Заваруш*  
Мед. работник: \_\_\_\_\_  
Ответственный за питание: \_\_\_\_\_

Меню Лл-4-41-42-44-22(6)-50 Халыль-Пал/Ха

17 марта 2026 г.

Завтрак 5-11 классы

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Запеканка из творога со ступенным молоком	200	20,7	26,7	36,7	380,3
сахаром	200	0,07	0,02	15	60
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб.)	115-60				503,0

Обед 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	50	0,56	0,05	1,75	9,7
Суп с бобовыми	250	5,5	5,3	19,6	148,3
Фрикадельки куриные в соусе	115	6,3	15,3	11,07	207,18
Каша вязкая гречневая	200	6,1	6,7	27,3	194,0
Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,6
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	13,2	72,2
Кондитерские изделия	30	2,95	8,61	28,33	202,61
Стоимость (руб.)	125-05				1005,6

Подник ГПД 5-11 классы (льготная категория)

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

Зав. производством: *М. Заваруш*  
Мед. работник: \_\_\_\_\_  
Ответственный за питание: \_\_\_\_\_



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Генеральный директор АО «Горпицеторг»  
В.О.Юрзикин

**СОГ. ЛАСОВАНО:**  
Директор школы  
Н.Ю.С.

**Меню Сироты 5-11 классы 1л-4-41-42-44-22(6)-50 Халиль+Пл/Ха**

17 марта 2026 г.

Горячее питание

Завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Запеканка из творога со тушённым молоком	200	20,7	16,7	36,7	380,3
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,5
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб.)	115-60				<b>503,0</b>

Обед

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	50	0,4	0,04	1,4	7,5
Суп с бобовыми	250	5,5	5,3	16,5	135,7
Фрикадельки из птицы в соусе	150	17,5	21,2	16	324,8
Каша вязкая гречневая	180	5,52	6	24,6	174,48
Кофейный напиток	200	3,2	2,7	15,9	100,7
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Кондитерские изделия	30	4,44	12,93	42,51	303,7
Сок фруктовый 1 шт	1 шт/200	1	0	20,2	84,8
Стоимость (руб.)	168-05				<b>1260,8</b>

Подник ГПД 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Компот «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	22,0	88,0
Пирожок с яблоками	80	5,2	9,6	36,8	254,4
Стоимость (руб.)	65-00				<b>342,4</b>

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

*В.В.Севастопольский*



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Генеральный директор АО «Горпицеторг»  
В.О.Юрзикин

**СОГ. ЛАСОВАНО:**  
Директор школы  
Н.Ю.С.

**Меню Сироты 1-4 классы 1л-4-41-42-44-22(6)-50 Халиль + Пл/Ха**

17 марта 2026 г.

Горячее питание

Завтрак 1-4 классы

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Запеканка из творога со тушённым молоком	200	21,2	17,1	37,6	389,0
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,5
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб.)	115-60				<b>511,5</b>

Обед 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. огурец)	55	60	0,56	1,75	9,7
Суп с бобовыми	200	4,4	4,2	13,2	108,2
Фрикадельки куриные в соусе	150	10,1	23,4	16,8	318,2
Каша вязкая гречневая	150	5,0	5,7	23,2	164,1
Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,6
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58
Кондитерские изделия	30	4,4	12,9	42,5	303,7
Сок фруктовый 0,2 1 шт	1 шт/200	1	0	20,2	84,8
Стоимость (руб.)	168-05				<b>1218,4</b>

Подник 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
Пирожок с яблоком	80	5,2	9,6	36,8	254,4
Стоимость (руб.)	65-00				<b>342,4</b>

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

*В.В.Севастопольский*



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Генеральный директор АО «Формиум-Крым»  
В.З. Габощкин

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор школы  
Ирина Владимировна  
Иванова

**Меню 1л-4-41-42-44-22(6)-50 ХАЛЯЛЬ**

18 марта 2026 г.

**Завтрак 5-11 классы**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	50	0,5	0,04	1,7	9,2
Улеш мясной (говядина)	55	2,7	6,9	0,7	75,7
Каша вязкая «Артек»	180	4,8	5,2	29,5	184,0
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Стоимость (руб.)	115-60				<b>424,8</b>

**Обед 5-11 классы (льготная категория)**

Наименование блюда	Выход, г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Салат из соевых огурцов с луком	50	0,4	2,5	1,3	29,3
Суп с макаронными изделиями	250	2,8	2,8	17,5	106,4
Котлета из птицы (курица)	100	15,8	14,8	14,8	255,5
Пюре картофельное	180	3,7	5,8	24,5	165,0
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				<b>736,6</b>

**Полдник ГПД 5-11 классы (льготная категория)**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Морс «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	21,2	84,8
Пирожок с капустой «КрымХлеб» 1 шт	80	3,3	4,1	37,5	200,2
Стоимость (руб.)	65-00				<b>285,0</b>

*И.И. Заваруца*

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

**Меню**

**Горячее питание**

**Завтрак 1-4 классы 1л-4-41-42-44-22(6)-50 Халаль**

18 марта 2026 г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	60	0,6	0,05	1,9	10,5
Гуляш мясной (говядина)	50	2,6	7,1	0,8	77,5
Каша вязкая «Артек»	150	4,0	4,3	24,6	153,1
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	94,8
Сок фруктовый	200	1,0	0	20,2	84,8
Стоимость (руб.)	115-60				<b>420,7</b>

**Обед 1-4 классы (льготная категория)**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Салат из соевых огурцов с луком	60	0,6	3,5	1,7	40,7
Суп с макаронными изделиями	200	2,2	2,2	14,0	84,6
Котлета из птицы (курица)	90	15,0	14,4	14,0	245,7
Пюре картофельное	165	3,4	5,2	22,5	150,5
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	30	2,6	1,0	13,2	72,2
Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	12	49,2
Стоимость (руб.)	125-05				<b>714,0</b>

**Полдник ГПД 1-4 классы (льготная категория)**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Морс «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	21,2	84,8
Пирожок с начинкой (с капустой)	80	3,3	4,1	37,5	200,2
«КрымХлеб» 1 шт	80	3,3	4,1	37,5	200,2
Стоимость (руб.)	65-00				<b>285,0</b>

*И.И. Заваруца*

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



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Генеральный директор АО «Горпишторг»  
А.В. Дюловкин

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор школы  
511

8 Меню Сироты 5-11 классы 1л-4-41-42-44-22(б)-50 ХАЛЯЛЬ  
18 марта 2026 г.

Горячее питание

**Завтрак**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помид.)	50	0,5	0,04	1,7	9,2
Гуляш мясной (говядина)	55	2,7	6,9	0,7	75,7
Каша вязкая «Артек»	180	4,8	5,2	29,5	184
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Стоимость (руб.)	115-60				424,8

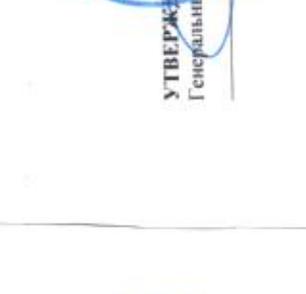
**Обед**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Салат из солёных огурцов с луком	40	0,7	2,3	3,8	38,7
Суп с макаронными изделиями	250	2,8	2,8	17,5	106,4
Котлета из птицы (курица)	100	15,7	14,9	14,7	255,7
Пюре картофельное	180	3,7	5,8	24,5	165,0
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
Кондитерские изделия	15	1,48	4,31	14,17	101,4
Сок фруктовый 0,2 1 шт НКЗ	1 шт/200	1		20,2	84,8
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб.)	168-05				994,6

Подник ГПД 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Морс «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	21,2	84,8
Пирожок с капустой	80	3,3	4,1	37,5	200,2
«Крымхлеб» 1 шт	280				285,0
Стоимость (руб.)	65-00				

Зав. производством: *М.М. Завесуца*  
Мед. работник:  
Ответственный за питание:



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Генеральный директор АО «Горпишторг»  
В.В. Дюловкин

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор школы  
15.03.2026

8 Меню Сироты 1-4 классы 1л-4-41-42-44-22(б)-50 ХАЛЯЛЬ  
18 марта 2026 г.

Горячее питание

**Завтрак**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	60	0,6	0,05	1,9	10,5
Гуляш мясной (говядина)	50	2,6	7,1	0,8	77,5
Каша вязкая «Артек»	150	4,0	4,3	24,6	153,1
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	94,8
Стоимость (руб.)	115-60				420,7

**Обед 1-4 классы (льготная категория)**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Салат из солёных огурцов с луком	60	0,51	3,03	1,55	35,46
Суп с макаронными изделиями	200	2,1	2,1	14	83,3
Котлета из птицы (курица)	90	15,1	14,5	14	247
Пюре картофельное	150	3,2	5,1	21,8	145,9
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58
Компот из сухофруктов	200	0,07	0,1	12	49,2
Кондитерские изделия	15	1,48	4,31	14,17	100,7
Сок фруктовый 0,2 1 шт	200	1	0	20,2	84,8
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб.)	168-05				937,7

Подник ГПД 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Морс «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	21,2	84,8
Пирожок с капустой	80	3,3	4,1	37,5	200,2
«Крымхлеб» 1 шт	280				285,0
Стоимость (руб.)	65-00				

Зав. производством: *М.М. Завесуца*  
Мед. работник:  
Ответственный за питание:



СОГЛАСОВАНО:  
Директор школы

УТВЕРЖДАЮ:  
Генеральный директор АО «Горпищесторг»  
В.Э. Дарюшкин

**Меню**

**Горячее питание**

**Завтрак 1-4 классы**

19 марта 2026 г.

Наименование блюда	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				<b>506,9</b>

**Обед 1-4 классы (льготная категория)**

Наименование блюда	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				<b>534,8</b>

**Подник 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				<b>342,4</b>

Зав. производством:  
Мед. работник:

Ответственный за питание:

*М. Зависева*

**Меню**

**Завтрак 5-11 классы**

Наименование блюда	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
Фруктовый 0,2 л шт	200	1,0	0	20,2	84,8
Стоимость (руб.) 115-60	551				<b>509,1</b>

**Обед 5-11 классы (льготная категория)**

Наименование блюда	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				<b>584,3</b>

**Подник 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				<b>339,2</b>

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

*М. Зависева*



УТВЕРЖДАЮ:  
Генеральный директор АО «Горняк-Торг»  
В.З.Головкин



СОЖ ЛАСОВАНО:  
Директор фабрики

9

Меню Сироты 5-11 класс

19 марта 2026 г.

Горячее питание

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		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 1 шт	200	1,0	0	20,2	84,8
Стоимость (руб.) 115-60	551				509,1

9

Обед

Наименование блюда	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 ржаной	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб пшеничный	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

Подник ГПД 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюда	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: *М. Заввацки*  
Мед. работник:  
Ответственный за питание:



УТВЕРЖДАЮ:  
Генеральный директор АО «Горняк-Торг»  
В.З.Головкин

9

Меню Сироты 1-4 классы

19 марта 2026 г.

Горячее питание

Наименование блюда	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 блюда	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

Подник 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: *М. Заввацки*  
Мед. работник:  
Ответственный за питание:



УТВЕРЖДАЮ:  
Генеральный директор АО «Городской Промышленный Предприятие»  
В. Э. Гаюшкин

СОГЛАСОВАНО:  
Директор цеха

СОГЛАСОВАНО:  
Директор цеха

0

20 марта 2026 г.

Меню

Горячее питание

Завтрак 1-4 классы Лл-4-41-42-44-22(б)-50 Халыль

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая Ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	65	0,6	0,06	2,1	11,3
Печень тушёная в соусе	90	12,5	8,7	3,8	143,5
Каша вязкая гречневая	180	5,5	6,0	24,6	174,4
Кофейный напиток	200	3,2	2,7	16,0	101,1
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	94,8
Стоимость (руб.) 115-60	575				525,1

Обед 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая Ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Салат из свеклы с горошком	60	1,2	3,9	4,8	59,2
Борщ с карт и капустой	200	2	6,9	9,5	108,1
Макаронные изделия с сыром	150	12,2	14,3	27,4	287,1
Котлеты «Московские» (курица, говядина)	80	9,1	24,0	10,6	294,8
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,5
Хлеб пшеничный	30	3,1	1,2	16	87,2
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Стоимость (руб.) 125-05	740				954,9

10

20 марта 2026 г.

Меню

Завтрак 5-11 классы

Лл-4-41-42-44-22(б)-50 Халыль

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая Ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	60	0,6	0,06	2,1	11,3
Печень тушёная в соусе (говяжья)	100	12,6	8,7	3,8	144
Каша вязкая гречневая	180	5,3	6,0	24,5	173,2
Кофейный напиток	200	3,2	2,7	16,0	101,1
Хлеб пшеничный	45	3,2	0,4	19,5	94,4
Стоимость (руб.) 115-60	585				524,3

Обед 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Салат из свеклы с кон. горошком	50	0,99	2,5	4,4	44,1
Борщ с карт и капустой	250	2,5	8,63	11,88	134,8
Макаронные изделия с сыром	180	14,9	17,2	33	346,4
Котлеты «Московские» (курица, говядина)	90	9,6	25,3	11,1	310,5
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,5
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,0
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Стоимость (руб.) 125-05	820				1025,4

Полдник ГПД 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Морс «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	21,2	84,8
Пирожок с повидлом «КрымХлеб» 1 шт	80	4,0	4,0	5,5	74,0
Стоимость (руб.) 65-00	280				158,8

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

*М. Зависки*

*М. Зависки*



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Генеральный директор АО «ОриентТорг»  
В.У. Гапошкин

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор школы



10

**Меню Сироты 5-11 классы** Лл-4-41-42-22(6)-50 Халыль

20 марта 2026 г.

Горячее питание

Завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	60	0,6	0,06	2,1	11,3
Печень тушёная в соусе (говяжья)	100	12,6	8,7	3,8	144
Каша вязкая гречневая	180	5,4	6,2	25,2	178,1
Кофейный напиток	200	3,2	2,7	16,0	101,1
Хлеб пшеничный	45	3,2	0,4	19,5	94,4
Стоимость (руб.)	115-60				529,4

Обед

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Салат из свежлы с к. горошком	50	0,99	2,5	4,4	44,1
Борщ с карт и капустой	250	2,5	8,63	11,88	135,2
Макаронные изделия с сыром	150	12,8	14,8	28,4	298,0
Котлеты «Московские» (курица, говядина)	90	8,1	21,3	9,3	261,3
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,07	12,0	51,3
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Печенье «Ангика» 1 шт*26 г	26	0,5	1,2	4,4	30,4
Стоимость (руб.)	168-05				1011,6

Подлик ГПД 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Морс «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	21,2	84,8
Пирожок с повидлом «Крымхлеб» 1 шт	80	4,0	4,0	5,5	74,0
Стоимость (руб.)	65-00				158,8

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

*М.И. Завесуц*



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Генеральный директор АО «ОриентТорг»  
В.У. Гапошкин

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор школы

**Меню Сироты 1-4 классы** Лл-4-41-42-44-22(6)-50 Халыль

20 марта 2026 г.

Горячее питание

Завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону (сол. помидор)	65	0,6	0,06	2,1	11,3
Печень тушёная в соусе (говяжья)	90	12,5	8,7	3,8	143,5
Каша вязкая гречневая	180	5,5	6,0	24,6	174,4
Кофейный напиток	200	4,08	3,54	17,58	118,6
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	94,8
Стоимость(руб.)	115-60				542,6

Обед 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Салат из свежлы с кон. горошком	65	1,2	3,1	5,5	54,7
Борщ с картошкой и капустой	200	2	6,9	9,5	108,1
Макаронные изделия с сыром	150	12,4	14,2	27,5	287,4
Котлеты «Московские» (курица, говядина)	90	8,1	21,3	9,7	261,7
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,02	12,2	51,7
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Печенье «Ангика» 1шт * 26 г	26	0,5	1,2	4,4	30,4
Стоимость(руб.)	168-05				985,3

Подлик ГПД 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (руб.)
		Б	Ж	У	
Морс «Фруто Няня» 1 шт	200	0	0	21,2	84,8
Пирожок с повидлом «Крымхлеб» 1 шт	80	4,0	4,0	5,5	74,0
Стоимость (руб.)	65-00				158,8

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

*М.И. Завесуц*