

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



## МЕНЮ

18 ноября 2024 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	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА "ДРУЖБА" С МАСЛОМ И САХАРОМ (200/10/10)	220	26,05	5,90	11,70	43,40	304,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	50	41,14	11,60	14,80	0,00	182,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,40	2,30	0,20	15,10	71,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	90	12,17	0,3	0	8,6	40
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>86,75</b>	<b>20,30</b>	<b>26,70</b>	<b>82,00</b>	<b>659,00</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	20	7,80	0,20	0,00	0,30	3,00
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) (250/25)	275	24,93	8,60	5,50	20,40	164,00
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/150)	200	52,33	15,90	20,70	21,30	335,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,08	3,90	0,30	25,60	121,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	2,70	0,40	17,00	82,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	120	17,03	0,4	0	10,3	48
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>121,46</b>	<b>31,90</b>	<b>27,10</b>	<b>121,90</b>	<b>864,00</b>
<b>Всего</b>				<b>208,21</b>	<b>52,20</b>	<b>53,80</b>	<b>203,90</b>	<b>1 523,00</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---

УТВЕРЖДАЮ



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

19 ноября 2024 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	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ (50/50)	100	27,88	6,00	11,60	1,00	127,00
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	10,22	5,70	5,20	36,20	214,00
2008		ВАФЛИ ФАСОВАННЫЕ	50	18,00	2,50	14,00	32,00	265,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,19	2,60	0,40	16,90	81,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	90	12,17	0,3	0	8,6	40
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>86,75</b>	<b>20,40</b>	<b>31,70</b>	<b>141,80</b>	<b>933,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/25/10)	285	33,85	2,50	7,20	16,80	142,00
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/50)	100	41,76	13,80	18,10	3,60	233,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	160	15,98	8,70	10,30	39,40	285,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,05	2,50	0,30	16,20	78,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	120	17,03	0,4	0	10,3	48
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>121,46</b>	<b>32,70</b>	<b>36,30</b>	<b>131,30</b>	<b>990,00</b>
<b>Всего</b>				<b>208,21</b>	<b>53,10</b>	<b>68,00</b>	<b>273,10</b>	<b>1 923,00</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---



Директор  
ООО "Орфей"  
Гришова Л.А./

## МЕНЮ

20 ноября 2024 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	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,60	1,40	5,10	8,60	86,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/150)	200	49,63	16,90	22,40	40,50	432,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,56	5,30	0,40	34,90	165,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,00	0,50	25,40	122,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	90	12,17	0,3	0	8,6	40
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>86,75</b>	<b>28,10</b>	<b>28,40</b>	<b>132,90</b>	<b>907,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	80	15,05	1,00	8,10	5,70	101,00
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) (250/25)	275	24,22	5,70	5,40	18,90	147,00
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (60/50)	110	29,40	9,20	11,50	8,20	173,00
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	12,76	7,10	6,50	45,30	268,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	6,11	5,80	0,50	38,30	181,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,00	0,50	25,40	122,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	120	17,03	0,4	0	10,3	48
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>121,46</b>	<b>33,40</b>	<b>32,70</b>	<b>179,10</b>	<b>1 151,00</b>
<b>Всего</b>				<b>208,21</b>	<b>61,50</b>	<b>61,10</b>	<b>312,00</b>	<b>2 058,00</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



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

## МЕНЮ

21 ноября 2024 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	268	КОТЛЕТА ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (60/50)	110	29,14	9,40	11,50	8,80	176,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	170	28,87	3,50	19,60	23,70	285,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,87	2,40	0,30	15,20	73,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	90	12,17	0,3	0	8,6	40
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0,00	0,00	19,40	77,00
<b>Итого</b>				<b>86,75</b>	<b>20,20</b>	<b>31,80</b>	<b>105,80</b>	<b>793,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/25/10)	285	32,43	2,30	7,90	13,40	136,00
2011	290	КУРИНОЕ ФИЛЕ ТУШЕННОЕ В СОУСЕ (50/50)	100	42,32	13,20	15,30	0,00	191,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	15,01	8,20	9,70	37,00	267,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,57	2,10	0,30	13,60	65,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	120	17,03	0,4	0	10,3	48
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0,00	0,00	19,40	77,00
<b>Итого</b>				<b>121,46</b>	<b>29,30</b>	<b>33,50</b>	<b>113,80</b>	<b>879,00</b>
<b>Всего</b>				<b>208,21</b>	<b>49,50</b>	<b>65,30</b>	<b>219,60</b>	<b>1 672,00</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

22 ноября 2024 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	301	КНЕЛИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С РИСОМ И С СОУСОМ (80/50)	130	47,24	14,10	16,30	5,40	225,00
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	9,48	5,20	4,90	33,40	198,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,57	2,10	0,30	13,60	65,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	90	12,17	0,3	0	8,6	40
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>86,75</b>	<b>25,00</b>	<b>22,00</b>	<b>108,10</b>	<b>734,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/25/10)	285	29,71	2,10	7,00	9,50	110,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/200)	250	54,13	18,30	24,90	54,30	515,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,70	3,10	0,40	19,60	94,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	120	17,03	0,4	0	10,3	48
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>121,46</b>	<b>28,70</b>	<b>32,90</b>	<b>150,80</b>	<b>1 020,00</b>
<b>Всего</b>				<b>208,21</b>	<b>53,70</b>	<b>54,90</b>	<b>258,90</b>	<b>1 754,00</b>