



СОГЛАСОВАНО

---



---



---



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 ООО "Орфей"  
 Гошева Л.А./

## МЕНЮ

22 апреля 2025 г.

**для учащихся 5-11 классов родители которых принимают участие в СВО**

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	56	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	83	12,84	0,30	0,30	8,20	44,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>91,52</b>	<b>18,30</b>	<b>20,60</b>	<b>143,90</b>	<b>844,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	5,38	0,80	3,70	5,00	56,00
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) И МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) (250/12,5)	262,5	22,71	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	23,28	2,70	9,80	21,30	185,00
		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	56	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	117	17,97	0,50	0,50	11,40	62,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1,00	0,20	19,60	83,00
<b>Итого</b>				<b>128,14</b>	<b>25,90</b>	<b>33,70</b>	<b>109,00</b>	<b>851,00</b>
<b>Всего</b>				<b>219,66</b>	<b>44,20</b>	<b>54,30</b>	<b>252,90</b>	<b>1 695,00</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



Директор  
ООО "Орфей"  
Брышева Л.А./

## МЕНЮ

23 апреля 2025 г.

**для учащихся 5-11 классов родители которых принимают участие в СВО**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая 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	56	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	83	12,84	0,30	0,30	8,20	44,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (185/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Итого</b>				<b>91,52</b>	<b>17,70</b>	<b>23,70</b>	<b>83,40</b>	<b>628,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	12	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПОРЦИОННО	10	4,00	0,30	0,00	0,60	4,00
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/12,5/10)	272,5	33,52	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	40	3,60	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,49	1,80	0,20	11,70	57,00
2011	56	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	117	17,97	0,50	0,50	11,40	62,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (185/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Итого</b>				<b>128,14</b>	<b>28,90</b>	<b>35,30</b>	<b>129,80</b>	<b>966,00</b>
<b>Всего</b>				<b>219,66</b>	<b>46,60</b>	<b>59,00</b>	<b>213,20</b>	<b>1 594,00</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



## МЕНЮ

24 апреля 2025 г.

**для учащихся 5-11 классов родители которых принимают участие в СВО**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	40	3,58	0,60	2,40	3,30	37,00
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/150)	200	65,60	15,90	20,70	21,30	335,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,85	2,10	0,30	13,40	65,00
2011	56	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	83	12,84	0,30	0,30	8,20	44,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,20	0,10	15,00	60,00
<b>Итого</b>				<b>91,52</b>	<b>22,20</b>	<b>24,10</b>	<b>81,30</b>	<b>636,00</b>
<b>Обед</b>								
2010	10	САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО	30	18,23	0,90	1,60	2,10	26,00
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) (250/12,5)	262,5	24,60	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	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	160	17,59	8,70	10,40	39,40	285,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	25	2,40	1,80	0,20	11,30	54,00
2011	56	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	117	17,97	0,50	0,50	11,40	62,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (185/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Итого</b>				<b>128,14</b>	<b>28,80</b>	<b>33,90</b>	<b>126,90</b>	<b>938,00</b>
<b>Всего</b>				<b>219,66</b>	<b>51,00</b>	<b>58,00</b>	<b>208,20</b>	<b>1 574,00</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

25 апреля 2025 г.

для учащихся 5-11 классов родители которых принимают участие в  
СВО

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	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	160	18,67	3,70	8,50	38,90	247,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	25	2,11	1,60	0,20	9,90	48,00
2011	56	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	83	12,84	0,30	0,30	8,20	44,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (185/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Итого</b>				<b>91,52</b>	<b>22,70</b>	<b>27,40</b>	<b>95,60</b>	<b>729,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	35	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	50	6,98	1,00	2,70	7,60	58,00
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/12,5/10)	272,5	33,19	4,80	12,10	13,80	184,00
2011	301	КНЕЛИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С РИСОМ	80	51,93	14,10	16,30	5,40	225,00
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	10,39	5,40	4,90	34,20	202,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70	2,30	0,20	15,10	71,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,93	1,40	0,20	9,10	44,00
2011	56	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	117	17,97	0,50	0,50	11,40	62,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,20	0,10	15,00	60,00
<b>Итого</b>				<b>128,14</b>	<b>29,70</b>	<b>37,00</b>	<b>111,60</b>	<b>906,00</b>
<b>Всего</b>				<b>219,66</b>	<b>52,40</b>	<b>64,40</b>	<b>207,20</b>	<b>1 635,00</b>