

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

13 мая 2024 г.

**МЕНЮ**

для учащихся с ОБЗ



Директор  
 ООО "Орфей"  
 Прошева Л.А./

Сбор- ник рецен- 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	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА "ДРУЖБА" С МАСЛОМ И САХАРОМ (200/10/10)	220	24,55	6	11,8	43,5	304
2008		ПРЯНИКИ	50	14,50	3	2,4	37,5	183
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (30/20)	50	18,28	6,9	6,8	15,4	151
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	17,25	3,3	3,1	26,6	148
<b>Обед</b>								
2011	88	ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАЛУТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	13,75	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
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	51	4,07	3,9	0,3	25,5	121
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	2,6	0,4	17	82
2011	342,1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
<b>Итого</b>								
				104,43	29,1	47,7	124,8	1049
				179,01	48,3	71,8	247,8	1835

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# МЕНЮ

14 мая 2024 г.

для учащихся с ОБЗ



Импортер  
ООО "Орфей"  
/Г. Москва 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	
<b>Завтрак</b>							
2011	КУРИНОЕ ФИЛЕ (ГРУДКА)	100	45,84	13,9	17,8	3	228
2011	ТУШЕННОЕ В СОУСЕ	150	19,27	2,9	4,9	23,8	150
2011	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	40	3,22	3,1	0,2	20,2	95
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	2,6	0,4	17	82
2008	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Обед</b>							
2008	САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)	100	13,83	0,2	5	1	50
2011	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	10,60	2,8	2,8	20,2	118
2011	ТЕФЕЛИ МАСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (60/50)	110	36,19	7,3	21,4	12,2	270
2011	КАША РАССЫПЧАТАЯ	160	15,74	3,8	8,6	38,9	248
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	51	4,07	3,9	0,3	25,5	121
	ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00	3,3	0,4	21,2	102
2011	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1	0,2	19,6	83
<b>Итого</b>			<b>104,43</b>	<b>22,3</b>	<b>38,7</b>	<b>138,6</b>	<b>992</b>
<b>Всего</b>			<b>179,01</b>	<b>45</b>	<b>62,1</b>	<b>217,6</b>	<b>1607</b>

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# МЕНЮ

15 мая 2024 г.

для учащихся с ОВЗ



УТВЕРЖДАЮ

Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

Сбор-ник рецен-тиев	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	268	КОФЕТА ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (70/50)	120	32,77	10,9	17,2	13	249
2011	171,1	КАША РАССЫПЧАТАЯ РЕЧНЕВАЯ	160	14,41	8,6	10,2	39,4	284
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00	3,8	0,3	25,1	118
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	43	3,40	2,8	0,4	18	87
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1	0,2	19,6	83
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	15,81	2,4	8	13,5	136
2011	285	МАКАРОНИК С МЯСОМ (СВИНИНА) (50/100)	150	70,83	15,4	41,5	26,6	541
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	31	2,50	2,1	0,3	13,3	64
2011	342,1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
<b>Итого</b>								
			179,01	104,43	23,2	50,3	78,5	215,7
			1771	950	100,6	215,7	1771	1771

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

для учащихся с ОБЗ

16 мая 2024 г.

МЕНЮ



Директор  
ООО "Орфей"  
Ирина Л.А.

УТВЕРЖДАЮ

Сбор-ник рецен-тив	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	260	ГЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (60/50)	100	44,73	13,6	18	3,5	231
2011	171,2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	14,86	3,5	8,2	36,6	234
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,1	0,2	20,1	96
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	36	2,89	2,4	0,3	15,3	74
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0	0	19,4	77
<b>Обед</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	8,96	1,5	6,1	8,2	93
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	9,65	5,8	5,4	18,9	147
2011	268	ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (80/50)	130	44,69	10,4	26,6	14,4	336
2011	145	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	160	19,64	3,4	11,7	24,2	216
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,6	0,4	30,1	142
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	58	4,60	3,8	0,5	24,4	117
2011	342,1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
Итого				104,43	29,7	50,9	147,3	1165
Итого				179,01	52,3	77,6	242,2	1876

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

# МЕНЮ

17 мая 2024 г.

для учащихся с ОВЗ

Сбор-ник рецен-тив	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	268	БИТОЧКИ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (80/50)	130	44,70	10,4	26,7	14,4	337
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	11,17	6,7	6,9	43	261
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	43	3,42	3,3	0,3	21,5	101
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	2,6	0,4	17	82
2011	342.1	КОМПЛОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
<b>Обед</b>								
2011	96	РАССОЛНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ (250/10)	260	18,54	2,6	7,3	16,8	143
2011	258	МЯСО ЛУХОВОЕ С ТУШеными ОВОЩАМИ (50/150)	200	66,16	12,9	30,1	19,1	399
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	56	4,44	4,2	0,3	27,8	131
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	2,6	0,4	17	82
2011	342.1	КОМПЛОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
<b>Итого</b>								
				74,58	23,2	34,5	123	895
<b>Всего</b>								
				179,01	45,7	72,8	230,8	1764
				104,43	22,5	38,3	107,8	869



Директор  
 ООО "Орфей"  
 /Иванова Л.А./