

СОГЛАСОВАНО



Директор
ООО "Орфей"
Грошева Л.А./

МЕНЮ

13 марта 2023 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	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННОЙ (150/10)	160	40,65	27,5	19,8	31	415
2008		ПЕЧЕНЬЕ (4 шт.)	50	10,00	3,8	4,9	37,2	209
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (1 шт.)	50	11,00	6,2	5,6	0,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,15	0,2	0,1	15	60
Итого				67,80	40,8	30,6	103,7	856
Обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ (250/10)	260	17,01	2,6	7,3	16,8	143
2011	265	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ (50/150)	200	65,33	14,9	32,3	43	522
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	19	1,45	1,3	0,2	8,2	39
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90			19,4	77
Итого				94,94	21,1	40	102,5	852
Всего				162,74	61,9	70,6	206,2	1708

СОГЛАСОВАНО



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

МЕНЮ

14 марта 2023 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	
Завтрак								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	70	5,13	1	3,6	6	61
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/150)	200	52,66	15,8	20,4	20,2	328
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	26	1,97	1,7	0,2	11,1	54
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	5,04	0,2		15	62
Итого				67,80	21,8	24,4	72,4	600
Обед								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	10,22	2,8	2,8	20,2	118
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (90/50)	140	53,67	12,4	31,3	16,4	397
2011	198	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ (200/10)	210	15,11	22,3	9,7	46,6	362
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	3,8	0,3	25,1	118
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	38	2,84	2,5	0,3	16,1	77
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	9,35	0,2	0,1	22,5	93
Итого				94,94	44	44,5	146,9	1165
Всего				162,74	65,8	68,9	219,3	1765

СОГЛАСОВАНО



Директор
ООО "Орфей"
Грошева Л.А./

МЕНЮ

15 марта 2023 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	
Завтрак								
2011	301	КНЕЛИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С РИСОМ И МАСЛОМ (80/10)	90	50,43	14,4	24,6	5,8	301
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	7,59	5,1	4,9	32,8	195
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	23	1,74	1,5	0,2	9,8	47
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	5,04	0,2		15	62
Итого				67,80	24,3	29,9	83,5	700
Обед								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	14,00	2,4	8	13,5	136
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ (45/45)	90	50,04	9,8	25,9	3,4	287
2011	321	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	17,78	3,7	4,4	15,6	119
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	32	2,39	2,4	0,2	16	76
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	10,73	0,2	0,2	27,1	111
Итого				94,94	18,5	38,7	75,6	729
Всего				162,74	42,8	68,6	159,1	1429

СОГЛАСОВАНО



Директор
ООО "Орфей"
Грозцева Л.А./

МЕНЮ

16 марта 2023 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	
Завтрак								
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (50/50)	100	41,23	10,2	5,4	5,9	115
2011	127	КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ.	150	18,38	3	15,5	20,9	236
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	22	1,61	1,6	0,1	10,8	51
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	21	1,54	1,4	0,2	8,9	43
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	5,04	0,2	0	15	62
Итого				67,80	16,4	21,2	61,5	507
Обед								
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	9,20	5,8	5,4	18,9	147
2011	268	БИТОЧКИ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (90/50)	140	53,67	12,4	31,3	16,4	397
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	18,77	8,1	9,7	37	268
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	32	2,45	2,5	0,2	16,4	77
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	9,35	0,2	0,1	22,5	93
Итого				94,94	30,3	46,9	119,7	1023
Всего				162,74	46,7	68,1	181,2	1530

СОГЛАСОВАНО



Директор
ООО "Орфей"
Грошева Л.А./

МЕНЮ

17 марта 2023 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	291	ПЛОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/200)	250	54,08	18,9	23,6	53,6	503
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	2,87	2,9	0,2	19,2	91
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	9,35	0,2	0,1	22,5	93
Итого				67,80	23,3	24,1	103,8	728
Обед								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	11,66	2,1	7,1	9,6	111
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (70/50)	120	34,54	12,4	18,9	14,8	277
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	170	22,59	3,4	15,3	19,6	231
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	42	3,15	3,2	0,3	21,1	100
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	2,6	0,4	17	82
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1	0,2	19,6	83
Итого				94,94	24,7	42,2	101,7	884
Всего				162,74	48	66,3	205,5	1612