

06.05.2026

**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>ПЕЧЕНЬЕ</b>	30		0,00	0,00	0,00	89,50
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b>	200		0,20	0,10	9,30	38,00
<b>Второй прием</b>						
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ</b>	250		1,30	4,42	3,45	59,00
<b>ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ</b>	100		7,50	11,97	3,67	121,00
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>	180		6,66	5,94	35,46	222,14
<b>КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД</b>	200		0,10	0,10	11,10	46,00
<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>1053</b>	<b>125,03</b>	<b>27,55</b>	<b>23,89</b>	<b>136,03</b>	<b>927,98</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 //*