

СОГЛАСОВАНО



## МЕНЮ

17 марта 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ И САХАРОМ (200/10/10)	220	33,47	6,30	11,60	56,30	355,00
2011	401	ОЛАДЬИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (70/30)	100	40,22	7,20	16,70	66,30	445,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Итого</b>				<b>78,68</b>	<b>13,70</b>	<b>28,30</b>	<b>137,50</b>	<b>862,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/12,5/10)	272,5	29,75	4,60	11,20	9,80	159,00
2011	290	КУРИНОЕ ФИЛЕ ТУШЕННОЕ В СОУСЕ (50/50)	100	49,99	13,20	15,30	0,00	191,00
2011	171.3	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕРЛОВАЯ	160	13,67	4,60	8,60	32,60	226,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70	2,30	0,20	15,10	71,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,98	1,50	0,20	9,30	45,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>110,18</b>	<b>26,40</b>	<b>35,70</b>	<b>93,80</b>	<b>803,00</b>
<b>Всего</b>				<b>188,86</b>	<b>40,10</b>	<b>64,00</b>	<b>231,30</b>	<b>1 665,00</b>

СОГЛАСОВАНО



## МЕНЮ

18 марта 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ (50/50)	100	27,90	5,30	11,60	0,20	127,00
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	13,98	7,30	6,50	46,40	274,00
2008		ВАФЛИ ФАСОВАННЫЕ (50гр)	50	20,00	1,40	1,60	37,50	172,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70	2,30	0,20	15,10	71,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,01	1,50	0,20	9,50	45,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>78,68</b>	<b>18,00</b>	<b>20,30</b>	<b>135,70</b>	<b>800,00</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	11,70	0,20	0,00	0,50	4,00
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) И МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) (250/12,5)	272,5	21,05	7,90	7,60	18,90	176,00
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (60/50)	110	34,09	9,20	11,50	8,20	173,00
2011	145	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	160	19,48	2,70	9,80	21,30	185,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	2,06	1,70	0,10	11,40	54,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80	1,30	0,20	8,50	41,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1,00	0,20	19,60	83,00
<b>Итого</b>				<b>110,18</b>	<b>24,00</b>	<b>29,40</b>	<b>88,40</b>	<b>716,00</b>
<b>Всего</b>				<b>188,86</b>	<b>42,00</b>	<b>49,70</b>	<b>224,10</b>	<b>1 516,00</b>

СОГЛАСОВАНО



Директор  
ООО "Орфей"  
Иванова Л.А./

## МЕНЮ

19 марта 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (60/50)	110	37,94	7,70	17,90	8,80	227,00
2011	321	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	170	29,32	4,30	4,90	18,00	136,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,73	3,20	0,30	20,80	98,00
		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
<b>Итого</b>				<b>78,68</b>	<b>17,40</b>	<b>23,40</b>	<b>75,20</b>	<b>584,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/12,5/10)	272,5	31,02	4,70	9,40	16,80	171,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/200)	250	61,57	18,30	24,90	54,30	515,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,80	2,40	0,20	15,60	73,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70	2,00	0,30	12,70	61,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>110,18</b>	<b>27,60</b>	<b>35,00</b>	<b>126,40</b>	<b>931,00</b>
<b>Всего</b>				<b>188,86</b>	<b>45,00</b>	<b>58,40</b>	<b>201,60</b>	<b>1 515,00</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



Директор  
ОО "Орфей"  
Шошева Л.А./

## МЕНЮ

20 марта 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	5,38	0,80	3,70	5,00	56,00
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/150)	200	61,60	15,90	20,70	21,30	335,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,11	2,30	0,30	14,70	71,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Итого</b>				<b>78,68</b>	<b>22,30</b>	<b>25,00</b>	<b>76,00</b>	<b>619,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) (250/12,5)	262,5	22,10	5,00	5,10	20,20	147,00
2011	301	КНЕЛИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С РИСОМ	80	51,93	14,10	16,30	5,40	225,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	160	26,44	2,50	12,30	15,60	184,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,05	2,20	0,30	14,40	69,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,20	0,10	15,00	60,00
<b>Итого</b>				<b>110,17</b>	<b>27,10</b>	<b>34,40</b>	<b>90,70</b>	<b>780,00</b>
<b>Всего</b>				<b>188,85</b>	<b>49,40</b>	<b>59,40</b>	<b>166,70</b>	<b>1 399,00</b>

СОГЛАСОВАНО



Директор  
"Орфей"  
Шева Л.А./

## МЕНЮ

21 марта 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	
<b>Завтрак</b>								
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	160	17,47	8,70	10,30	39,40	284,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,31	2,40	0,30	15,60	75,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Итого</b>				<b>78,68</b>	<b>28,20</b>	<b>29,00</b>	<b>93,60</b>	<b>749,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/12,5/10)	272,5	32,52	4,80	12,10	13,80	184,00
2011	269	БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) С СОУСОМ (60/50)	110	38,76	8,60	15,80	7,50	207,00
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	21,17	4,20	9,70	43,80	279,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,94	2,50	0,20	16,40	77,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70	2,00	0,30	12,70	61,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>110,18</b>	<b>22,30</b>	<b>38,30</b>	<b>121,20</b>	<b>919,00</b>
<b>Всего</b>				<b>188,86</b>	<b>50,50</b>	<b>67,30</b>	<b>214,80</b>	<b>1 668,00</b>