

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

23 сентября 2024 г.

для учащихся с ОБЗ



Директор
ООО "Орфей"
Ильина Л.А./

Сбор- ник рецен- тир	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	173	КАША ВЯЗАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РАСОВЫХ КРУПЫ С МАСЛОМ И САХАРОМ (200/10/10)	220	29,97	6,30	11,60	56,30	355,00
2011	15	СЫР (ПОПЦИЯМИ)	25	18,75	5,80	7,40	0,00	91,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,81	2,70	0,20	17,60	83,00
2011	56	ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА	50	9,05	0,20	0,20	4,90	23,00
Обед								
Итого								
		КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ "ШОКОЛАД"	200	14,00	5,20	4,40	31,20	185,00
Итого								
				74,58	20,20	23,80	110,00	737,00
2012	12	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПОРЦИОННО	45	25,72	1,40	0,10	2,80	17,00
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	15,90	2,40	8,00	13,40	136,00
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ СО СОУСОМ (60/50)	110	35,20	7,70	17,90	8,80	227,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕЧЕНАВАЯ	160	16,02	8,70	10,30	39,40	285,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	67	5,34	5,10	0,40	33,50	158,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	2,70	0,40	17,00	82,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,20	0,10	15,00	60,00
Итого								
				104,43	28,20	37,20	129,90	965,00
Всего								
				179,01	48,40	61,00	239,90	1 702,00

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

24 сентября 2024 г.

для учащихся с ОБЗ



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	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (50/50)	100	27,16	8,40	10,10	8,20	158,00
2011	323	КАПУСТА ЖАРЕНАЯ	150	24,47	3,50	5,00	9,20	98,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	31	2,50	2,10	0,30	13,30	64,00
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	17,25	3,30	3,10	26,50	148,00
Обед								
2012	14	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	100	22,23	1,10	6,20	4,70	81,00
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ (250/5)	255	10,50	3,70	3,70	20,20	129,00
2011	268	БИТОЧКИ ИЗ КУРНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (50/50)	100	24,92	7,90	9,60	7,40	147,00
2011	198	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ	200	16,47	20,40	9,10	42,60	334,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,60	5,30	0,40	35,10	166,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	59	4,71	3,90	0,50	25,00	120,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1,00	0,20	19,60	83,00
Итого				104,43	43,30	29,70	154,60	1 060,00
Всего				179,01	63,70	48,50	231,90	1 623,00

СОГЛАСОВАНО

для учащихся с ОБЗ

25 сентября 2024 г.

МЕНЮ



Директор
ООО "Орфей"
Ирина Л.А.

Сбор-ник рецен-тив	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2011	260	ГРЯДЫШ ИЗ СВИНИНЫ (50/50)	100	51,92	11,00	28,80	3,60	318,00
2011	171,1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	15,01	8,20	9,70	37,00	267,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	3,00	2,90	0,20	18,80	89,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,20	0,10	15,00	60,00
Обед								
Итого								
				74,58	23,60	39,00	82,90	775,00
2011	42	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ	80	18,32	1,40	5,00	8,00	83,00
2011	96	РАССОЛЫНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ (250/10)	260	17,28	2,50	7,20	16,80	143,00
2011	261	ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ (50/50)	100	24,05	13,30	9,90	5,00	178,00
2011	171,2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	200	21,56	4,70	10,80	48,60	310,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	4,38	4,20	0,30	27,50	130,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	2,70	0,40	17,00	82,00
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	15,64	0,20	0,10	22,40	93,00
Итого								
				104,43	29,00	33,70	145,30	1 019,00
Всего								
				179,01	52,60	72,70	228,20	1 794,00

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО "Офей"
Л.А. Рошева Л.А.



26 сентября 2024 г.

для учащихся с ОБЗ

МЕНЮ

Сбор-ник рецен-тичек	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОШНОЙ	50	9,35	0,60	5,10	3,60	63,00
2011	301	КНЕЛИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С РИСОМ И С СОУСОМ (80/50)	130	47,30	14,80	18,80	8,40	262,00
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	9,43	5,20	4,90	33,10	197,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	28	2,25	1,90	0,30	11,90	57,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,20	0,10	15,00	60,00
Обед								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ ПОПЦИОННО	30	7,58	0,30	0,10	1,10	7,00
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ (250/5)	255	9,93	6,60	6,20	18,90	158,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (МИНТАЙ) (50/50)	100	40,95	10,40	5,40	5,90	115,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	160	26,27	3,30	18,20	22,30	267,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00	3,80	0,30	25,10	118,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,61	3,00	0,40	19,10	92,00
2011	342.1	КОМОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
Итого								
				104,43	27,60	30,80	119,40	868,00
				179,01	53,40	60,30	211,50	1 602,00

СОГЛАСОВАНО

для учащихся с ОБЗ

27 сентября 2024 г.

МЕНЮ



Директор
ООО "Орфей"
Ирошева Л.А.

Сбор-ник рецен-тир	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА С МАСЛОМ И САХАРОМ (200/10/10)	220	25,93	8,40	12,40	54,60	365,00
2011	1	БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ (20/20/10)	50	28,03	6,30	14,40	9,90	195,00
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ	40	15,00	5,00	4,50	0,30	61,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	32	2,57	2,50	0,20	16,10	76,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,20	0,10	15,00	60,00
Обед								
2012	10	ТОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ПОЛНОМНО	35	16,14	1,10	0,10	2,20	14,00
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	13,48	2,10	7,10	9,50	111,00
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (60/50)	110	29,14	9,40	11,50	8,80	176,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	29,94	3,90	18,60	23,00	276,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,63	3,50	0,30	22,80	108,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	2,70	0,40	17,00	82,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0,00	0,00	19,40	77,00
Итого				104,43	22,70	38,00	102,70	844,00
Всего				179,01	45,10	69,60	198,60	1 601,00