

14.04.2026

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

**11-18 ЛЕТ**

<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>КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ</b>	200		3,87	4,89	24,15	156,15
<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>Второй прием</b>						
<b>ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ</b>	100		9,70	6,50	4,60	116,00
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b>	180		10,47	9,42	47,34	315,61
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>	200		0,60	0,10	20,10	84,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>	62		9,12	0,96	59,04	282,00
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>	31		2,67	0,40	14,01	70,34
<b>Итого:</b>	<b>1004</b>		<b>41,19</b>	<b>22,85</b>	<b>208,06</b>	<b>1203,10</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 //*