

<i>29.09.2026</i>						
<i>ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!</i>						
<i>11-18 ЛЕТ</i>						
<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
<i>Обед</i>						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250		8,75	11,40	13,46	191,50
БИТОЧКИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	100		17,60	12,30	15,00	243,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180		10,47	9,42	47,34	315,61
ЧАЙ ЛИМОНОМ	200		0,30	0,10	9,50	40,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	62		9,12	0,96	59,04	282,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	823	125,03	48,91	34,58	158,35	1142,45

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 //