

19.03.2026						
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!						
7-11 ЛЕТ						
Наименование блюда	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Первый прием						
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ	200		7,46	7,44	35,72	239,60
ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,20	0,10	9,30	38,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	31		4,56	0,48	29,52	141,00
Второй прием						
КОТЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ	80		19,88	17,89	10,65	282,58
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150		4,05	6,00	8,70	105,00
ЯБЛОКО	100		0,60	0,60	14,70	66,00
ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,20	0,10	9,30	38,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	31		4,56	0,48	29,52	141,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	1023	111,51	44,18	33,49	161,42	1121,52

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 //