

<i>30.09.2025</i>						
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!						
7-11 ЛЕТ						
<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Первый прием						
ПЕЧЕНЬЕ	30		0,00	0,00	0,00	89,50
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200		1,40	1,20	11,40	63,00
Второй прием						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200		7,00	9,12	10,77	153,20
БИТОЧКИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	80		17,60	12,30	15,00	243,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150		5,55	4,95	29,55	184,50
ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,20	0,10	9,30	38,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	62		9,12	0,96	59,04	282,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	953	105,40	43,54	29,03	149,07	1123,54

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 //