

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



## МЕНЮ

9 января 2025 г.

для учащихся 1-4 классов родители которых принимают участие в  
СВО

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>Обед</b>								
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) (250/25)	275	27,53	5,70	5,40	18,90	147,00
2011	290	КУРИНОЕ ФИЛЕ ТУШЕННОЕ В СОУСЕ (50/50)	100	49,99	13,20	15,30	0,00	191,00
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	21,28	4,20	9,80	43,70	280,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,52	2,90	0,40	18,70	90,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,20	0,10	15,00	60,00
<b>Итого</b>				<b>110,17</b>	<b>30,80</b>	<b>31,40</b>	<b>126,40</b>	<b>910,00</b>
<b>Всего</b>				<b>110,17</b>	<b>30,80</b>	<b>31,40</b>	<b>126,40</b>	<b>910,00</b>

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**МЕНЮ**  
10 января 2025 г.

**для учащихся 1-4 классов родители которых принимают участие в СВО**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) (250/25)	275	28,40	2,80	2,90	20,20	118,00
2011	292	ПТИЦА (КУРИНОЕ ФИЛЕ), ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ (50/150)	200	67,47	15,60	21,50	16,00	320,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	2,90	0,20	18,80	89,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,40	2,00	0,30	12,70	61,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0,00	0,00	19,40	77,00
<b>Итого</b>				<b>110,17</b>	<b>23,30</b>	<b>24,90</b>	<b>87,10</b>	<b>665,00</b>
<b>Всего</b>				<b>110,17</b>	<b>23,30</b>	<b>24,90</b>	<b>87,10</b>	<b>665,00</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



## МЕНЮ

13 января 2025 г.

для учащихся 1-4 классов родители которых принимают участие в  
СВО

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/25/10)	285	32,89	2,10	7,00	9,50	110,00
2011	301	КНЕЛИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С РИСОМ И С СОУСОМ (80/50)	130	42,70	10,60	12,30	4,10	169,00
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	13,59	6,80	6,50	43,50	260,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,10	3,40	0,50	21,80	105,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>110,17</b>	<b>27,70</b>	<b>26,90</b>	<b>136,00</b>	<b>897,00</b>
<b>Всего</b>				<b>110,17</b>	<b>27,70</b>	<b>26,90</b>	<b>136,00</b>	<b>897,00</b>

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Директор  
ООО "Орфей"  
Гришова Л.А./

## МЕНЮ

14 января 2025 г.

для учащихся 1-4 классов родители которых принимают участие в  
СВО

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) (250/25)	275	28,40	2,80	2,90	20,20	118,00
2011	269	БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) С СОУСОМ (60/50)	110	38,66	8,60	15,80	7,50	207,00
2011	198	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ	160	14,35	16,30	7,30	34,10	267,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,96	3,30	0,40	21,00	101,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1,00	0,20	19,60	83,00
<b>Итого</b>				<b>110,17</b>	<b>36,60</b>	<b>27,00</b>	<b>132,50</b>	<b>918,00</b>
<b>Всего</b>				<b>110,17</b>	<b>36,60</b>	<b>27,00</b>	<b>132,50</b>	<b>918,00</b>



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

---



---



---



Директор  
ООО "Орфей"  
Литвинова Л.А./

## МЕНЮ

15 января 2025 г.

для учащихся 1-4 классов родители которых принимают участие в  
СВО

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>Обед</b>								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/25/10)	285	37,31	2,50	7,20	16,80	142,00
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/150)	200	60,67	15,90	20,70	21,30	335,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,69	1,60	0,10	10,60	50,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0,00	0,00	19,40	77,00
<b>Итого</b>				<b>110,17</b>	<b>21,30</b>	<b>28,20</b>	<b>76,60</b>	<b>645,00</b>
<b>Всего</b>				<b>110,17</b>	<b>21,30</b>	<b>28,20</b>	<b>76,60</b>	<b>645,00</b>

СОГЛАСОВАНО



## МЕНЮ

16 января 2025 г.

**для учащихся 1-4 классов родители которых принимают участие в СВО**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) (250/25)	275	27,53	5,70	5,40	18,90	147,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (МИНТАЙ) (50/50)	100	41,07	10,40	5,40	5,90	115,00
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	21,17	4,20	9,70	43,80	279,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,51	2,90	0,40	18,60	90,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>110,17</b>	<b>28,00</b>	<b>21,50</b>	<b>144,30</b>	<b>884,00</b>
<b>Всего</b>				<b>110,17</b>	<b>28,00</b>	<b>21,50</b>	<b>144,30</b>	<b>884,00</b>

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Директор  
ООО "Орфей"  
Бришева Л.А./

## МЕНЮ

17 января 2025 г.

для учащихся 1-4 классов родители которых принимают участие в  
СВО

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>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/25/10)	285	35,74	2,30	7,90	13,40	136,00
2011	289	РАГУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/150)	200	59,10	15,50	19,90	19,60	320,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,63	1,40	0,20	8,70	42,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0,00	0,00	19,40	77,00
<b>Итого</b>				<b>110,17</b>	<b>23,80</b>	<b>28,40</b>	<b>91,20</b>	<b>717,00</b>
<b>Всего</b>				<b>110,17</b>	<b>23,80</b>	<b>28,40</b>	<b>91,20</b>	<b>717,00</b>