

<i>21.10.2026</i>						
<i>ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!</i>						
<i>11-18 ЛЕТ</i>						
<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
<i>Обед</i>						
СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	300		2,40	3,69	10,68	107,10
ЗАПЕКАНКА ИЗ РИСА С ТВОРОГОМ СО СГУЩ. МОЛОКОМ	210		13,43	6,11	52,40	333,76
ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,20	0,10	9,30	38,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	62		9,12	0,96	59,04	282,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	803	125,03	27,82	11,26	145,43	831,20

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 //