

22.09.2026						
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!						
7-11 ЛЕТ						
<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200		2,10	4,08	10,60	87,60
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ "ЕЖИКИ" С СОУСОМ	100		8,40	6,50	9,70	131,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150		4,05	6,00	8,70	105,00
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:	743	111,51	26,44	18,04	113,15	721,94

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 //