

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---



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

## МЕНЮ

5 декабря 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	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА "ДРУЖБА" С МАСЛОМ И САХАРОМ (200/10/10)	220	24,01	6	11,8	43,5	304
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ (35/30/10)	75	33,20	9,9	17,6	17,3	267
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2		15	62
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>16,1</b>	<b>29,4</b>	<b>75,8</b>	<b>633</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	45	13,50	0,4		0,8	6
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	8,31	5,8	5,4	18,9	147
2011	291	ПЛОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/200)	250	53,89	18,9	23,6	53,6	503
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,92	3	0,2	19,5	92
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,30	2	0,3	13	63
2011	346	НАПИТОК ИЗ МАНДАРИНОВ	200	6,18	0,2		20,9	85
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>30,3</b>	<b>29,5</b>	<b>126,7</b>	<b>896</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>46,4</b>	<b>58,9</b>	<b>202,5</b>	<b>1529</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



## МЕНЮ

6 декабря 2022 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	50	3,64	0,7	2,5	4,3	43
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/150)	200	50,89	15,8	20,4	20,2	328
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	22	1,62	1,4	0,2	9,2	44
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>21,2</b>	<b>23,4</b>	<b>68,8</b>	<b>570</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	13,38	2,4	8	13,5	136
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (80/40)	120	38,42	14	20	15,7	296
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	18,49	8,1	9,4	37	265
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,37	3,4	0,3	22,5	106
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	36	2,71	2,4	0,3	15,3	74
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	10,73	0,2	0,2	27,1	111
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>30,5</b>	<b>38,2</b>	<b>131,1</b>	<b>988</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>51,7</b>	<b>61,6</b>	<b>199,9</b>	<b>1558</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---



## МЕНЮ

7 декабря 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	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (60/50)	110	34,48	7,5	20,8	12,5	268
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	17,01	3,7	6	15,6	134
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	36	2,72	2,4	0,3	15,4	74
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2		15	62
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>16,9</b>	<b>27,3</b>	<b>78,6</b>	<b>633</b>
<b>Обед</b>								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	8,99	2,8	2,8	20,2	118
2011	268	ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (85/50)	135	50,46	11,6	29,5	14,3	367
2011	198	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ (200/10)	210	14,87	21,9	9,6	45,6	355
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	44	3,30	3,4	0,3	22,1	104
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	44	3,30	2,9	0,4	18,7	90
2011	346	НАПИТОК ИЗ МАНДАРИНОВ	200	6,18	0,2		20,9	85
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>42,8</b>	<b>42,6</b>	<b>141,8</b>	<b>1119</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>59,7</b>	<b>69,9</b>	<b>220,4</b>	<b>1752</b>

СОГЛАСОВАНО




## МЕНЮ

8 декабря 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	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	80	12,27	1,1	8,1	5,9	101
2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ (55/50)	105	30,73	7	18,3	3,8	207
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	10,28	7	6,5	44,9	266
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	36	2,74	2,8	0,2	18,3	86
2011	346	НАПИТОК ИЗ МАНДАРИНОВ	200	6,18	0,2		20,9	85
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>18,1</b>	<b>33,1</b>	<b>93,8</b>	<b>745</b>
<b>Обед</b>								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ (250/10)	260	15,84	2,6	7,3	16,8	143
2011	284	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ И МАСЛОМ (50/90/5)	145	56,41	16,6	25,2	19,9	373
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,87	1,6	0,2	10,6	51
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	10,73	0,2	0,2	27,1	111
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>23,3</b>	<b>33,1</b>	<b>89,5</b>	<b>749</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>41,4</b>	<b>66,2</b>	<b>183,3</b>	<b>1494</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---



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

# МЕНЮ

9 декабря 2022 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (80/40)	120	38,22	14	20	15,7	296
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	18,70	3	13,6	17,4	204
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,23	2,3	0,2	15,1	71
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>19,5</b>	<b>33,9</b>	<b>63,2</b>	<b>631</b>
<b>Обед</b>								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	11,06	2,1	7,1	9,6	111
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ (50/50)	100	55,48	11	28,9	3,7	319
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	120	15,01	6,5	7,8	29,7	215
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	33	2,50	2,5	0,2	16,7	79
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>22,3</b>	<b>44,1</b>	<b>74,7</b>	<b>784</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>41,8</b>	<b>78</b>	<b>137,9</b>	<b>1415</b>