

13.03.2025

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

11-18 ЛЕТ

<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Обед						
ПРЯНИК	50		0,00	0,00	0,00	89,50
СУП-ЩОРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ (20)	250		5,80	5,95	17,15	145,25
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100		13,00	3,00	7,00	107,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180		6,66	5,94	35,46	222,14
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200		1,40	1,20	11,40	63,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	62		9,12	0,96	59,04	282,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	873	113,54	38,65	17,45	144,06	979,23

Меню разработано согласно единого сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013год, 2018 год, 2021 год

Калькулятор //