

СОГЛАСОВАНО

---



---



---

УТВЕРЖДАЮ



Директор  
ООО "Орфей"  
Брошева Л.А./

## МЕНЮ

2 сентября 2022 г.

для учащихся начальных классов

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>Завтрак</b>								
2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	55	27,90	6,1	13,4	0,2	146
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	2,83	0,9	4,9	3,6	61
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	10,31	7,1	6,4	45,8	270
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	12,75	4,2	5,3	0	66
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	6,16	0,2	0	15	62
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>20,8</b>	<b>30,2</b>	<b>79,7</b>	<b>676</b>
<b>Всего</b>				<b>62,20</b>	<b>20,8</b>	<b>30,2</b>	<b>79,7</b>	<b>676</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

5 сентября 2022 г.

для учащихся начальных классов

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>Завтрак</b>								
2011	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА "ДРУЖБА" С МАСЛОМ И САХАРОМ	200/10/10	24,29	6	11,8	43,5	304
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	7,00	0,1	8,3	0,1	75
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71
2011	56	ФРУКТ В НАРЕЗКЕ	50	11,41	0,2	0,2	4,9	24
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	17,25	3,3	2,4	26,7	142
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>11,9</b>	<b>22,9</b>	<b>90,3</b>	<b>616</b>
<b>Всего</b>				<b>62,20</b>	<b>11,9</b>	<b>22,9</b>	<b>90,3</b>	<b>616</b>

СОГЛАСОВАНО

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



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

6 сентября 2022 г.

для учащихся начальных классов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ	70	36,17	8,2	19,1	9,4	242
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	18,31	3	13,6	17,4	204
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/6	5,47	0,2	0	15	61
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>13,7</b>	<b>32,9</b>	<b>56,9</b>	<b>578</b>
<b>Всего</b>				<b>62,20</b>	<b>13,7</b>	<b>32,9</b>	<b>56,9</b>	<b>578</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

---



---



---



## МЕНЮ

7 сентября 2022 г.

для учащихся начальных классов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕНКОЙ	150/20	56,04	27,9	20,2	36,5	444
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	6,16	0,2		15	62
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>28,1</b>	<b>20,2</b>	<b>51,5</b>	<b>506</b>
<b>Всего</b>				<b>62,20</b>	<b>28,1</b>	<b>20,2</b>	<b>51,5</b>	<b>506</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

---



---



---



---



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

8 сентября 2022 г.

**для учащихся начальных классов**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	301	КНЕЛИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С РИСОМ	70	33,22	11,1	12,7	4,2	175
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	21,83	3	17,2	21	251
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	1,6	0,2	10,5	50
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>18,2</b>	<b>30,4</b>	<b>65,8</b>	<b>607</b>
<b>Всего</b>				<b>62,20</b>	<b>18,2</b>	<b>30,4</b>	<b>65,8</b>	<b>607</b>



СОГЛАСОВАНО

---

---

---

---



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

9 сентября 2022 г.

для учащихся начальных классов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	45/40	38,20	12,9	16,4	3	211
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	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>23,5</b>	<b>26,4</b>	<b>70,1</b>	<b>609</b>
<b>Всего</b>				<b>62,20</b>	<b>23,5</b>	<b>26,4</b>	<b>70,1</b>	<b>609</b>