

<i>04.02.2026</i>						
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!						
11-18 ЛЕТ						
<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Первый прием						
ПЕЧЕНЬЕ	30		0,00	0,00	0,00	89,50
ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,20	0,10	9,30	38,00
Второй прием						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	250		1,30	4,42	3,45	59,00
ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	100		7,50	11,97	3,67	121,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180		6,66	5,94	35,46	222,14
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	200		0,10	0,10	11,10	46,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	62		9,12	0,96	59,04	282,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	1053	125,03	27,55	23,89	136,03	927,98

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 //