

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---



## МЕНЮ

11 ноября 2024 г.

**для учащихся 5-11 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>Завтрак</b>								
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
2008		ПРЯНИКИ	90	26,10	5,30	4,20	67,50	329,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	66	5,30	5,10	0,40	33,30	157,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	90	12,17	0,3	0	8,6	40
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	17,25	3,30	3,10	26,50	148,00
<b>Итого</b>				<b>86,75</b>	<b>22,40</b>	<b>20,10</b>	<b>190,50</b>	<b>1 039,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/25/10)	285	31,38	8,10	10,50	13,60	182,00
2011	269	КОТЛета (ОСОБАЯ) С СОУСОМ (60/50)	110	42,84	10,30	17,20	11,10	239,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	160	16,02	8,70	10,30	39,40	285,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	55	4,40	3,60	0,50	23,30	112,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	120	17,03	0,4	0	10,3	48
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Итого</b>				<b>121,46</b>	<b>35,90</b>	<b>38,90</b>	<b>142,70</b>	<b>1 070,00</b>
<b>Всего</b>				<b>208,21</b>	<b>58,30</b>	<b>59,00</b>	<b>333,20</b>	<b>2 109,00</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---



## МЕНЮ

12 ноября 2024 г.

**для учащихся 5-11 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>Завтрак</b>								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	11,29	0,70	6,10	4,30	75,00
2011	269	БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) С СОУСОМ СМЕТАННЫМ (60/50)	110	35,26	9,30	18,30	10,50	244,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	15,01	8,20	9,70	37,00	267,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,23	2,70	0,40	17,20	83,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	90	12,17	0,3	0	8,6	40
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Итого</b>				<b>86,75</b>	<b>26,00</b>	<b>34,90</b>	<b>122,60</b>	<b>913,00</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	30	11,70	0,20	0,00	0,50	4,00
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) (250/25)	275	24,93	8,60	5,50	20,40	164,00
2011	268	БИТОЧКИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (50/50)	100	24,92	8,80	14,50	11,00	208,00
2011	198	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ	160	13,20	16,30	7,30	34,10	267,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	61	4,88	4,70	0,40	30,80	145,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,00	0,50	25,40	122,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	120	17,03	0,4	0	10,3	48
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	20,00	1,00	0,20	19,60	83,00
<b>Итого</b>				<b>121,46</b>	<b>44,00</b>	<b>28,40</b>	<b>152,10</b>	<b>1 041,00</b>
<b>Всего</b>				<b>208,21</b>	<b>70,00</b>	<b>63,30</b>	<b>274,70</b>	<b>1 954,00</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

13 ноября 2024 г.

для учащихся 5-11 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>Завтрак</b>								
2011	269	КОТЛЕТА (ОСОБАЯ) С СОУСОМ (60/50)	110	42,86	10,30	17,20	11,10	239,00
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	23,03	3,70	6,00	15,60	134,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,24	3,10	0,30	20,30	96,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,40	2,00	0,30	12,70	61,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	90	12,17	0,3	0	8,6	40
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,20	0,10	15,00	60,00
<b>Итого</b>				<b>86,75</b>	<b>19,60</b>	<b>23,90</b>	<b>83,30</b>	<b>630,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/25/10)	285	29,01	7,90	9,60	9,70	156,00
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	200	12,52	6,80	6,50	43,60	260,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	54	4,30	4,10	0,30	27,20	128,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,40	2,00	0,30	12,70	61,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	120	17,03	0,4	0	10,3	48
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0,00	0,00	19,40	77,00
<b>Итого</b>				<b>121,46</b>	<b>36,00</b>	<b>35,50</b>	<b>131,30</b>	<b>992,00</b>
<b>Всего</b>				<b>208,21</b>	<b>55,60</b>	<b>59,40</b>	<b>214,60</b>	<b>1 622,00</b>



СОГЛАСОВАНО

---



---



---



---



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

14 ноября 2024 г.

для учащихся 5-11 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>Завтрак</b>								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	11,70	0,20	0,00	0,50	4,00
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (50/50)	100	27,16	8,40	10,10	8,20	158,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	25,30	3,10	17,00	20,90	249,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	28	2,23	1,90	0,30	11,80	57,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	90	12,17	0,3	0	8,6	40
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Итого</b>				<b>86,75</b>	<b>17,20</b>	<b>27,70</b>	<b>85,00</b>	<b>665,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) (250/25)	275	24,22	5,70	5,40	18,90	147,00
2011	229	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (МИНТАЙ) (50/50)	100	40,95	10,40	5,40	5,90	115,00
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	170	18,41	4,00	9,20	41,40	264,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,96	3,30	0,40	21,20	102,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	120	17,03	0,4	0	10,3	48
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	12,09	0,20	0,20	27,00	111,00
<b>Итого</b>				<b>121,46</b>	<b>28,60</b>	<b>21,00</b>	<b>154,80</b>	<b>929,00</b>
<b>Всего</b>				<b>208,21</b>	<b>45,80</b>	<b>48,70</b>	<b>239,80</b>	<b>1 594,00</b>

СОГЛАСОВАНО

---



---



---



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

15 ноября 2024 г.

для учащихся 5-11 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>Завтрак</b>								
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ (50/50)	100	51,92	11,00	28,80	3,60	318,00
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	10,04	5,50	5,20	34,80	208,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,80	4,60	0,40	30,10	142,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,83	2,30	0,30	15,00	72,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	90	12,17	0,3	0	8,6	40
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,20	0,00	14,90	62,00
<b>Итого</b>				<b>86,75</b>	<b>23,90</b>	<b>34,70</b>	<b>107,00</b>	<b>842,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/25/10)	285	33,15	2,50	7,20	16,80	142,00
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ СВИНИНЫ (50/150)	200	62,48	13,10	31,40	21,30	421,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,20	3,10	0,30	20,10	95,00
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	32	2,55	2,10	0,30	13,50	65,00
2008		ФРУКТЫ (ЯБЛОКО)	120	17,03	0,4	0	10,3	48
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,20	0,10	15,00	60,00
<b>Итого</b>				<b>121,46</b>	<b>21,40</b>	<b>39,30</b>	<b>97,00</b>	<b>831,00</b>
<b>Всего</b>				<b>208,21</b>	<b>45,30</b>	<b>74,00</b>	<b>204,00</b>	<b>1 673,00</b>