

23.03.2026

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						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250		8,75	11,40	13,46	191,50
БИТОЧКИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	80		17,60	12,30	15,00	243,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180		6,66	5,94	35,46	221,40
ЧАЙ ЛИМОНОМ	200		0,30	0,10	9,50	40,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	62		9,12	0,96	59,04	282,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	1033	125,03	45,30	31,20	155,77	1175,74

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 //