

<i>03.10.2025</i>						
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!						
7-11 ЛЕТ						
<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Первый прием						
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	60		4,20	6,70	27,80	189,00
ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,20	0,10	9,30	38,00
Второй прием						
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	30		0,16	0,02	0,34	11,00
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ И МЯСА	210		14,28	14,28	14,28	242,85
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	200		0,10	0,10	11,10	46,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	31		4,56	0,48	29,52	141,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	762	105,40	26,17	22,08	106,35	738,19

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 //