17.11.2026

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

11-18 ЛЕТ

Наименование блюда	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
			Обед			
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250		8,75	11,40	13,46	191,50
СУФЛЕ ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ	100		10,30	10,20	3,50	147,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180		4,86	7,20	10,44	126,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		0,60	0,10	20,10	84,00
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**	**36,30**	**30,26**	**120,55**	**900,84**

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 //