

28.04.2026

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

7-11 ЛЕТ

<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Первый прием						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ	200		3,87	4,89	24,15	156,15
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						
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ	100		9,70	6,50	4,60	116,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150		8,73	7,85	39,45	263,01
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		0,60	0,10	20,10	84,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	31		4,56	0,48	29,52	141,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	943	111,51	34,89	20,80	170,65	1009,50

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 //