



**МЕНЮ**  
**на 2 декабря 2024г.**

**ОВЗ**

**Завтрак:**

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

**Обед:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

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

**Обед:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

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

**Обед:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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 3 декабря 2024г.**

**ОВЗ**

**Завтрак:**

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

**Обед:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

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

**Обед:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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 4 декабря 2024г.**

**ОВЗ**

**Завтрак:**

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

**Обед:**

	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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 5 декабря 2024г.**

**ОВЗ**

<b>Завтрак:</b>	<b>выход</b>	<b>цена</b>
1.Сырники с повидлом	200	51-99
2.Суп молочный вермишелевый	250	26-43
3.Хлеб	30/10	3-29
4Чай	200	1-42
<b>Обед:</b>	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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**

<b>Завтрак:</b>	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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
<b>Обед:</b>	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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**

<b>Завтрак:</b>	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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
<b>Обед:</b>	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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 Богунанской школы № 1  
Т.В. Демичева



**МЕНЮ**  
**На 6 декабря 2024г.**

**ОВЗ**

**Завтрак:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
1Картофельное пюре	150	15-80
2 Котлета куриная	90	43-02
3 Чай	200	1-42
4 Хлеб	2к	3-29

**Обед:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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 9 декабря 2024г.**

**ОВЗ**

**Завтрак:**

	<b>выход</b>	<b>цена</b>
1.Каша молочная пшенная с изюмом	200	33-40
2.Хлеб с маслом	30/10	14-79
3.Какао	200	16-34

**Обед:**

	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>выход</b>	<b>цена</b>
1 Гречка 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:**

	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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 10 декабря 2024г.**

**ОВЗ**

<b>Завтрак:</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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
<b>Обед:</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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**

<b>Завтрак: (1 смена)</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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

<b>Обед:(2 смена)</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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**

<b>Завтрак:</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
1Картофельное пюре	150	15-80
2 Курица отварная	90	45-09
3 Компот из чернослива	200	9-24
4 Хлеб	1к	3-29
<b>Обед:</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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 11 декабря 2024г.**

**ОВЗ**

<b>Завтрак:</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
1. Суп молочный с гречневой крупой	250	26-04
2. Хлеб с маслом	30/10	14-79
3 Кофейный напиток	200	13-99

<b>Обед:</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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**

<b>Завтрак:</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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

<b>Обед:</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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**

<b>Завтрак:</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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

<b>Обед:</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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



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



**МЕНЮ**  
**на 12 декабря 2024г.**

**ОВЗ**

<b>Завтрак:</b>	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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

<b>Обед:</b>	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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**

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

<b>Обед:</b>	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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**

<b>Завтрак:</b>	<b>выход</b>	<b>цена</b>
1Рис 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

<b>Обед:</b>	<b>выход</b>	<b>цена</b>
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



**М Е Н Ю**  
**на 13 декабря 2024г.**

**ОВЗ**

**Завтрак:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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:**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>цена</b>
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