

17.04.2026

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

7-11 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	200		4,64	4,76	13,72	116,20
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	150		3,77	5,43	38,89	219,52
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:	937	111,51	37,62	31,32	138,73	1074,74

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 //