



26.09.2025

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

11-18 ЛЕТ

Наименование блюда	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Первый прием						
СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЮ	200		5,76	6,48	19,70	160,20
ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,20	0,10	9,30	38,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	31		4,56	0,48	29,52	141,00
Второй прием						
СУФЛЕ ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ С СОУСОМ	80		8,70	6,50	6,10	118,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180		4,86	7,20	10,44	126,00
ЯБЛОКО	100		0,60	0,60	14,70	66,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		0,60	0,10	20,10	84,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	62		9,12	0,96	59,04	282,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	1084	118,18	37,07	22,82	182,91	1085,54

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 //