

СОГЛАСОВАНО



Директор  
ООО "Орфей"  
Ершова Л.А./

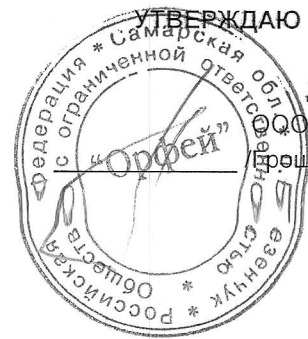
## МЕНЮ

9 октября 2023 г.

для учащихся с ОВЗ

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ (45/45)	90	50,00	9,8	26,4	3	289
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	8,61	5,8	5,2	37,3	219
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	42	3,14	3,2	0,3	21	99
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	2,6	0,4	17	82
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>67,80</b>	<b>21,6</b>	<b>32,4</b>	<b>93,3</b>	<b>749</b>
<b>Обед</b>								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ (250/10)	260	16,98	2,6	7,3	16,8	143
2011	291	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ (50/150)	200	63,48	14,1	31	35,8	478
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	33	2,48	2,5	0,2	16,6	78
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	26	1,94	1,7	0,2	11	53
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	10,06	0,2	0,1	22,5	93
<b>Итого</b>				<b>94,94</b>	<b>21,1</b>	<b>38,8</b>	<b>102,7</b>	<b>845</b>
<b>Всего</b>				<b>162,74</b>	<b>42,7</b>	<b>71,2</b>	<b>196</b>	<b>1594</b>

СОГЛАСОВАНО



Директор  
ООО "Орфей"  
Брошева Л.А./

# МЕНЮ

10 октября 2023 г.

для учащихся с ОВЗ

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,60	1,4	5,1	8,6	86
2011	258	МЯСО ДУХОВОЕ С ТУШЕНЫМИ ОВОЩАМИ (40/100)	140	49,88	10	24	12,8	307
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,27	2	0,3	12,8	62
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>67,80</b>	<b>16,7</b>	<b>29,7</b>	<b>69,3</b>	<b>610</b>
<b>Обед</b>								
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	8,58	5,8	5,4	19	147
2011	268	ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (80/50)	130	44,30	10,4	26,6	14,4	336
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	160	13,98	8,7	10,3	39,4	285
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	54	4,04	4,1	0,3	27	128
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	54	4,04	3,6	0,5	22,8	110
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1	0,2	19,6	83
<b>Итого</b>				<b>94,94</b>	<b>33,6</b>	<b>43,3</b>	<b>142,2</b>	<b>1089</b>
<b>Всего</b>				<b>162,74</b>	<b>50,3</b>	<b>73</b>	<b>211,5</b>	<b>1699</b>

СОГЛАСОВАНО



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

# МЕНЮ

11 октября 2023 г.

для учащихся с ОВЗ

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ И САХАРОМ (200/10/10)	220	27,97	6,3	11,7	56,4	355
2008		ПРЯНИКИ	55	20,00	3	2,4	37,5	183
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	15,00	4,9	4,5	0,3	61
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	24	1,78	1,8	0,1	11,9	56
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>67,80</b>	<b>16,2</b>	<b>18,8</b>	<b>121,1</b>	<b>715</b>
<b>Обед</b>								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	11,11	0,6	0,1	1,9	12
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	14,93	2,4	8	13,5	136
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ СО СОУСОМ (70/50)	120	39,16	9,1	23,9	13	302
2011	198	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ	210	15,18	21,3	9,6	44,5	348
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2	0,3	12,7	61
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	10,06	0,2	0,1	22,5	93
<b>Итого</b>				<b>94,94</b>	<b>37,9</b>	<b>42,2</b>	<b>123,2</b>	<b>1023</b>
<b>Всего</b>				<b>162,74</b>	<b>54,1</b>	<b>61</b>	<b>244,3</b>	<b>1738</b>

СОГЛАСОВАНО



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

# МЕНЮ

12 октября 2023 г.

для учащихся с ОВЗ

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	229	РЫБА (МИНТАЙ), ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (50/50)	100	41,79	10,3	5,4	5,9	115
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	16,87	3,2	5,6	21,4	148
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	41	3,09	3,1	0,3	20,7	98
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	2,6	0,4	17	82
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>67,80</b>	<b>19,4</b>	<b>11,8</b>	<b>80</b>	<b>503</b>
<b>Обед</b>								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	11,22	0,7	6,1	4,2	75
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	9,05	2,8	2,8	20,2	118
2011	289	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (50/150)	200	64,15	12,6	36,3	20,5	460
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	34	2,53	2,2	0,3	14,3	69
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2		15	62
<b>Итого</b>				<b>94,94</b>	<b>21,6</b>	<b>45,7</b>	<b>94,3</b>	<b>879</b>
<b>Всего</b>				<b>162,74</b>	<b>41</b>	<b>57,5</b>	<b>174,3</b>	<b>1382</b>

СОГЛАСОВАНО



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

13 октября 2023 г.

для учащихся с ОВЗ

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,60	1,4	5,1	8,6	86
2011	265	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ (40/100)	140	50,24	11	24,3	26,2	368
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	26	1,91	1,7	0,2	10,8	52
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>67,80</b>	<b>17,4</b>	<b>29,9</b>	<b>80,7</b>	<b>661</b>
<b>Обед</b>								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	13,00	2,1	7,1	9,6	111
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ СВИНИНЫ В СОУСЕ (100/50)	150	58,89	13	29,7	12,4	367
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	7,94	5,2	4,9	33,4	199
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	27	2,05	1,8	0,2	11,6	56
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	10,06	0,2	0,1	22,5	93
<b>Итого</b>				<b>94,94</b>	<b>25,4</b>	<b>42,2</b>	<b>109,6</b>	<b>921</b>
<b>Всего</b>				<b>162,74</b>	<b>42,8</b>	<b>72,1</b>	<b>190,3</b>	<b>1582</b>