

*13.02.2026*

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

**11-18 ЛЕТ**

<i>Наименование блюда</i>	<i>Выход</i>	<i>ЦЕНА</i>	<i>Белки</i>	<i>Жиры</i>	<i>Углеводы</i>	<i>Ккал</i>
<i>Первый прием</i>						
ПРЯНИК	25	0,00	0,00	0,00	89,50	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,20	0,10	9,30	38,00	
<i>Второй прием</i>						
СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ	250	5,80	5,95	17,15	145,25	
ГРЕНКИ ИЗ ХЛЕБА ПШЕНИЧНОГО	20	1,70	2,16	13,34	79,60	
КОТЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ	80	19,88	17,89	10,65	282,58	
РИС ОТВАРНОЙ	180	4,52	6,51	46,66	263,42	
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	
<b>Итого:</b>	<b>1048</b>	<b>125,03</b>	<b>44,09</b>	<b>34,07</b>	<b>179,45</b>	<b>1288,69</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 //*