

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ



/Бабич Т.Н./

МЕНЮ

25 февраля 2026 г.

для учащихся 1-4 классов с ОВЗ

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	291	ПЛОВ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ (50/200)	250	64,26	18,32	24,92	54,28	515,24
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	6,60	5,04	0,41	33,12	156,30
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	60	6,00	3,97	0,53	25,43	122,38
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (185/15/7)	207	5,20	0,16	0,01	14,92	61,56
Итого за прием пищи:				82,06	27,49	25,87	127,75	855,48
Обед								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	40	3,97	0,55	2,03	3,45	34,54
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/12,5/10)	272,5	33,31	4,69	9,41	16,76	171,02
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (КУРИНОЕ ФИЛЕ) (50/150)	200	67,00	15,90	20,67	21,25	335,15
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,00	3,05	0,25	20,07	94,73
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,49	2,31	0,31	14,79	71,18
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,14	0,20	0,10	15,00	60,00
Итого за прием пищи:				114,91	26,70	32,77	91,32	766,62
Всего за день:				196,97	54,19	58,64	219,07	1 622,10

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ



МЕНЮ

26 февраля 2026 г.

для учащихся 1-4 классов с ОВЗ

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	12,09	0,74	6,10	4,28	75,39
2011	268	КОТЛЕТА ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ (60/50)	110	35,77	10,31	16,38	12,44	237,09
2022	658	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ОВОЩАМИ (160)	160	10,82	6,05	4,87	27,54	178,11
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	6,00	4,58	0,37	30,11	142,09
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,25	2,81	0,37	18,02	86,68
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	13,13	0,16	0,16	27,03	111,13
Итого за прием пищи:				82,06	24,65	28,25	119,42	830,49
Обед								
2012	10	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ПОРЦИОННО	20	12,32	0,60	0,04	1,26	7,76
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) (250/12,5)	262,5	24,41	5,01	5,11	20,17	146,86
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ (60/50)	110	39,51	7,28	21,29	12,16	269,97
2011	321	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	27,02	3,75	4,35	15,80	119,98
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	4,51	3,44	0,28	22,63	106,81
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,00	2,65	0,35	16,96	81,58
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,14	0,20	0,10	15,00	60,00
Итого за прием пищи:				114,91	22,93	31,52	103,98	792,96
Всего за день:				196,97	47,58	59,77	223,40	1 623,45

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО "Орфей"



Бабич Т.Н./

МЕНЮ

27 февраля 2026 г.

для учащихся 1-4 классов с ОВЗ

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергети- ческая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	301	КНЕЛИ ИЗ КУР (ФИЛЕ КУР.) С РИСОМ И МАСЛОМ (90/5)	95	57,42	13,34	19,40	5,13	248,31
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ (155/5)	160	12,68	5,75	5,88	36,71	222,89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,82	3,68	0,30	24,19	114,15
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,00	2,65	0,35	16,96	81,58
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,14	0,20	0,10	15,00	60,00
Итого за прием пищи:				82,06	25,62	26,03	97,99	726,93
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ ПОРЦИОННО	20	7,80	0,16	0,02	0,34	2,60
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ (250/12,5/10)	272,5	35,02	4,80	12,10	13,75	184,41
2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ (60/50)	110	35,25	6,42	17,47	4,51	199,79
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,38	3,19	5,47	21,40	148,07
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	4,32	3,30	0,27	21,68	102,31
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,00	2,65	0,35	16,96	81,58
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (185/15)	200	3,14	0,20	0,10	15,00	60,00
Итого за прием пищи:				114,91	20,72	35,78	93,64	778,76
Всего за день:				196,97	46,34	61,81	191,63	1 505,69