

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---

УТВЕРЖДАЮ



Директор  
ООО "Орфей"  
Гришова Л.А./

## МЕНЮ

3 октября 2022 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	50/50	40,97	13,8	18,1	3,7	233
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	10,33	7,2	6,4	46	271
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	38	2,91	2,6	0,3	16,4	79
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	4,99	0,2		15	62
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>26,9</b>	<b>25</b>	<b>101,2</b>	<b>740</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	6,06	0,2		0,7	4
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	8,03	5,8	5,4	19	147
2011	291	ПЛОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	50/200	53,89	18,9	23,6	53,6	503
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,73	3,8	0,3	24,9	118
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	44	3,30	2,9	0,4	18,7	90
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,2	0,2	27,1	111
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>31,8</b>	<b>29,9</b>	<b>144</b>	<b>973</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>58,7</b>	<b>54,9</b>	<b>245,2</b>	<b>1713</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---



Директор  
ООО «Орфей»  
/Грошева Л.А./

## МЕНЮ

4 октября 2022 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	80	36,17	13,3	16,1	12,8	247
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	40	2,03	0,6	3,5	2,6	44
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	18,70	8,1	9,7	37	267
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>24,5</b>	<b>29,6</b>	<b>82,5</b>	<b>689</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ	250/10	13,27	2,4	8	13,5	136
2011	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ	60/50	34,48	7,5	20,8	12,5	268
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	200	22,73	5	8	20,9	178
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	2,3	0,2	15,3	72
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2	0,3	12,7	61
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,2	0,2	27,1	111
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>19,4</b>	<b>37,5</b>	<b>102</b>	<b>826</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>43,9</b>	<b>67,1</b>	<b>184,5</b>	<b>1515</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---



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

## МЕНЮ

5 октября 2022 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	268	ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ	70	36,21	8,2	19,1	9,4	242
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	40	2,25	0,7	3,9	2,9	49
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	160	14,67	3,8	8,6	38,9	247
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	28	2,16	1,9	0,3	12,2	59
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/6	4,66	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>17,1</b>	<b>32,1</b>	<b>93,5</b>	<b>729</b>
<b>Обед</b>								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	8,56	2,8	2,8	20,2	118
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	50/50	40,97	13,8	18,1	3,7	233
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	21,85	3	17,2	21	251
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	18	1,38	1,2	0,2	7,8	38
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,2	0,2	27,1	111
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>23,3</b>	<b>38,7</b>	<b>94,9</b>	<b>822</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>40,4</b>	<b>70,8</b>	<b>188,4</b>	<b>1551</b>



СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---

УТВЕРЖДАЮ



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

**МЕНЮ**

6 октября 2022 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	50/150	50,24	15,7	20,4	19,7	325
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	3,8	0,3	25,1	118
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	43	3,22	2,8	0,4	18,2	88
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	4,99	0,2		15	62
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>22,5</b>	<b>21,1</b>	<b>78</b>	<b>593</b>
<b>Обед</b>								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ	250/10	15,41	2,6	7,3	16,8	143
2011	268	БИТОЧКИ ИЗ СВИНИНЫ	80	41,34	9,5	21,8	10,8	276
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	2,83	0,9	4,9	3,6	61
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	10,33	7,2	6,4	46	271
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,64	2,7	0,2	17,7	83
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	33	2,46	2,2	0,3	13,9	67
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,2	0,2	27,1	111
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>25,3</b>	<b>41,1</b>	<b>135,9</b>	<b>1012</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>47,8</b>	<b>62,2</b>	<b>213,9</b>	<b>1605</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---



Директор  
ООО «Орфей»  
/Грошева Л.А./

## МЕНЮ

7 октября 2022 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (МИНТАЙ)	80	20,67	6,8	5,7	8	110
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	2,83	0,9	4,9	3,6	61
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	29,13	4,1	23	27,9	335
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	26	1,91	1,7	0,2	10,8	52
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/6	4,66	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>16,8</b>	<b>34</b>	<b>85,4</b>	<b>714</b>
<b>Обед</b>								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	10,89	2,1	7,1	9,6	111
2011	268	ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ	75	38,71	8,8	20,3	10,1	257
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	40	2,25	0,7	3,9	2,9	49
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	18,70	8,1	9,7	37	267
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	29	2,21	2	0,3	12,5	60
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,2	0,2	27,1	111
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>24,2</b>	<b>41,7</b>	<b>114,3</b>	<b>926</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>41</b>	<b>75,7</b>	<b>199,7</b>	<b>1640</b>