

<i>30.09.2026</i>						
<i>ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!</i>						
<i>7-11 ЛЕТ</i>						
<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
<i>Обед</i>						
СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ	200		4,64	4,76	13,72	116,20
ГРЕНКИ ИЗ ХЛЕБА ПШЕНИЧНОГО	20		1,70	2,16	13,34	79,60
МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ	150		9,02	7,51	26,54	210,52
ЯБЛОКО	100		0,60	0,60	14,70	66,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		0,60	0,10	20,10	84,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	31		4,56	0,48	29,52	141,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	732	111,51	23,79	16,01	131,93	767,66

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 //