

СОЛАСОВАНО

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

# МЕНЮ

03 сентября 2024 г.

для учащихся с ОБЗ



Директор  
 ООО "Опфей"  
 Л.А. Попова Л.А.

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-водь, г	
<b>Завтрак</b>								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	80	20,20	0,90	0,20	3,00	19,00
2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ (55/50)	105	31,57	6,20	13,40	0,20	146,00
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	11,50	6,40	5,90	40,70	242,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	39	3,12	2,60	0,30	16,50	80,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Обед</b>								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	30	7,58	0,30	0,10	1,10	7,00
2011	96	РАССОЛНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ (250/10)	260	17,28	2,50	7,20	16,80	143,00
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/50)	100	41,76	13,80	18,10	3,60	233,00
2011	171,1	КАША РАССЫПЧАТАЯ РПЧНЕВАЯ	160	15,98	8,70	10,30	39,40	285,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	37	2,99	2,50	0,30	15,90	76,00
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	15,64	0,20	0,10	22,40	93,00
<b>Итого</b>								
				104,43	31,10	36,40	119,30	932,00
				179,01	50,50	56,50	214,70	1 576,00

СОГЛАСОВАНО

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

для учащихся с ОБЗ

04 сентября 2024 г.

# МЕНЮ



УТВЕРЖДАЮ

Директор  
"Орфей"  
Л.А. /

Сбор-ник рецеп-туры	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА "ДРЖБА" С МАСЛОМ И САХАРОМ (200/10/10)	220	26,05	5,90	11,70	43,40	304,00
2011	15	СЫР (ТОРЦИЯМИ)	30	22,50	7,00	8,90	0,00	109,00
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	3,04	2,90	0,20	19,00	90,00
2011	56	ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА	100	18,00	0,40	0,40	9,80	47,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Обед</b>								
2008		ОУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	15,15	0,80	0,10	2,50	14,00
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	9,15	2,80	2,90	20,20	118,00
2011	268	КОЛЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ СО СОУСОМ (60/50)	110	35,20	7,70	17,90	8,80	227,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	29,65	3,70	20,60	25,10	301,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,18	2,70	0,40	17,00	82,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0,00	0,00	19,40	77,00
<b>Итого</b>				<b>104,43</b>	<b>20,80</b>	<b>42,20</b>	<b>113,10</b>	<b>914,00</b>
<b>Всего</b>				<b>179,01</b>	<b>37,20</b>	<b>63,40</b>	<b>200,20</b>	<b>1 526,00</b>



СОГЛАСОВАНО

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

# МЕНЮ

05 сентября 2024 г.

для учащихся с ОБЗ



Директор  
ООО "Орфей"  
/Полцева Л.А./

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>								
2008		ОУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	40	15,60	0,30	0,00	0,70	5,00
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ КУРНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (60/50)	110	29,14	9,40	11,50	8,80	176,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕЧЕНАВА	180	18,03	9,80	11,60	44,30	321,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,62	3,50	0,30	22,70	107,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	2,70	0,40	17,00	82,00
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Обед</b>								
2008		ОУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	60	23,40	0,50	0,10	1,00	8,00
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	15,92	2,40	8,00	13,40	136,00
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (50/50)	100	27,16	8,40	10,10	8,20	158,00
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ	180	19,37	4,20	9,60	43,70	278,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	41	3,29	3,10	0,30	20,60	97,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	2,70	0,40	17,00	82,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>								
			104,43	21,50	28,70	130,90	870,00	
			179,01	47,40	52,50	239,30	1 623,00	