

СОГЛАСОВАНО



Директор
ООО "Орфей"
Иванова Л.А./

МЕНЮ

27 января 2025 г.

для учащихся с ОВЗ

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	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)	30	25,11	7,00	8,90	0,00	109,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	4,77	4,00	0,30	26,60	126,00
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	19,25	3,30	3,10	26,50	148,00
Итого				78,68	20,20	24,00	96,50	687,00
Обед								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/25/10)	285	32,89	2,10	7,00	9,50	110,00
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	10,91	5,50	5,20	34,90	209,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,06	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				110,18	26,50	29,00	94,40	747,00
Всего				188,86	46,70	53,00	190,90	1 434,00

СОГЛАСОВАНО



МЕНЮ

28 января 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								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	25	9,75	0,20	0,00	0,40	3,00
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (60/50)	110	33,80	9,40	11,50	8,80	176,00
2011	145	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	180	20,86	3,90	15,50	27,20	264,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,40	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,88	2,90	0,40	18,30	88,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
Итого				78,68	21,20	27,80	99,70	735,00
Обед								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) (250/25)	275	28,40	2,80	2,90	20,20	118,00
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	160	14,35	16,30	7,30	34,10	267,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,40	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,27	2,40	0,30	15,40	74,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1,00	0,20	19,60	83,00
Итого				110,18	35,70	26,90	126,90	891,00
Всего				188,86	56,90	54,70	226,60	1 626,00

СОГЛАСОВАНО

**МЕНЮ**

29 января 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	50	4,45	3,80	0,30	24,80	117,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,24	2,40	0,30	15,30	73,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,20	0,10	15,00	60,00
Итого				78,68	28,40	26,60	94,60	729,00
Обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/25/10)	285	37,31	2,50	7,20	16,80	142,00
2011	289	РАГУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/150)	200	59,10	15,50	19,90	19,60	320,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,07	2,60	0,20	17,10	81,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80	1,30	0,20	8,50	41,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0,00	0,00	19,40	77,00
Итого				110,18	21,90	27,50	81,40	661,00
Всего				188,86	50,30	54,10	176,00	1 390,00

СОГЛАСОВАНО



МЕНЮ

30 января 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	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	170	10,78	5,40	5,10	34,70	207,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,40	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,56	3,40	0,50	21,50	103,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1,00	0,20	19,60	83,00
Итого				78,68	22,10	24,10	114,70	762,00
Обед								
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) (250/25)	275	27,53	5,70	5,40	18,90	147,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (МИНТАЙ) (50/50)	100	41,07	10,40	5,40	5,90	115,00
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	160	18,78	3,70	8,60	38,90	248,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,41	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,30	3,90	0,50	25,00	120,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
Итого				110,18	28,50	20,50	145,80	883,00
Всего				188,86	50,60	44,60	260,50	1 645,00

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ



МЕНЮ

31 января 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	60	5,40	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,81	2,10	0,30	13,20	64,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0,00	0,00	19,40	77,00
Итого				78,68	25,00	25,60	117,00	798,00
Обед								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/25/10)	285	35,74	2,30	7,90	13,40	136,00
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	40	3,38	2,50	0,30	15,90	76,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
Итого				110,18	25,50	29,30	95,60	751,00
Всего				188,86	50,50	54,90	212,60	1 549,00