

<i>29.01.2026</i>						
<b>ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!</b>						
<b>11-18 ЛЕТ</b>						
<i>Наименование блюда</i>	<b>Выход</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Белки</b>	<b>Жиры</b>	<b>Углеводы</b>	<b>Ккал</b>
<b>Первый прием</b>						
<b>БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ</b>	60		4,20	6,70	27,80	189,00
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b>	200		0,20	0,10	9,30	38,00
<b>Второй прием</b>						
<b>РАГУ ИЗ ПТИЦЫ</b>	250		24,99	22,61	18,92	379,61
<b>КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД</b>	200		0,10	0,10	11,10	46,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>	62		9,12	0,96	59,04	282,00
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>	31		2,67	0,40	14,01	70,34
<b>Итого:</b>	<b>803</b>	<b>125,03</b>	<b>41,28</b>	<b>30,87</b>	<b>140,17</b>	<b>1004,95</b>

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 //**