

СОГЛАСОВАНО

для учащихся с ОБЗ

26 февраля 2024 г.

МЕНЮ



Директор
ООО "Орфей"
Ильина Л.А.

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2011	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПСА И ПШЕНА "ДРУЖБА" С МАСЛОМ И САХАРОМ (200/10/10)	220	24,55	6	11,8	43,5	304
2008		ПЕЧЕНЬЕ	50	20,00	3,8	4,9	37,2	209
2011	14	МАСЛО (ПОПЛЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕНЬЕ	40	15,00	4,9	4,5	0,3	61
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	33	2,48	2,5	0,2	16,6	78
		ХЛЕБ РЖ-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
Обед								
Итого								
				74,58	13,9	21,7	121,2	828
2011	88	ПИИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАЛУТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	13,52	2,1	7,1	9,6	111
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ (50/50)	100	55,95	11	28,9	3,7	319
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	170	15,37	9,3	10,8	41,9	302
	60	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,50	4,6	0,4	30,1	142
	40	ХЛЕБ РЖ-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	2,6	0,4	17	82
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
Итого								
				104,43	29,8	47,8	129,4	1070
Всего								
				179,01	43,7	69,5	250,6	1898

СОГЛАСОВАНО

для учащихся с ОВЗ

27 февраля 2024 г.

МЕНЮ



Директор
ООО "Орфей"
Ирина Л.А.

Сбор-ник рецен-тир	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ В СОУСЕ (100/50)	150	48,48	15,8	18,9	12,4	281
2011	199	ГОРХОВОЕ ПОРЕ С МАСЛОМ	180	14,09	19,1	8,6	40,1	314
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	54	4,02	4,1	0,3	26,9	127
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	2,6	0,4	17	82
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2	0	15	62
Обед								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАЛУСТЫ	80	7,77	1,1	4,1	6,9	69
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	10,03	2,8	2,8	20,2	118
2011	289	РАГУ ИЗ СВИННИНЫ (50/150)	200	65,66	12,6	36,3	20,5	460
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	81	6,07	6,2	0,5	40,6	192
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	80	6,00	5,3	0,7	33,9	163
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0	0	19,4	77
Итого				104,43	28	44,4	141,5	1079
Всего				179,01	69,8	72,6	252,9	1945

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

28 февраля 2024 г.

для учащихся с ОБЗ

УТВЕРЖДАЮ



Директор
ООО «Опфен»
Ирина Л.А.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	279	ТЕФЛИ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ (60/50)	110	39,23	9	14,5	12,1	214
2011	171,1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	160	14,41	8,6	10,2	39,4	284
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,50	4,6	0,4	30,1	142
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	58	4,35	3,9	0,5	24,6	118
2011	342,1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
Обед								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	15,66	2,4	8	13,5	136
2011	285	МАКАРОНИКИ С МЯСОМ (СВИНИНА) (50/100)	150	70,83	15,4	41,5	26,6	541
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	61	4,54	4,6	0,4	30,4	143
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,50	4	0,5	25,4	122
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0	0	19,4	77
Итого								
			104,43	26,4	50,4	115,3	1019	1891
			179,01	52,7	76,2	248,6		
Всего								

Директор
ООО "Орфей"
И.А. Попова



для учащихся с ОБЗ

29 февраля 2024 г.

МЕНЮ

Сбор- ник рецен- тир	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (80/50)	130	32,72	10,9	17,2	13	249
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	160	15,82	3,8	8,6	39	249
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,04	3,1	0,3	20,3	96
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	2,6	0,4	17	82
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1	0,2	19,6	83
Обед								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	11,46	0,7	6,1	4,2	75
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ТОРОХ)	250	9,26	5,8	5,4	18,9	147
2011	256	МЯСО СВИНИНЫ ТУШЕНОЕ С СОУСОМ (50/50)	100	55,62	11	28,9	3,3	317
2011	171.3	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕРЛОВАЯ	150	9,91	4,3	8,1	30,6	212
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	41	3,09	3,1	0,3	20,7	98
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	2,6	0,4	17	82
2011	342.1	КОМОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
Итого								
				104,43	27,7	49,4	121,8	1045
Всего								
				179,01	49,1	76,1	230,7	1804

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

1 марта 2024 г.

для учащихся с ОБЗ



Директор
ООО «Орфей»
Иванова Л.А./

УТВЕРЖДАЮ

Сбор-ник рецен-тив	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-водь, г	
Завтрак								
2011	268	БИТОЧКИ ИЗ СВИННИНЫ С СОУСОМ (80/50)	130	44,64	10,4	26,7	14,4	337
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	11,17	6,7	6,9	43	261
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	49	3,68	3,7	0,3	24,6	116
		ХЛЕБ РЖ-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	2,6	0,4	17	82
2011	342,1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
Обед								
2011	96	РАССОЛНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ О СМЕТАНОИ (250/40)	260	18,54	2,6	7,3	16,8	143
2011	268	ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИННИНЫ С СОУСОМ (80/50)	130	44,62	10,4	26,6	14,4	336
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	25,48	3	17,2	21	251
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	52	3,89	4	0,3	26	123
		ХЛЕБ РЖ-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	2,6	0,4	17	82
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0	0	19,4	77
Итого								
				104,43	22,6	51,8	114,6	1012
				179,01	46,2	86,3	240,7	1922
Всего								