

<i>20.10.2026</i>						
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!						
11-18 ЛЕТ						
<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250		2,62	5,10	13,25	109,50
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ "ЕЖИКИ" С СОУСОМ	100		8,40	6,50	9,70	131,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180		4,86	7,20	10,44	126,00
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	62		5,34	0,80	28,02	140,68
Итого:	854	125,03	30,44	20,66	131,55	835,18

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 //