



МЕНЮ
на 2 апреля 2024г.

ОВЗ

<u>Завтрак:</u>	выход	цена
1.Суп молочный вермишелевый	250	20-62
2.Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	32-75
3.Яйцо отварное	1	17-00
4 Чай с лимоном	200/8	3-69
<u>Обед:</u>	выход	цена
1.Борщ	250	34-01
2 Картофельное пюре	150	16-21
3 Курица отварная	90	52-10
4Компот из чернослива	200	8-77
5 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

<u>Завтрак:</u> (1 смена)	выход	цена
1 рис отварной	150	11-79
2 Курица отварная	90	52-10
3 Чай с лимоном	200/8	3-69
4 Хлеб с маслом	1к/10	10-29

<u>Обед:(2 смена)</u>	выход	цена
1.Борщ	250	34-01
2 Картофельное пюре	150	16-21
3 Курица отварная	90	52-10
4 Компот из чернослива	200	8-77
5 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

<u>Завтрак:</u>	выход	цена
1Картофельное пюре	150	16-21
2 Курица отварная	90	52-10
3 Компот из чернослива	200	8-77
4 Хлеб	1к	3-29

<u>Обед:</u>	выход	цена
1.Борщ	250	34-01
2 Картофельное пюре	150	16-21
3 Курица отварная	90	52-10
4 Компот из чернослива	200	8-77
5 Хлеб	2к	6-58

Составил: шеф-повар  Е. В. Фирсова

МЕНЮ
на 3 апреля 2024г.

ОВЗ



Завтрак:	ВЫХОД	цена
1. Суп молочный с гречневой крупой	250	20-91
2. Хлеб с маслом	30/10	10-29
3 Кофейный напиток	200	13-99

Обед:	ВЫХОД	цена
1. Суп-лапша с курицей	250	27-29
2 Рожки	150	7-93
3 Гуляш из мяса	90	49-92
4 Кисель с вит «С»	200	7-68
6 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1 Каша пшеничная молочная	200	20-48
2 Яйцо отварное	1	17-00
3 Кофейный напиток	200	13-99
4 Хлеб с маслом	1к/10	10-29

Обед:	ВЫХОД	цена
1. Суп-лапша с курицей	250	27-29
2 Рожки	150	7-93
3 Гуляш из мяса	90	49-92
4 Кисель с вит «С»	200	7-68
6 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1 Рожки	150	7-93
2 Гуляш из мяса	90	49-92
3 Кисель с вит «С»	200	7-68
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:	ВЫХОД	цена
1. Суп-лапша с курицей	250	27-29
2 Рожки	150	7-93
3 Гуляш из мяса	90	49-92
4 Кисель с вит «С»	200	7-68
6 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар _____

Е. В. Фирсова



МЕНЮ
на 4 апреля 2024г.

ОВЗ

<u>Завтрак:</u>	ВЫХОД	цена
1.Каша пшеничная с изюмом	200	22-85
2.Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	32-75
3 Чай с лимоном	200/8	3-69

Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с мясными фрикадельками	250	34-27
2 Рис отварной	170	11-79
3 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	54-64
4 Компот из сухофруктов	200	5-27
6 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

<u>Завтрак:</u>	ВЫХОД	цена
1Картофельное пюре	150	16-21
2Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	54-64
3 Чай с лимоном	200/8	3-69
4 Хлеб	1к	3-29

Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с мясными фрикадельками	250	34-27
2 Рис отварной	170	11-79
3 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	54-64
4 Компот из сухофруктов	200	5-27
6 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

<u>Завтрак:</u>	ВЫХОД	цена
1Рис отварной	170	11-79
2 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	54-64
3 Компот из сухофруктов	200	5-27
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с мясными фрикадельками	250	34-27
2 Рис отварной	170	11-79
3 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	54-64
4 Компот из сухофруктов	200	5-27
6 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар _____

Е. В. Фирсова



Утверждаю»
Директор МКОУ Богучанской школы № 1

Г.В. Деминева

МЕНЮ
на 5 апреля 2024г.

ОВЗ

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1.Запеканка из творога	250	84-34
2.Хлеб с маслом и повидлом	30/10/15	13-70
3 Чай с сахаром	200	1-45

Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с клецками	250	27-45
2 Картофельное пюре	150	16-21
3 Голубцы ленивые	100	36-36
3 Компот из кураги	200	9-97
4 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1.Запеканка из творога	250	84-34
2.Хлеб с маслом и повидлом	30/10/15	13-70
3 Чай с сахаром	200	16-34

Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с клецками	250	27-45
2 Картофельное пюре	150	16-21
3 Голубцы ленивые	100	36-36
4 Компот из кураги	200	9-97
5 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1Картофельное пюре	150	16-21
2 Голубцы ленивые	100	36-36
3 Компот из кураги	200	9-97
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с клецками	250	27-45
2 Картофельное пюре	150	16-21
3 Голубцы ленивые	100	36-36
4 Компот из кураги	200	9-97
5Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова



М Е Н Ю
на 8 апреля 2024г.

ОВЗ

<u>Завтрак:</u>	ВЫХОД	цена
1.Каша молочная кукурузная	200	16-69
2.Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	32-75
3 Какао	200	16-34

<u>Обед:</u>	ВЫХОД	цена
1.Суп крестьянский с перловой крупой	250	33-47
2 Плов с мясом	200	56-67
3 Чай	200	1-45
4 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

<u>Завтрак:</u>	ВЫХОД	цена
1.Рожки	170	7-93
2.Котлета	90	56-72
2.Хлеб с маслом	30/10	10-29
3 Какао	200	16-34

<u>Обед:</u>	ВЫХОД	цена
1.Суп крестьянский с перловой крупой	250	33-47
2 Плов с мясом	200	56-67
3 Чай	200	1-45
4 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

<u>Завтрак:</u>	ВЫХОД	цена
1Плов с мясом	200	56-67
2 Чай	200	1-45
3 Хлеб	2к	3-29

<u>Обед:</u>	ВЫХОД	цена
1.Суп крестьянский с перловой крупой	250	33-47
2 Плов с мясом	200	56-67
3 Чай	200	1-45
4 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар _____

Е. В. Фирсова

«Утверждаю»

Директор МКОУ Богучанской школы № 1

Т.В. Демичева



МЕНЮ
на 9 апреля 2024г.

ОВЗ

<u>Завтрак:</u>	выход	цена
1.Суп молочный рисовый	250	18-45
2.Хлеб с маслом	30/10	10-29
3 Чай с молоком	200	7-08
<u>Обед:</u>	выход	цена
1.Суп гороховый	250	26-00
2 Гречка	150	12-61
3 Гуляш из мяса	80	49-92
3 Компот из кураги	200	9-97
4 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

<u>Завтрак:</u>	выход	цена
1.Картофельное пюре	150	16-21
2.Курица отварная	80	52-10
3.Хлеб с маслом	30/10	10-29
4Чай с сахаром	200	1-45
<u>Обед:</u>	выход	цена
1.Суп гороховый	250	26-00
2 Гречка	150	12-61
3 Гуляш из мяса	80	49-92
3 Компот из кураги	200	9-97
4 Хлеб	2к	3-29

с 5 по 11 класс

<u>Завтрак:</u>	выход	цена
1Гречка	150	12-61
2 Гуляш из мяса	80	49-92
3 Компот из кураги	200	9-97
4 Хлеб	2к	3-29
<u>Обед:</u>	выход	цена
1.Суп гороховый	250	26-00
2 Гречка	150	12-61
3 Гуляш из мяса	80	49-92
3 Компот из кураги	200	9-97
4 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар _____

Е. В. Фирсова



МЕНЮ
на 10 апреля 2024г.

ОВЗ

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1.Каша «Дружба»	200	16-33
2.Хлеб с маслом	30/10	10-29
3 Кофейный напиток	200	13-99
Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с рыбными консервами	250	39-96
2 Картофельное пюре,капуста тушеная	150	15-43
3 Шницель говяжий	75	56-72
4 Компот из сухофруктов	200	5-27
5 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1.Каша рисовая	200	28-89
2.Яйцо отварное	1шт	17-00
2.Хлеб с маслом	30/10	10-29
3 Кофейный напиток	200	13-99
Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с рыбными консервами	250	39-96
2 Картофельное пюре,капуста тушеная	150	14-66
3 Шницель говяжий	75	56-72
4 Компот из сухофруктов	200	5-27
5 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1 Картофельное пюре,капуста тушеная	150	14-66
2 Шницель говяжий	75	56-72
3 Компот из сухофруктов	200	5-27
4 Хлеб	2к	3-29
Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с рыбными консервами	250	39-96
2 Картофельное пюре,капуста тушеная	150	14-66
3 Шницель говяжий	75	56-72
4 Компот из сухофруктов	200	5-27
5 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар _____

Е. В. Фирсова



МЕНЮ
на 11 апреля 2024г.

ОВЗ

Завтрак:	выход	цена
1.Сырники с повидлом	200	47-10
2.Суп молочный вермишелевый	250	20-62
3.Хлеб	30/10	3-29
4Чай	200	1-45
Обед:	выход	цена
1.Щи из свежей капусты	250	32-28
2 Рис отварной с овощами	150	10-79
3 Поджарка из рыбы с луком	100/30	37-63
4.Напиток из шиповника	200	7-10
5 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:	выход	цена
1.Сырники с повидлом	200	47-10
2.Суп молочный вермишелевый	250	20-62
03.Хлеб	30/10	3-29
4 Чай	200	1-45
Обед:	выход	цена
1.Щи из свежей капусты	250	32-28
2 Рис отварной с овощами	150	10-79
3 Поджарка из рыбы с луком	100/30	37-63
4 Напиток из шиповника	200	7-10
5 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:	выход	цена
1 Рис отварной с овощами	150	10-79
2 Поджарка из рыбы с луком	130	37-63
3Напиток из шиповника	200	7-10
4 Хлеб	2к	3-29
Обед:	выход	цена
1.Щи из свежей капусты	250	30-28
2 Рис отварной с овощами	150	10-79
3 Поджарка из рыбы с луком	100/30	37-63
4Напиток из шиповника	200	7-10
5 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова

Т.В. Демичева



МЕНЮ
На 12 апреля 2024г.

ОВЗ

Завтрак:	выход	цена
1.Каша овсяная	200	19-56
2.Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	32-75
3 Чай с молоком	200	7-08

Обед:	выход	цена
1.Рассольник	250	35-42
2 Картофельное пюре	150	16-21
3 Котлета куриная	90	55-77
4 Чай	200	1-45
5 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:	выход	цена
1.Говядина, запеченная с макаронными изделиями и сыром	160	55-76
2 Огурчики маринованные	60	10-07
3.Хлеб	30	3-29
4 Чай	200	1-45

Обед:	выход	цена
1.Рассольник	250	35-42
2 Картофельное пюре	150	16-21
3 Котлета куриная	90	50-77
4 Чай	200	1-45
5 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:	выход	цена
1Картофельное пюре	150	16-21
2 Котлета куриная	90	50-77
3 Чай	200	1-45
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:	выход	цена
1.Рассольник	250	35-42
2 Картофельное пюре	150	16-21
3 Котлета куриная	90	50-77
4 Чай	200	1-45
5 Хлеб	2к	6-58

Составил: шеф-повар

Е. В. Фирсова