

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО "Орфей"
Грошева Л.А./



МЕНЮ

17 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	
Завтрак								
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/50)	100	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)	207	4,99	0,2		15	62
Итого				62,20	26,9	25	101,2	740
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	6,04	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)	250	53,89	18,9	23,6	53,6	503
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	3,8	0,3	25,1	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
Итого				87,10	31,8	29,9	144,2	973
Всего				149,30	58,7	54,9	245,4	1713

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО "Орфей"
Грошева Л.А./



МЕНЮ

18 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	
Завтрак								
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (80/40)	120	38,20	14	20	15,7	296
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)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
Итого				62,20	24,6	30	82,8	694
Обед								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	13,27	2,4	8	13,5	136
2011	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (60/50)	110	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
Итого				87,10	19,4	37,5	102	826
Всего				149,30	44	67,5	184,8	1520

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ



Директор
ООО "Орфей"
Грошева Л.А./

МЕНЮ

19 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	
Завтрак								
2011	268	ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (70/40)	110	38,37	8,9	23	12,3	291
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	30	2,25	2	0,3	12,7	61
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/6)	206	4,66	0,2		15	61
Итого				62,20	17,2	32,1	94	731
Обед								
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)	100	40,97	13,8	18,1	3,7	233
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	21,85	3	17,2	21	251
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	28	2,13	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,2	0,2	27,1	111
Итого				87,10	23,4	38,7	95,6	825
Всего				149,30	40,6	70,8	189,6	1556

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО "Орфей"
Грошева Л.А./



МЕНЮ

20 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	
Завтрак								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/150)	200	50,24	15,8	20,4	20,2	328
		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)	207	4,99	0,2		15	62
Итого				62,20	22,6	21,1	78,5	596
Обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ (250/10)	260	15,41	2,6	7,3	16,8	143
2011	268	БИТОЧКИ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (80/50)	130	44,17	10,4	26,7	14,4	337
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	10,31	7,2	6,4	46	271
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,64	2,7	0,2	17,7	83
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	33	2,48	2,2	0,3	14	67
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,2	0,2	27,1	111
Итого				87,10	25,3	41,1	136	1012
Всего				149,30	47,9	62,2	214,5	1608

СОГЛАСОВАНО



Директор
ООО "Орфей"
Грошева Л.А./

МЕНЮ

21 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	
Завтрак								
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (МИНТАЙ) С СОУСОМ (50/30)	80	23,48	7,4	8,9	10,4	150
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	1,93	1,7	0,2	11	53
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/6)	206	4,66	0,2		15	61
Итого				62,20	16,5	32,3	84,4	694
Обед								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	10,89	2,1	7,1	9,6	111
2011	268	ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (75/40)	115	40,92	9,5	24,2	13	306
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	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
Итого				87,10	24,2	41,7	114,5	927
Всего				149,30	40,7	74	198,9	1621