

СОГЛАСОВАНО

---



---



---

УТВЕРЖДАЮ



Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./

## МЕНЮ

14 ноября 2022 г.

для учащихся с ОВЗ

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	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ В СОУСЕ (80/50)	130	35,95	12,9	16,2	10,6	237
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	18,70	8,1	9,7	37	267
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	34	2,56	2,6	0,2	17,1	81
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2		15	62
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>23,8</b>	<b>26,1</b>	<b>79,7</b>	<b>647</b>
<b>Обед</b>								
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	11,06	2,1	7,1	9,6	111
2011	268	ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ	90	43,43	10	22,9	11,3	290
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	18,77	3	13,6	17,4	204
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,94	1,7	0,2	11	53
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>19,9</b>	<b>44</b>	<b>88,8</b>	<b>830</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>43,7</b>	<b>70,1</b>	<b>168,5</b>	<b>1477</b>

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
ООО "Орфей"  
Грошева Л.А./



## МЕНЮ

15 ноября 2022 г.

для учащихся с ОВЗ

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)	220	24,31	6	11,8	43,5	304
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ ШОКОЛАДНЫМ (30/20)	50	20,64	2,5	18,5	15,1	237
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	17,25	3,3	3,1	26,6	148
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>11,8</b>	<b>33,4</b>	<b>85,2</b>	<b>689</b>
<b>Обед</b>								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	8,99	2,8	2,8	20,2	118
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (100/50)	150	47,99	17,5	24,8	19,5	369
2011	198	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ	200	14,13	20,7	9	43,3	338
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	46	3,46	3,5	0,3	23,1	109
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,63	2,3	0,3	14,8	71
2011	342.1	НАПИТОК ИЗ ЯГОД	200	9,90	0,2		25,3	103
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>47</b>	<b>37,2</b>	<b>146,2</b>	<b>1108</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>58,8</b>	<b>70,6</b>	<b>231,4</b>	<b>1797</b>

СОГЛАСОВАНО




## МЕНЮ

16 ноября 2022 г.

**для учащихся с ОВЗ**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	291	ПЛОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/200)	250	53,90	18,9	23,6	53,6	503
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2	0,3	12,7	61
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,05	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>24,2</b>	<b>24,2</b>	<b>101,4</b>	<b>719</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, И СМЕТАНОЙ (250/10)	260	13,36	2,4	8	13,5	136
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (70/50)	120	39,04	9,1	24	13	303
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	18,70	8,1	9,7	37	267
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,75	3,8	0,3	25,1	118
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,35	3	0,4	18,9	91
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>26,4</b>	<b>42,4</b>	<b>126,9</b>	<b>992</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>50,6</b>	<b>66,6</b>	<b>228,3</b>	<b>1711</b>

СОГЛАСОВАНО




## МЕНЮ

17 ноября 2022 г.

для учащихся с ОВЗ

Сборник рецептур	№ 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 И С МАСЛОМ (80/5)	85	41,54	12,5	18,4	4,8	236
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	10,31	7,1	6,4	45,8	270
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	42	3,11	3,2	0,3	20,8	98
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	2	0,3	12,7	61
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2		15	62
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>25</b>	<b>25,4</b>	<b>99,1</b>	<b>727</b>
<b>Обед</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	7,16	1,4	5,1	8,6	86
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)	250	8,31	5,8	5,4	18,9	147
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/200)	250	55,28	16,6	22,7	26,9	380
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	46	3,45	3,5	0,3	23,1	109
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	2,6	0,4	17	82
2011	342.1	НАПИТОК ИЗ ЯГОД	200	9,90	0,2		25,3	103
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>30,1</b>	<b>33,9</b>	<b>119,8</b>	<b>907</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>55,1</b>	<b>59,3</b>	<b>218,9</b>	<b>1634</b>

СОГЛАСОВАНО




Директор  
ООО "Орфей"  
/Грошева Л.А./

## МЕНЮ

18 ноября 2022 г.

для учащихся с ОВЗ

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	289	РАГУ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/200)	250	54,05	16,2	26,3	27,2	412
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	43	3,16	3,2	0,3	21,1	100
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (200/15/7)	207	4,99	0,2	0	15	62
<b>Итого</b>				<b>62,20</b>	<b>19,6</b>	<b>26,6</b>	<b>63,3</b>	<b>574</b>
<b>Обед</b>								
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ СО СМЕТАНОЙ (250/10)	260	15,84	2,6	7,3	16,8	143
2011	268	БИТОЧКИ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (80/45)	125	43,89	10,3	26,2	14	331
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	13,70	3,3	8,6	34,1	225
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	34	2,56	2,6	0,2	17,1	81
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	29	2,21	2	0,3	12,5	60
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>87,10</b>	<b>20,8</b>	<b>42,6</b>	<b>113,9</b>	<b>917</b>
<b>Всего</b>				<b>149,30</b>	<b>40,4</b>	<b>69,2</b>	<b>177,2</b>	<b>1491</b>