

23.04.2026

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

11-18 ЛЕТ

<i>Наименование блюда</i>	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	200		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	180		4,86	7,20	10,44	126,00
ЯБЛОКО	100		0,60	0,60	14,70	66,00
ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,60	0,10	20,10	84,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	62		9,12	0,96	59,04	282,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	1253	125,03	49,95	35,17	203,48	1329,52

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 //