

13.03.2026						
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!						
11-18 ЛЕТ						
<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Первый прием						
ПРЯНИК	25		0,00	0,00	0,00	89,50
ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,20	0,10	9,30	38,00
Второй прием						
СУП-ПОРЕ 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
Итого:	1048	125,03	44,09	34,07	179,45	1288,69

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 //