

СОГЛАСОВАНО



Директор
ОО "Орфей"
Грошева Л.А./

МЕНЮ

24 февраля 2025 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	
Завтрак								
2011	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА "ДРУЖБА" С МАСЛОМ И САХАРОМ (200/10/10)	220	29,55	5,90	11,70	43,40	304,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	35	27,22	7,70	9,80	0,00	121,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,66	2,30	0,20	14,90	70,00
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	19,25	3,30	3,10	26,50	148,00
Итого				78,68	19,20	24,80	84,80	643,00
Обед								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/12,5/10)	272,5	29,52	4,60	11,20	9,80	159,00
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/50)	100	49,31	13,80	18,10	3,60	233,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	14,76	8,20	8,40	36,90	256,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70	2,30	0,20	15,10	71,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80	1,30	0,20	8,50	41,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
Итого				110,18	30,40	38,30	100,90	871,00
Всего				188,86	49,60	63,10	185,70	1 514,00

СОГЛАСОВАНО



Директор
ООО "Орфей"
Прошева Л.А./

МЕНЮ

25 февраля 2025 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	
Завтрак								
2011	291	ПЛОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/200)	250	61,57	18,30	24,90	54,30	515,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70	2,30	0,20	15,10	71,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	25	2,32	1,70	0,20	10,90	53,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
Итого				78,68	22,50	25,50	107,30	750,00
Обед								
2011	54	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	9,31	1,50	4,40	8,20	80,00
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) (250/12,5)	262,5	21,53	5,00	5,10	20,20	147,00
2011	269	БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) С СОУСОМ (60/50)	110	38,76	8,60	15,80	7,50	207,00
2011	198	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ	170	15,10	17,20	7,70	35,80	281,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,74	2,30	0,20	15,30	72,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,74	2,00	0,30	12,90	62,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1,00	0,20	19,60	83,00
Итого				110,18	37,60	33,70	119,50	932,00
Всего				188,86	60,10	59,20	226,80	1 682,00

СОГЛАСОВАНО

**МЕНЮ**

26 февраля 2025 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	
Завтрак								
2011	301	КНЕЛИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С РИСОМ И С СОУСОМ (80/50)	130	55,63	14,10	16,30	5,40	225,00
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	10,65	5,60	5,00	35,40	209,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80	1,50	0,10	10,00	47,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,70	1,30	0,20	8,00	39,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0,00	0,00	19,40	77,00
Итого				78,68	22,50	21,60	78,20	597,00
Обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/12,5/10)	272,5	30,44	4,70	9,40	16,80	171,00
2011	284	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ (КУРИНОЕ ФИЛЕ) (50/150)	200	68,87	17,80	22,80	29,80	395,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	25	2,28	1,70	0,20	10,70	52,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
Итого				110,18	27,50	32,70	92,30	775,00
Всего				188,86	50,00	54,30	170,50	1 372,00

СОГЛАСОВАНО



МЕНЮ

27 февраля 2025 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	
Завтрак								
2011	290	КУРИНОЕ ФИЛЕ ТУШЕННОЕ В СОУСЕ (50/50)	100	49,99	13,20	15,30	0,00	191,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	160	17,95	8,80	10,60	39,50	288,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,05	2,60	0,20	17,00	80,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70	2,00	0,30	12,70	61,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
Итого				78,68	26,80	26,40	84,10	682,00
Обед								
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) И МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) (250/12,5)	262,5	20,66	7,90	7,60	18,90	176,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (МИНТАЙ) (50/50)	100	59,52	10,40	5,40	5,90	115,00
2011	145	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	160	18,58	2,70	9,80	21,30	185,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,83	2,10	0,30	13,30	64,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
Итого				110,18	26,40	23,40	94,40	697,00
Всего				188,86	53,20	49,80	178,50	1 379,00

СОГЛАСОВАНО

**МЕНЮ**

28 февраля 2025 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	
Завтрак								
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (60/50)	110	37,94	7,70	17,90	8,80	227,00
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	200	23,56	4,70	10,80	48,70	311,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70	2,30	0,20	15,10	71,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	25	2,39	1,80	0,20	11,30	54,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
Итого				78,68	16,70	29,30	110,90	774,00
Обед								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/12,5/10)	272,5	32,37	4,80	12,10	13,80	184,00
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/150)	200	60,67	15,90	20,70	21,30	335,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,40	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,84	2,10	0,30	13,30	64,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0,00	0,00	19,40	77,00
Итого				110,18	27,40	33,50	97,90	802,00
Всего				188,86	44,10	62,80	208,80	1 576,00