

<i>21.09.2023</i>						
<i>ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!</i>						
<i>11-18 ЛЕТ</i>						
<i>Наименование блюда</i>	Выход	ЦЕНА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
<i>Обед</i>						
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250		7,20	8,10	24,62	200,25
БИТОЧКИ ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ	100		19,88	17,89	10,65	282,58
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	90		3,24	4,80	6,96	84,00
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	90		2,40	4,08	9,12	82,80
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	31		2,67	0,40	14,01	70,34
Итого:	823	102,89	44,61	36,33	135,50	1047,97

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.

Калькулятор //