



МЕНЮ
на 5 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:

	выход	цена
1.Суп молочный рисовый	250	23-36
2.Хлеб с маслом	30/10	14-79
3 Чай с молоком	200	8-26

Обед:

	выход	цена
1.Суп гороховый	250	19-93
2 Гречка	150	10-26
3 Гуляш из мяса	80	47-90
3 Компот из кураги	200	8-66
4 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:

	выход	цена
1.Картофельное пюре	150	15-80
2.Курица отварная	80	45-09
3.Хлеб с маслом	30/10	14-79
4Чай с сахаром	200	1-42

Обед:

	выход	цена
1.Суп гороховый	250	19-93
2 Гречка	150	10-26
3 Гуляш из мяса	80	47-90
3 Компот из кураги	200	8-66
4 Хлеб	2к	3-29

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	выход	цена
1Гречка	150	10-26
2 Гуляш из мяса	80	47-90
3 Компот из кураги	200	8-66
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:

	выход	цена
1.Суп гороховый	250	19-93
2 Гречка	150	10-26
3 Гуляш из мяса	80	47-90
3 Компот из кураги	200	8-66
4 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова

МЕНЮ
на 6 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:

	выход	цена
1.Каша «Дружба»	200	21-79
2.Хлеб с маслом	30/10	14-79
3 Кофейный напиток	200	13-99

Обед:

	выход	цена
1.Суп с рыбными консервами	250	34-14
2 Картофельное пюре,капуста тушеная	150	14-78
3 Шницель говяжий	75	61-16
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
5 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:

	выход	цена
1.Каша рисовая	200	38-21
2.Яйцо отварное	1шт	12-00
2.Хлеб с маслом	30/10	14-79
3 Кофейный напиток	200	13-99

Обед:

	выход	цена
1.Суп с рыбными консервами	250	34-14
2 Картофельное пюре,капуста тушеная	150	14-78
3 Шницель говяжий	75	61-16
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
5 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	выход	цена
1 Картофельное пюре,капуста тушеная	150	14-78
2 Шницель говяжий	75	61-16
3 Компот из сухофруктов	200	5-24
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:

	выход	цена
1.Суп с рыбными консервами	250	34-14
2 Картофельное пюре,капуста тушеная	150	14-78
3 Шницель говяжий	75	61-16
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
5 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар



Е. В. Фирсова



МЕНЮ
на 7 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:

	выход	цена
1.Сырники с повидлом	200	51-99
2.Суп молочный вермишелевый	250	26-43
3.Хлеб	30/10	3-29
4Чай	200	1-42

Обед:

	выход	цена
1.Щи из свежей капусты	250	22-31
2 Рис отварной с овощами	150	10-65
3 Поджарка из рыбы с луком	100/30	36-60
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	51-99
2.Суп молочный вермишелевый	250	26-43
03.Хлеб	30/10	3-29
4 Чай	200	1-42

Обед:

	выход	цена
1.Щи из свежей капусты	250	22-31
2 Рис отварной с овощами	150	10-65
3 Поджарка из рыбы с луком	100/30	36-60
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	10-65
2 Поджарка из рыбы с луком	130	36-60
3Напиток из шиповника	200	7-10
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:

	выход	цена
1.Щи из свежей капусты	250	22-31
2 Рис отварной с овощами	150	10-65
3 Поджарка из рыбы с луком	100/30	36-60
4Напиток из шиповника	200	7-10
5 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова



М Е Н Ю
На 8 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:	выход	цена
1.Каша овсяная	200	27-00
2.Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	36-99
3 Чай с молоком	200	8-26

Обед:	выход	цена
1.Рассольник	250	26-96
2 Картофельное пюре	150	15-80
3 Котлета куриная	90	43-02
4 Чай	200	1-42
5 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:	выход	цена
1.Говядина, запеченная с макаронными изделиями и сыром	160	58-47
2 Огурчики маринованные	60	10-07
3.Хлеб	30	3-29
4 Чай	200	1-42

Обед:	выход	цена
1.Рассольник	250	26-96
2 Картофельное пюре	150	15-80
3 Котлета куриная	90	43-02
4 Чай	200	1-42
5 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:	выход	цена
1 Картофельное пюре	150	15-80
2 Котлета куриная	90	43-02
3 Чай	200	1-42
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:	выход	цена
1.Рассольник	250	26-96
2 Картофельное пюре	150	15-80
3 Котлета куриная	90	43-02
4 Чай	200	1-42
5 Хлеб	2к	6-58

Составил: шеф-повар

Е. В. Фирсова



МЕНЮ
на 11 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1.Каша молочная пшеничная с изюмом	200	33-40
2.Хлеб с маслом	30/10	14-79
3.Какао	200	16-34

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Суп картофельный с макар.изделиями	250	19-89
2 Гречка отварная	170	10-26
3 Котлета говяжья	90	61-16
4 соус сметанный	30	6-46
5 Чай с лимоном	200/8	3-66
6 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1 Рожки отварные	150	7-16
2 Котлета говяжья	90	61-16
3 Чай с сахаром	200	1-42
4 Хлеб с маслом и повидлом	1к/10 /15	12-70

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Суп картофельный с макар.изделиями	250	19-89
2 Гречка отварная	170	10-26
3 Котлета говяжья	90	61-16
4 соус сметанный	30	6-46
5 Чай с лимоном	200/8	3-66
6 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1Гречка отварная	170	10-26
2 Котлета говяжья	90	61-16
3 соус сметанный	30	6-46
4 Чай с лимоном	200/8	3-66
5 Хлеб	2к	3-29

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Суп картофельный с макар.изделиями	250	19-89
2 Гречка отварная	170	10-26
3 Котлета говяжья	90	61-16
4 соус сметанный	30	6-46
5 Чай с лимоном	200/8	3-66
6 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова



МЕНЮ
на 12 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:

	выход	цена
1.Суп молочный вермишелевый	250	26-43
2.Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	36-99
3.Яйцо отварное	1	12-00
4 Чай с лимоном	200/8	3-66

Обед:

	выход	цена
1.Борщ	250	26-88
2 Картофельное пюре	150	15-80
3 Курица отварная	90	45-09
4Компот из чернослива	200	9-24
5 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак: (1 смена)

	выход	цена
1 рис отварной	150	11-50
2 Курица отварная	90	45-09
3 Чай с лимоном	200/8	3-66
4 Хлеб с маслом	1к/10	14-79

Обед:(2 смена)

	выход	цена
1.Борщ	250	26-88
2 Картофельное пюре	150	15-80
3 Курица отварная	90	45-09
4 Компот из чернослива	200	9-24
5 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	выход	цена
1Картофельное пюре	150	15-80
2 Курица отварная	90	45-09
3 Компот из чернослива	200	9-24
4 Хлеб	1к	3-29

Обед:

	выход	цена
1.Борщ	250	26-88
2 Картофельное пюре	150	15-80
3 Курица отварная	90	45-09
4 Компот из чернослива	200	9-24
5 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова



МЕНЮ
на 13 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:

	выход	цена
1. Суп молочный с гречневой крупой	250	26-04
2. Хлеб с маслом	30/10	14-79
3 Кофейный напиток	200	13-99

Обед:

	выход	цена
1. Суп-лапша с курицей	250	18-96
2 Рожки	150	7-16
3 Гуляш из мяса	90	47-90
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	27-80
2 Яйцо отварное	1	12-00
3 Кофейный напиток	200	13-99
4 Хлеб с маслом	1к/10	14-79

Обед:

	выход	цена
1. Суп-лапша с курицей	250	18-96
2 Рожки	150	7-16
3 Гуляш из мяса	90	47-90
4 Кисель с вит «С»	200	7-68
6 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	выход	цена
1 Рожки	150	7-16
2 Гуляш из мяса	90	47-90
3 Кисель с вит «С»	200	7-68
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:

	выход	цена
1. Суп-лапша с курицей	250	18-96
2 Рожки	150	7-16
3 Гуляш из мяса	90	47-90
4 Кисель с вит «С»	200	7-68
6 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова



МЕНЮ
на 14 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1. Каша пшеничная с изюмом	200	30-20
2. Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	36-99
3 Чай с лимоном	200/8	3-66

Обед:

	ВЫХОД	цена
1. Суп с мясными фрикадельками	250	38-12
2 Рис отварной	170	11-50
3 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	53-66
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
6 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1 Картофельное пюре	150	15-80
2 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	53-66
3 Чай с лимоном	200/8	3-66
4 Хлеб	1к	3-29

Обед:

	ВЫХОД	цена
1. Суп с мясными фрикадельками	250	38-12
2 Рис отварной	170	11-50
3 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	53-66
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
6 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1 Рис отварной	170	11-50
2 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	53-66
3 Компот из сухофруктов	200	5-24
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:

	ВЫХОД	цена
1. Суп с мясными фрикадельками	250	38-12
2 Рис отварной	170	11-50
3 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	53-66
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
6 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова

«Утверждаю»
Директор МКОУ Богучанской школы № 1
Т.В. Демичева



МЕНЮ
на 15 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1. Запеканка из творога	250	100-69
2. Хлеб с маслом и повидлом	30/10/15	18-20
3 Чай с сахаром	200	1-42

Обед:

	ВЫХОД	цена
1. Суп с клецками	250	22-90
2 Картофельное пюре	150	15-80
3 Голубцы ленивые	100	41-16
3 Компот из кураги	200	8-66
4 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1. Запеканка из творога	250	100-69
2. Хлеб с маслом и повидлом	30/10/15	18-20
3 Чай с сахаром	200	1-42

Обед:

	ВЫХОД	цена
1. Суп с клецками	250	22-90
2 Картофельное пюре	150	15-80
3 Голубцы ленивые	100	41-16
4 Компот из кураги	200	8-66
5 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1 Картофельное пюре	150	15-80
2 Голубцы ленивые	100	41-16
3 Компот из кураги	200	8-66
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:

	ВЫХОД	цена
1. Суп с клецками	250	22-90
2 Картофельное пюре	150	15-80
3 Голубцы ленивые	100	41-16
4 Компот из кураги	200	8-66
5 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова



МЕНЮ
на 18 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1.Каша молочная кукурузная	200	22-71
2.Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	36-99
3 Какао	200	16-34

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Суп крестьянский с перловой крупой	250	26-03
2 Плов с мясом	200	52-98
3 Чай	200	1-42
4 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1.Рожки	170	7-16
2.Котлета	90	61-16
2.Хлеб с маслом	30/10	14-79
3 Какао	200	16-34

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Суп крестьянский с перловой крупой	250	26-03
2 Плов с мясом	200	52-98
3 Чай	200	1-42
4 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1 Плов с мясом	200	52-98
2 Чай	200	1-42
3 Хлеб	2к	3-29

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Суп крестьянский с перловой крупой	250	26-03
2 Плов с мясом	200	52-98
3 Чай	200	1-42
4 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова



МЕНЮ
на 19 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1. Суп молочный рисовый	250	23-36
2. Хлеб с маслом	30/10	14-79
3 Чай с молоком	200	8-26

Обед:

	ВЫХОД	цена
1. Суп гороховый	250	19-93
2 Гречка	150	10-26
3 Гуляш из мяса	80	47-90
3 Компот из кураги	200	8-66
4 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1. Картофельное пюре	150	15-80
2. Курица отварная	80	45-09
3. Хлеб с маслом	30/10	14-79
4 Чай с сахаром	200	1-42

Обед:

	ВЫХОД	цена
1. Суп гороховый	250	19-93
2 Гречка	150	10-26
3 Гуляш из мяса	80	47-90
3 Компот из кураги	200	8-66
4 Хлеб	2к	3-29

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1 Гречка	150	10-26
2 Гуляш из мяса	80	47-90
3 Компот из кураги	200	8-66
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:

	ВЫХОД	цена
1. Суп гороховый	250	19-93
2 Гречка	150	10-26
3 Гуляш из мяса	80	47-90
3 Компот из кураги	200	8-66
4 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар _____

Е. В. Фирсова



МЕНЮ
на 20 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:

	выход	цена
1. Каша «Дружба»	200	21-79
2. Хлеб с маслом	30/10	14-79
3 Кофейный напиток	200	13-99

Обед:

	выход	цена
1. Суп с рыбными консервами	250	34-14
2 Картофельное пюре, капуста тушеная	150	14-78
3 Шницель говяжий	75	61-16
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
5 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:

	выход	цена
1. Каша рисовая	200	38-21
2. Яйцо отварное	1шт	12-00
2. Хлеб с маслом	30/10	14-79
3 Кофейный напиток	200	13-99

Обед:

	выход	цена
1. Суп с рыбными консервами	250	34-14
2 Картофельное пюре, капуста тушеная	150	14-78
3 Шницель говяжий	75	61-16
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
5 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	выход	цена
1 Картофельное пюре, капуста тушеная	150	14-78
2 Шницель говяжий	75	61-16
3 Компот из сухофруктов	200	5-24
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:

	выход	цена
1. Суп с рыбными консервами	250	34-14
2 Картофельное пюре, капуста тушеная	150	14-78
3 Шницель говяжий	75	61-16
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
5 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар _____

Е. В. Фирсова

«Утверждаю»

Директор МКОУ Богучанской школы № 1

Г.В. Демичева

МЕНЮ
на 21 ноября 2024г.



ОВЗ

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1.Сырники с повидлом	200	51-99
2.Суп молочный вермишелевый	250	26-43
3.Хлеб	30/10	3-29
4Чай	200	1-42

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Щи из свежей капусты	250	22-31
2 Рис отварной с овощами	150	10-65
3 Поджарка из рыбы с луком	100/30	36-60
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	51-99
2.Суп молочный вермишелевый	250	26-43
03.Хлеб	30/10	3-29
4 Чай	200	1-42

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Щи из свежей капусты	250	22-31
2 Рис отварной с овощами	150	10-65
3 Поджарка из рыбы с луком	100/30	36-60
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	10-65
2 Поджарка из рыбы с луком	130	36-60
3Напиток из шиповника	200	7-10
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Щи из свежей капусты	250	22-31
2 Рис отварной с овощами	150	10-65
3 Поджарка из рыбы с луком	100/30	36-60
4Напиток из шиповника	200	7-10
5 Хлеб	2к	6-58

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова

«Утверждаю»

Директор МКОУ Богучанской школы № 1

Т.В. Демичева



МЕНЮ
На 22 ноября 2024г.

ОВЗ

Завтрак:

	выход	цена
1.Каша овсяная	200	27-00
2.Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	36-99
3 Чай с молоком	200	8-26

Обед:

	выход	цена
1.Рассольник	250	26-96
2 Картофельное пюре	150	15-80
3 Котлета куриная	90	43-02
4 Чай	200	1-42
5 Хлеб	2к	6-58

с 1 по 4 класс

Завтрак:

	выход	цена
1.Говядина, запеченная с макаронными изделиями и сыром	160	58-47
2 Огурчики маринованные	60	10-07
3.Хлеб	30	3-29
4 Чай	200	1-42

Обед:

	выход	цена
1.Рассольник	250	26-96
2 Картофельное пюре	150	15-80
3 Котлета куриная	90	43-02
4 Чай	200	1-42
5 Хлеб	2к	6-58

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	выход	цена
1Картофельное пюре	150	15-80
2 Котлета куриная	90	43-02
3 Чай	200	1-42
4 Хлеб	2к	3-29

Обед:

	выход	цена
1.Рассольник	250	26-96
2 Картофельное пюре	150	15-80
3 Котлета куриная	90	43-02
4 Чай	200	1-42
5 Хлеб	2к	6-58

Составил:шеф-повар

Е. В. Фирсова