

21.05.2026

**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>КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ</b>	200		7,46	7,44	35,72	239,60
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b>	200		0,20	0,10	9,30	38,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>	200		4,56	0,48	29,52	141,00
<b>Второй прием</b>						
<b>КОТЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ</b>	80		19,88	17,89	10,65	282,58
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b>	180		4,86	7,20	10,44	126,00
<b>ЯБЛОКО</b>	100		0,60	0,60	14,70	66,00
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b>	200		0,60	0,10	20,10	84,00
<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>1253</b>	<b>125,03</b>	<b>49,95</b>	<b>35,17</b>	<b>203,48</b>	<b>1329,52</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 //**