

30.04.2026

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

11-18 ЛЕТ

<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Первый прием						
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	60		4,20	6,70	27,80	189,00
ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,20	0,10	9,30	38,00
Второй прием						
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250		24,99	22,61	18,92	379,61
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	200		0,10	0,10	11,10	46,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	62		9,12	0,96	59,04	282,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	803	125,03	41,28	30,87	140,17	1004,95

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 //