

04.12.2025

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

<i>Наименование блюда</i>	<i>Выход</i>	<i>ЦЕНА</i>	<i>Белки</i>	<i>Жиры</i>	<i>Углеводы</i>	<i>Ккал</i>
<i>Обед</i>						
СУП ГОРОХОВЫЙ	200		5,92	2,62	12,62	97,80
ЗРАЗЫ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	70		13,90	10,40	14,50	207,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150		4,05	6,00	8,70	105,00
ПРЯНИК	20		0,00	0,00	0,00	89,50
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	70,84
Итого:	733		36,26	20,48	128,97	935,64

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 //