30.10.2025 ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! Наименование блюда Выход Цена Белки Жиры Углеводы Ккал Обед СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ 200 4,64 4,76 13,72 116,20 ГРЕНКИ ИЗ ХЛЕБА ПШЕНИЧНОГО 20 1,70 79,60 2,16 13,34 КОТЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ 80 19,88 17,89 10,65 282,58 РИС ОТВАРНОЙ 150 3,77 38,89 5,43 219,52 ЯБЛОКО 100 0,60 0,60 14,70 66,00 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: 43,78 33,40 175,75 843 1179,24

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 //