

<b>13.02.2026</b>						
<b>ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!</b>						
<b>7-11 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>ПРЯНИК</b>	25		0,00	0,00	0,00	89,50
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b>	200		0,20	0,10	9,30	38,00
<b>Второй прием</b>						
<b>СУП-ПОРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ</b>	200		4,64	4,76	13,72	116,20
<b>ГРЕНКИ ИЗ ХЛЕБА ПШЕНИЧНОГО</b>	20		1,70	2,16	13,34	79,60
<b>КОТЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ</b>	80		19,88	17,89	10,65	282,58
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b>	150		3,77	5,43	38,89	219,52
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b>	200		0,20	0,10	9,30	38,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>	31		4,56	0,48	29,52	141,00
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>	31		2,67	0,40	14,01	70,34
<b>Итого:</b>	<b>937</b>	<b>111,51</b>	<b>37,62</b>	<b>31,32</b>	<b>138,73</b>	<b>1074,74</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 //**