

СОГЛАСОВАНО


УТВЕРЖДАЮ



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

27 февраля 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	291	ПЛОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/200)	250	54,10	18,9	23,6	53,6	503
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	2,85	2,9	0,2	19,1	90
		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
<b>Итого</b>				<b>67,80</b>	<b>23,3</b>	<b>24,1</b>	<b>103,7</b>	<b>727</b>
<b>Обед</b>								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	11,43	2,1	7,1	9,6	111
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ (45/45)	90	50,04	9,8	25,9	3,4	287
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	18,77	8,1	9,7	37	268
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	48	3,60	3,7	0,3	24,1	114
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	29	2,20	1,9	0,3	12,4	60
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0	0	19,4	77
<b>Итого</b>				<b>94,94</b>	<b>25,6</b>	<b>43,3</b>	<b>105,9</b>	<b>917</b>
<b>Всего</b>				<b>162,74</b>	<b>48,9</b>	<b>67,4</b>	<b>209,6</b>	<b>1644</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

**МЕНЮ**  
28 февраля 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	54	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	7,53	1,5	4,4	8,3	80
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/150)	200	51,78	15,8	20,4	20,2	328
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	16	1,20	1,1	0,1	6,8	33
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	5,04	0,2		15	62
<b>Итого</b>				<b>67,80</b>	<b>20,9</b>	<b>25,1</b>	<b>65,4</b>	<b>574</b>
<b>Обед</b>								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	9,64	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	46	3,42	3	0,4	19,3	93
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	9,35	0,2	0,1	22,5	93
<b>Итого</b>				<b>94,94</b>	<b>44,5</b>	<b>44,6</b>	<b>150,1</b>	<b>1181</b>
<b>Всего</b>				<b>162,74</b>	<b>65,4</b>	<b>69,7</b>	<b>215,5</b>	<b>1755</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ


Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./



## МЕНЮ

1 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (70/50)	120	34,54	12,4	18,9	14,8	277
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	10,19	6,9	6,5	44,1	263
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	41	3,07	3,1	0,3	20,5	97
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1	0,2	19,6	83
<b>Итого</b>				<b>67,80</b>	<b>23,4</b>	<b>25,9</b>	<b>99</b>	<b>720</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	14,00	2,4	8	13,5	136
2011	268	ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (90/50)	140	53,25	12,2	30,8	14,9	384
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	13,76	3,4	8,1	36,4	232
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	27	2,03	1,8	0,2	11,5	55
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>94,94</b>	<b>22,9</b>	<b>47,3</b>	<b>115,8</b>	<b>979</b>
<b>Всего</b>				<b>162,74</b>	<b>46,3</b>	<b>73,2</b>	<b>214,8</b>	<b>1699</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ




Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

2 марта 2023 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	260	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/50)	100	41,08	13,8	18,1	3,7	233
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	18,41	8,1	9,3	37,1	265
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	24	1,80	1,8	0,1	12	57
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,47	1,3	0,2	8,3	40
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	5,04	0,2		15	62
<b>Итого</b>				<b>67,80</b>	<b>25,2</b>	<b>27,7</b>	<b>76,1</b>	<b>657</b>
<b>Обед</b>								
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	9,20	5,8	5,4	18,9	147
2011	301	КНЕЛИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С РИСОМ И МАСЛОМ (80/10)	90	50,43	14,4	24,6	5,8	301
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	19,98	3	13,6	17,4	205
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	21	1,60	1,4	0,2	9	43
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	10,73	0,2	0,2	27,1	111
<b>Итого</b>				<b>94,94</b>	<b>27,9</b>	<b>44,2</b>	<b>98,3</b>	<b>902</b>
<b>Всего</b>				<b>162,74</b>	<b>53,1</b>	<b>71,9</b>	<b>174,4</b>	<b>1559</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ




Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

3 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА "ДРУЖБА" С МАСЛОМ И САХАРОМ (200/10/10)	220	24,32	6	11,8	43,5	304
		СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ (ПОРЦИОННО) 1 пластинка	18,75	16,88	4,4	5,5		68
2008		ВАФЕЛЬНЫЙ ТОРТИК 1 шт.	40	15,00	1,1	1,3	30	137
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	36	2,70	2,7	0,2	18,1	85
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>67,80</b>	<b>14,2</b>	<b>18,8</b>	<b>111</b>	<b>671</b>
<b>Обед</b>								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ (250/10)	260	17,01	2,6	7,3	16,8	143
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (90/50)	140	53,25	12,2	30,8	14,9	384
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	10,28	7	6,5	45	267
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	27	2,05	1,8	0,2	11,6	56
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	9,35	0,2	0,1	22,5	93
<b>Итого</b>				<b>94,94</b>	<b>26,9</b>	<b>45,1</b>	<b>130,9</b>	<b>1038</b>
<b>Всего</b>				<b>162,74</b>	<b>41,1</b>	<b>63,9</b>	<b>241,9</b>	<b>1709</b>