

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

20 мая 2024 г.

для учащихся с ОВЗ



УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО "Орфей"
Л.А. Липова 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	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ (55/50)	105	31,19	7	18,3	3,8	207
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	170	14,94	3,9	7,4	41,3	247
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	15,00	4,9	4,5	0,3	61
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	56	4,46	4,3	0,3	28	132
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00	3,3	0,4	21,2	102
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2	0	15	62
Обед								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	13,75	2,1	7,1	9,6	111
2011	291	ПЛОВ ИЗ КУРНОГО ФИЛЕ (50/200)	250	58,88	18,9	23,6	53,6	503
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	6,40	6,1	0,5	40,1	190
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	67	5,40	4,5	0,6	28,6	138
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1	0,2	19,6	83
Итого								
				104,43	32,6	32	151,5	1025
Всего								
				179,01	56,2	62,9	261,1	1836

СОГЛАСОВАНО

21 мая 2024 г.

МЕНЮ

для учащихся с ОБЗ



УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО «Орфей»
Иванова Л.А.

Сбор-ник рецен-тип	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2011	260	ГРЯНШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/50)	100	44,73	13,6	18	3,5	231
2011	171,3	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕРЛОВАЯ	200	13,12	5,7	10,6	40,5	281
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	4,40	4,2	0,3	27,6	130
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	43	3,43	2,8	0,4	18,2	88
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0	0	19,4	77
Обед								
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	9,65	5,8	5,4	18,9	147
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ (50/50)	100	55,62	11	28,9	3,3	317
2011	171,1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПРЧНЕВАЯ	200	18,20	11	12,9	49,3	357
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	6,40	6,1	0,5	40,1	190
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	71	5,66	4,7	0,6	30	144
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0	0	19,4	77
Итого								
				104,43	38,6	48,3	161	1232
				179,01	64,9	77,6	270,2	2039
Итого								

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

22 мая 2024 г.

для учащихся с ОБЗ



Директор
 ООО "Орфей"
 /Рощева Л.А./

УТВЕРЖДАЮ

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	БИТОЧКИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (70/50)	120	36,40	12,2	18,8	14,1	273
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	6,94	5,8	3,2	37	201
		ИЮРТ В СТАКАНЧИКАХ	95	22,00	2,6	2,3	4,2	52
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	37	2,99	2,5	0,3	15,9	76
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
Обед								
2011	82	БОРЩ С КАЛУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	15,83	2,4	8	13,5	136
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИННОЙ (50/150)	200	68,26	13,1	31,5	21,4	421
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,82	4,6	0,4	30,2	143
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	43	3,43	2,8	0,4	18,2	88
2011	342,1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
Итого								
				104,43	23,1	40,5	110,4	902
Всего								
				179,01	49,5	65,4	216,7	1659

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	268	КОТЛЕТА ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (80/50)	130	41,11	13,8	20,7	15,6	302
2011	199	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ	200	15,66	21,3	9,6	44,5	349
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	41	3,26	3,1	0,3	20,5	97
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	31	2,46	2	0,3	13	63
2011	342,1	КОМПЛОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
Обед								
2011	96	РАССОЛНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ (250/10)	260	18,54	2,6	7,3	16,8	143
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ (50/50)	100	55,95	11	28,9	3,7	319
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	8,65	7,2	4,1	46,1	250
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,6	0,4	30,1	142
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	55	4,40	3,6	0,5	23,3	112
2011	342,1	КОМПЛОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
Итого								
				74,58	40,4	31,1	120,7	925
Всего								
				104,43	29,2	41,4	147,1	1080
				179,01	69,6	72,5	267,8	2005

для учащихся с ОБЗ

24 мая 2024 г.

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО "Орфей"
/И.А. Попова Л.А./



СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

23 мая 2024 г.

для учащихся с ОВЗ



Директор
ООО "Орфей"
Попова 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	290,1	КУРИНОЕ ФИЛЕ (ГРУДКА) ТУШЕНОЕ В СОУСЕ	100	45,84	13,9	17,8	3	228
2011	171,1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕЧЕНАВА	190	17,30	10,4	12,3	46,9	339
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	41	3,25	2,7	0,4	17,2	83
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2	0	15	62
Обед								
2011	54	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	8,71	1,5	4,4	8,3	80
2011	103	СУЛ КАРТОФЕЛЬНИ С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	10,60	2,8	2,8	20,2	118
2011	258	МЯСО ДУХОВОЕ С ТУШЕНИМИ ОВОЩАМИ (50/150)	200	66,16	12,9	30,1	19,1	399
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	66	5,26	5	0,4	33	156
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4	0,5	25,4	122
2011	349	КОМОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0	0	19,4	77
Итого								
				104,43	26,2	38,2	125,4	952
				179,01	56,5	68,9	227,6	1759
Всего								