

СОГЛАСОВАНО

---

---

---

---

**МЕНИЮ**  
20 мая 2024 г.

**горячие завтраки + первые блюда - подлительская плата**

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
2011	88	ШИЗ СВЕЖЕЙ КАЛУТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	13,75	2,1	7,1	9,6	111
2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ (55/50)	105	31,19	7	18,3	3,8	207
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	170	14,94	3,9	7,4	41,3	247
2011	209	ЯИЦА ВАРЕНЫЕ	40	15,00	4,9	4,5	0,3	61
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	6,40	6,1	0,5	40,1	190
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	47	3,73	3,2	0,4	20,1	97
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2	0	15	62
<b>Итого</b>				<b>90,00</b>	<b>27,4</b>	<b>38,2</b>	<b>130,2</b>	<b>975</b>
<b>Всего</b>				<b>90,00</b>	<b>27,4</b>	<b>38,2</b>	<b>130,2</b>	<b>975</b>



Директор  
ООО «Опфен»  
Ирина Л.А.

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# МЕНЮ

21 мая 2024 г.

## Горячие завтраки + первые блюда - подлительская плата

Сбор-ник рецен-тив	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	9,65	5,8	5,4	18,9	147
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/50)	100	44,73	13,6	18	3,5	231
2011	171.3	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕРЛОВАЯ	200	13,12	5,7	10,6	40,5	281
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	90	7,20	6,9	0,6	45,1	214
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	80	6,40	5,3	0,7	33,8	162
2011	349	КОМОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0	0	19,4	77
<b>Итого</b>				90,00	37,3	35,3	161,2	1112
<b>Всего</b>				90,00	37,3	35,3	161,2	1112



Директор  
ООО "Орфей"  
/И.А. Попова

СОГЛАСОВАНО

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

22 мая 2024 г.

**МЕНЮ**

**горячие завтраки + первые блюда - подпительская плата**

Сбор-ник рецен-тип	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-водь, г	

**Завтрак**

№	Наименование	Выход	Цена, руб.	Белки, г	Жиры, г	Угле-водь, г	Энергетическая ценность, ккал
2011	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	15,83	2,4	8	13,5	136
2011	БИТОЧКИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (70/50)	120	36,40	12,2	18,8	14,1	273
2011	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	6,51	5,8	3,2	37	201
	ЙОГУРТ В СТАКАНЧИКАХ	95	22,00	2,6	2,3	4,2	52
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,1	0,2	20,1	95
	ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	38	3,01	2,5	0,3	15,9	76
2008	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
Итого			90,00	28,8	32,9	119,8	893
Всего			90,00	28,8	32,9	119,8	893



Директор  
ООО "Орфей"  
И.А. Прошева

УТВЕРЖДАЮ



СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# МЕНЮ

23 мая 2024 г.

## горячие завтраки + первые блюда - подительская плата



Директор  
ООО "Опфен"  
Ирина 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	
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	10,60	2,8	2,8	20,2	118
2011	290.1	КУРИНОЕ ФИЛЕ (ФУДКА) ТУШЕНОЕ В СОУСЕ	100	45,84	13,9	17,8	3	228
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ РЕЧНЕВАЯ	190	17,30	10,4	12,3	46,9	339
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	6,40	6,1	0,5	40,1	189
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	61	4,87	4,1	0,5	26,6	127
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2	0	15	62
Итого				90,00	37,5	33,9	151,8	1063
Всего				90,00	37,5	33,9	151,8	1063

### Завтрак

СОГЛАСОВАНО

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

**МЕНИЮ**  
 24 мая 2024 г.

**горячие завтраки + первые блюда - поддательская плата**



Директор  
 ООО "Опфей"  
 (полное и.а.)

Сор-ник рецен-тип	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	96	РАСОЛЫНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ (250/10)	260	18,54	2,6	7,3	16,8	143
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (80/50)	130	41,11	13,8	20,7	15,6	302
2011	199	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ	160	12,54	17	7,7	35,6	279
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	41	3,26	3,1	0,3	20,5	97
		ХЛЕБ РЖ-ПШЕНИЧНЫЙ	31	2,46	2	0,3	13	63
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	12,09	0,2	0,2	27,1	114
<b>Итого</b>				<b>90,00</b>	<b>38,7</b>	<b>36,5</b>	<b>128,6</b>	<b>998</b>
<b>Всего</b>				<b>90,00</b>	<b>38,7</b>	<b>36,5</b>	<b>128,6</b>	<b>998</b>