

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# МЕНЮ

22 апреля 2024 г.

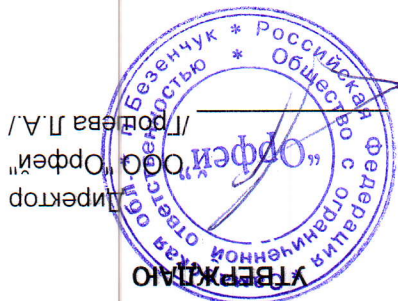
для учащихся с ОБЗ

Сбор-ник рецен-тив	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	

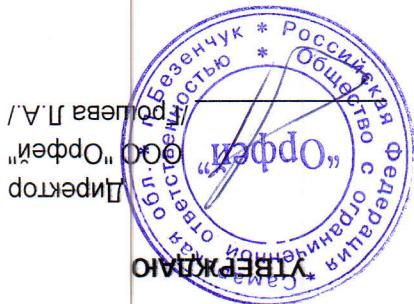
## Завтрак

2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ (65/50)	105	31,19	7	18,3	3,8	207
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	8,91	5,3	5,5	34	207
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ	40	15,00	4,9	4,5	0,3	61
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	52	4,19	4	0,3	26,3	124
		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>								
<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	268	КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ (80/50)	130	50,64	12,6	17,6	14,4	264
2011	171,1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	13,69	8,1	9,7	37	268
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	39	3,15	2,6	0,3	16,7	80
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1	0,2	19,6	83
<b>Итого</b>								
<b>Всего</b>								

2011	901			104,43	29,5	35,1	117,4	901
<b>Итого</b>								
<b>Всего</b>								



Инспектор  
ООО "Оффен"  
Л.А. /Л.А. Попова



Директор  
ООО "Орфей"  
Ирина Л.А.

23 апреля 2024 г.

# МЕНЮ

для учащихся с ОБЗ

---



---



---



---

СОГЛАСОВАНО

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	268	БИТОЧКИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (70/50)	120	32,77	10,9	17,2	13	249
2011	321	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	190	30,37	4,6	5,5	20,1	153
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00	3,8	0,3	25,1	118
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	31	2,45	2	0,3	13	62
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2	0	15	62
<b>Обед</b>								
<b>Итого</b>								
				74,58	21,5	23,3	86,2	644
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	65	12,53	0,8	6,6	4,6	82
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	10,60	2,8	2,8	20,2	118
2011	291	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ (50/150)	200	63,86	14,1	31	35,8	478
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,6	0,4	30,1	142
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	47	3,74	3,1	0,4	19,8	96
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0	0	19,4	77
<b>Итого</b>								
				104,43	25,4	41,2	129,9	993
<b>Всего</b>								
				179,01	46,9	64,5	216,1	1637

СОГЛАСОВАНО

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

для учащихся с ОБЗ

24 апреля 2024 г.

# МЕНЮ

УТВЕРЖДАЮ



Директор  
ООО "Офен"  
Ирина Л.А.

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>								
2012	212	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ (200/5)	205	33,74	18,2	14,9	43,3	384
		НОРТ В СТАКАНКАХ	95	22,00	2,6	2,3	4,2	52
2011	15	СЫР (ПОПУЯМИ)	20	14,00	4,6	5,9	0	73
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	22	1,79	1,7	0,1	11,2	53
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Обед</b>								
2011	82	БОЩ С КАЛУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	15,83	2,4	8	13,5	136
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ (50/50)	100	55,95	11	28,9	3,7	319
2011	171,3	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕРЛОВАЯ	160	10,56	4,7	8,7	32,6	225
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	5,20	5	0,4	32,6	154
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4	0,5	25,4	122
2011	342,1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
<b>Итого</b>								
1070								
<b>Всего</b>								
1692								

СОГЛАСОВАНО

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

для учащихся с ОБЗ

25 апреля 2024 г.

# МЕНЮ

УТВЕРЖДАЮ



Директор  
ООО "Орфей"  
/ / Подпись 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	
2011	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	5,38	0,9	3,7	4,9	56
2011	ПЛОВ ИЗ КУРНОГО ФИЛЕ (60/200)	250	58,88	18,9	23,6	53,6	503
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,1	0,2	20,1	95
	ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	27	2,13	1,8	0,2	11,3	54
2011	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2	0	15	62
<b>Обед</b>							
2011	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	9,65	5,8	5,4	18,9	147
2011	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИННОЙ (60/200)	250	77,00	14,8	35	28,3	489
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,6	0,4	30,1	142
	ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	51	4,08	3,4	0,4	21,6	104
2011	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0	0	19,4	77
<b>Итого</b>							
Итого							
770							
<b>Завтрак</b>							
Итого							
1729							

СОГЛАСОВАНО

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

26 апреля 2024 г.  
 для учащихся с ОБЗ

# МЕНЮ



Директор  
 Л.А. Шолова

Сбор- ник рецен- зии № техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	КНЕЛИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С РИСОМ И МАСЛОМ (80/10)	90	49,72	12,6	22,5	4,9	273
2011	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	160	14,48	8,7	10,3	39,4	285
2011	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,1	0,2	20,1	95
2011	ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ (200/15/7)	27	2,19	1,8	0,2	11,6	56
2011	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	207	4,99	0,2	0	15	62
<b>Обед</b>							
2011	ИКРА МОРКОВНАЯ	60	9,25	1,4	4,4	7,4	76
2011	РАССОЛЫНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ (250/10)	260	18,54	2,6	7,3	16,8	143
2011	ТЕФЕЛИ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ (60/50)	110	40,41	9	15	12,2	219
2011	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	8,39	5	5,2	32,3	196
2011	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	58	4,64	4,4	0,4	29,1	137
2011	ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	2,6	0,4	17	82
2011	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1	0,2	19,6	83
<b>Итого</b>							
			104,43	26	32,9	134,4	936
			179,01	52,4	66,1	225,4	1707

СОГЛАСОВАНО

---

---

---

---

# МЕНЮ

27 апреля 2024 г.

для учащихся с ОБЗ



Директор  
ООО "Орфей"  
Трошева Л.А.

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	ГРЯНШ ИЗ КУРНОГО ФИЛЕ (45/45)	90	40,72	12,3	16,3	3,4	210
2011	199	ГОРОХОВОЕ ЛЮРЕ С МАСЛОМ	160	12,52	17	7,6	35,7	279
2008		ВАФЛИ ФАСОВАННЫЕ (38гр)	38	15,20	1,1	1,3	28,5	131
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,60	1,5	0,1	10	47
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	19	1,49	1,2	0,2	7,9	38
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
<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	258	МЯСО ДУХОВОЕ С ТЫШНЫМИ ОВОЩАМИ (50/150)	200	66,16	12,9	30,1	19,1	399
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	6,40	6,1	0,5	40,1	190
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	75	6,03	5	0,7	32	154
2011	342,1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
<b>Итого</b>								
Итого								
104,43								
26,3								
38,6								
127,9								
968								
179,01								
59,6								
64,2								
228,4								
1733								