

«Утверждаю»

Директор МКОУ Богучанской школы № 1

Т.В. Демичева



МЕНЮ
на 3 марта 2025г.

ОВЗ

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1.Каша молочная кукурузная	200	24-03
2.Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	44-64
3 Какао	200	16-34

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Суп крестьянский с перловой крупой	250	31-75
2 Плов с мясом	200	59-73
3 Чай	200	1-42
4 Хлеб	2к	8-28

с 1 по 4 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1.Рожки	170	11-64
2.Котлета	90	70-02
2.Хлеб с маслом	30/10	16-74
3 Какао	200	16-34

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Суп крестьянский с перловой крупой	250	31-75
2 Плов с мясом	200	59-73
3 Чай	200	1-42
4 Хлеб	2к	8-28

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1Плов с мясом	200	59-73
2 Чай	200	1-42
3 Хлеб	2к	4-14

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Суп крестьянский с перловой крупой	250	31-75
2 Плов с мясом	200	59-73
3 Чай	200	1-42
4 Хлеб	2к	8-28

Составил:
шеф-повар

Фирсова

Е. В. Фирсова

М Е Н Ю
на 4 марта 2025г.

ОВЗ

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1.Суп молочный рисовый	250	25-00
2.Хлеб с маслом	30/10	16-74
3 Чай с молоком	200	9-01
Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп гороховый	250	26-53
2 Гречка	150	13-09
3 Гуляш из мяса	80	53-80
3 Компот из кураги	200	9-09
4 Хлеб	2к	8-28

с 1 по 4 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1.Картофельное пюре	150	22-64
2.Курица отварная	80	46-27
3.Хлеб с маслом	30/10	16-74
4Чай с сахаром	200	1-42
Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп гороховый	250	26-53
2 Гречка	150	13-09
3 Гуляш из мяса	80	53-80
3 Компот из кураги	200	9-09
4 Хлеб	2к	4-14

с 5 по 11 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1Гречка	150	13-09
2 Гуляш из мяса	80	53-80
3 Компот из кураги	200	9-09
4 Хлеб	2к	4-14
Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп гороховый	250	26-53
2 Гречка	150	13-09
3 Гуляш из мяса	80	53-80
3 Компот из кураги	200	9-09
4 Хлеб	2к	8-28

Составил:
шеф-повар Фирсова Е. В. Фирсова



М Е Н Ю
на 5 марта 2025г.

ОВЗ

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1.Каша «Дружба»	200	23-09
2.Хлеб с маслом	30/10	16-74
3 Кофейный напиток	200	17-15
Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с рыбными консервами	250	37-30
2 Картофельное пюре,капуста тушеная	150	19-46
3 Шницель говяжий	75	70-02
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
5 Хлеб	2к	8-28

с 1 по 4 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1.Каша рисовая	200	40-81
2.Яйцо отварное	1шт	14-00
2.Хлеб с маслом	30/10	16-74
3 Кофейный напиток	200	17-15
Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с рыбными консервами	250	37-30
2 Картофельное пюре,капуста тушеная	150	19-46
3 Шницель говяжий	75	70-02
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
5 Хлеб	2к	8-28

с 5 по 11 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1 Картофельное пюре,капуста тушеная	150	19-46
2 Шницель говяжий	75	70-02
3 Компот из сухофруктов	200	5-24
4 Хлеб	2к	4-14
Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с рыбными консервами	250	37-30
2 Картофельное пюре,капуста тушеная	150	19-46
3 Шницель говяжий	75	70-02
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
5 Хлеб	2к	8-28

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова

Е. В. Фирсова

«Утверждаю»

Директор МКОУ Богучанской школы № 1

Т.В. Демичева

МЕНЮ
на 6 марта 2025г.



ОВЗ

Завтрак:	выход	цена
1.Сырники с повидлом	200	52-83
2.Суп молочный вермишелевый	250	28-22
3.Хлеб	30/10	4-14
4Чай	200	1-42
Обед:	выход	цена
1.Щи из свежей капусты	250	33-65
2 Рис отварной с овощами	150	16-54
3 Поджарка из рыбы с луком	100/30	42-08
4.Напиток из шиповника	200	8-05
5 Хлеб	2к	8-28

с 1 по 4 класс

Завтрак:	выход	цена
1.Сырники с повидлом	200	52-83
2.Суп молочный вермишелевый	250	28-22
03.Хлеб	30/10	4-14
4 Чай	200	1-42
Обед:	выход	цена
1.Щи из свежей капусты	250	33-65
2 Рис отварной с овощами	150	16-54
3 Поджарка из рыбы с луком	100/30	42-08
4 Напиток из шиповника	200	8-05
5 Хлеб	2к	8-28

с 5 по 11 класс

Завтрак:	выход	цена
1 Рис отварной с овощами	150	16-54
2 Поджарка из рыбы с луком	130	42-08
3Напиток из шиповника	200	8-05
4 Хлеб	2к	4-14
Обед:	выход	цена
1.Щи из свежей капусты	250	33-65
2 Рис отварной с овощами	150	16-54
3 Поджарка из рыбы с луком	100/30	42-08
4Напиток из шиповника	200	8-05
5 Хлеб	2к	8-28

Составил:
шеф-повар

Фирсова

Е. В. Фирсова

М Е Н Ю
На 7 марта 2025г.



ОВЗ

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1.Каша овсяная	200	29-10
2.Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	44-64
3 Чай с молоком	200	9-01

Обед:	ВЫХОД	цена
1.Рассольник	250	35-21
2 Картофельное пюре	150	22-64
3 Котлета куриная	90	36-87
4 Чай	200	1-42
5 Хлеб	2к	8-28

с 1 по 4 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1.Говядина, запеченная с макаронными изделиями и сыром	160	68-03
2 Огурчики маринованные	60	10-07
3.Хлеб	30	4-14
4 Чай	200	1-42

Обед:	ВЫХОД	цена
1.Рассольник	250	35-21
2 Картофельное пюре	150	22-64
3 Котлета куриная	90	36-87
4 Чай	200	1-42
5 Хлеб	2к	8-28

с 5 по 11 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1Картофельное пюре	150	22-64
2 Котлета куриная	90	36-87
3 Чай	200	1-42
4 Хлеб	2к	4-14

Обед:	ВЫХОД	цена
1.Рассольник	250	35-21
2 Картофельное пюре	150	22-64
3 Котлета куриная	90	36-87
4 Чай	200	1-42
5 Хлеб	2к	8-28



МЕНЮ
на 10 марта 2025г.

ОВЗ

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1.Каша молочная пшеничная с изюмом	200	30-62
2.Хлеб с маслом	30/10	16-74
3.Какао	200	16-34

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Суп картофельный с макар.изделиями	250	28-72
2 Гречка отварная	170	13-09
3 Котлета говяжья	90	70-02
4 соус сметанный	30	7-25
5 Чай с лимоном	200/8	3-66
6 Хлеб	2к	8-28

с 1 по 4 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1 Рожки отварные	150	11-64
2 Котлета говяжья	90	70-02
3 Чай с сахаром	200	1-42
4 Хлеб с маслом и повидлом	1к/10 /15	20-10

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Суп картофельный с макар.изделиями	250	28-72
2 Гречка отварная	170	13-09
3 Котлета говяжья	90	70-02
4 соус сметанный	30	7-25
5 Чай с лимоном	200/8	3-66
6 Хлеб	2к	8-28

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1 Гречка отварная	170	13-09
2 Котлета говяжья	90	70-02
3 соус сметанный	30	7-25
4 Чай с лимоном	200/8	3-66
5 Хлеб	2к	8-28

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Суп картофельный с макар.изделиями	250	28-72
2 Гречка отварная	170	13-09
3 Котлета говяжья	90	70-02
4 соус сметанный	30	7-25
5 Чай с лимоном	200/8	3-66
6 Хлеб	2к	8-28

Составил:

шеф-повар

Фирсова

Е. В. Фирсова



МЕНЮ
на 11 марта 2025г.

ОВЗ

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1.Суп молочный вермишелевый	250	28-22
2.Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	44-64
3.Яйцо отварное	1	14-00
4 Чай с лимоном	200/8	3-66

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Борщ	250	34-45
2 Картофельное пюре	150	22-64
3 Курица отварная	90	46-27
4Компот из чернослива	200	9-74
5 Хлеб	2к	8-28

с 1 по 4 класс

Завтрак: (1 смена)

	ВЫХОД	цена
1 рис отварной	150	15-89
2 Курица отварная	90	46-27
3 Чай с лимоном	200/8	3-66
4 Хлеб с маслом	1к/10	16-74

Обед:(2 смена)

	ВЫХОД	цена
1.Борщ	250	34-45
2 Картофельное пюре	150	22-64
3 Курица отварная	90	46-27
4 Компот из чернослива	200	9-74
5 Хлеб	2к	8-28

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	ВЫХОД	цена
1Картофельное пюре	150	22-64
2 Курица отварная	90	46-27
3 Компот из чернослива	200	9-74
4 Хлеб	1к	4-14

Обед:

	ВЫХОД	цена
1.Борщ	250	34-45
2 Картофельное пюре	150	22-64
3 Курица отварная	90	46-27
4 Компот из чернослива	200	9-74
5 Хлеб	2к	8-28

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова

МЕНЮ
на 12 марта 2025г.



ОВЗ

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1. Суп молочный с гречневой крупой	250	28-06
2. Хлеб с маслом	30/10	16-74
3 Кофейный напиток	200	17-15

Обед:	ВЫХОД	цена
1. Суп-лапша с курицей	250	27-06
2 Рожки	150	11-64
3 Гуляш из мяса	90	53-80
4 Кисель с вит «С»	200	7-68
6 Хлеб	2к	8-28

с 1 по 4 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1 Каша пшеничная молочная	200	29-94
2 Яйцо отварное	1	14-00
3 Кофейный напиток	200	17-15
4 Хлеб с маслом	1к/10	16-74

Обед:	ВЫХОД	цена
1. Суп-лапша с курицей	250	27-06
2 Рожки	150	11-64
3 Гуляш из мяса	90	53-80
4 Кисель с вит «С»	200	7-68
6 Хлеб	2к	8-28

с 5 по 11 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1 Рожки	150	11-64
2 Гуляш из мяса	90	53-80
3 Кисель с вит «С»	200	7-68
4 Хлеб	2к	4-14

Обед:	ВЫХОД	цена
1. Суп-лапша с курицей	250	29-94
2 Рожки	150	11-64
3 Гуляш из мяса	90	53-80
4 Кисель с вит «С»	200	7-68
6 Хлеб	2к	8-28

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова

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



МЕНЮ
на 13 марта 2025г.

ОВЗ

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1.Каша пшеничная с изюмом	200	32-96
2.Хлеб с маслом и сыром	30/10/30	44-64
3 Чай с лимоном	200/8	3-66

Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с мясными фрикадельками	250	41-45
2 Рис отварной	170	15-89
3 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	55-65
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
6 Хлеб	2к	8-28

с 1 по 4 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1Картофельное пюре	150	22-64
2Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	55-65
3 Чай с лимоном	200/8	3-66
4 Хлеб	1к	4-14

Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с мясными фрикадельками	250	41-45
2 Рис отварной	170	15-89
3 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	55-65
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
6 Хлеб	2к	8-28

с 5 по 11 класс

Завтрак:	ВЫХОД	цена
1Рис отварной	170	15-89
2 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	55-65
3 Компот из сухофруктов	200	5-24
4 Хлеб	2к	4-14

Обед:	ВЫХОД	цена
1.Суп с мясными фрикадельками	250	41-45
2 Рис отварной	170	15-89
3 Рыба, запеченная с томатами и сыром	100	55-65
4 Компот из сухофруктов	200	5-24
6 Хлеб	2к	8-28

Составил:
шеф-повар

Е. В. Фирсова

«Утверждаю»

Директор МКОУ Богучанской школы № 1

Т.В. Демичева

МЕНЮ
на 14 марта 2025г.

ОВЗ

Завтрак:

	выход	цена
1. Запеканка из творога	250	106-32
2. Хлеб с маслом и повидлом	30/10/15	20-10
3 Чай с сахаром	200	1-42

Обед:

	выход	цена
1. Суп с клецками	250	26-25
2 Картофельное пюре	150	22-64
3 Голубцы ленивые	100	45-07
3 Компот из кураги	200	9-09
4 Хлеб	2к	8-28

с 1 по 4 класс

Завтрак:

	выход	цена
1. Запеканка из творога	250	106-32
2. Хлеб с маслом и повидлом	30/10/15	20-10
3 Чай с сахаром	200	1-42

Обед:

	выход	цена
1. Суп с клецками	250	26-25
2 Картофельное пюре	150	22-64
3 Голубцы ленивые	100	45-07
4 Компот из кураги	200	9-09
5 Хлеб	2к	8-28

с 5 по 11 класс

Завтрак:

	выход	цена
1 Картофельное пюре	150	22-64
2 Голубцы ленивые	100	45-07
3 Компот из кураги	200	9-09
4 Хлеб	2к	4-14

Обед:

	выход	цена
1. Суп с клецками	250	26-25
2 Картофельное пюре	150	22-64
3 Голубцы ленивые	100	45-07
4 Компот из кураги	200	9-09
5 Хлеб	2к	8-28

Составил:
шеф-повар

Фирсова

Е. В. Фирсова