

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Детское питание"



Полуляхова Т. А.

12 марта 2025

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директора Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа пос.Приморский муниципального района Ставропольский Самарской области



М.П.

Олейник Е. С.

**Меню Приморский ПИЩ.АЛЛЕРГИЯ НА РЫБУ**

Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
<b>Завтрак 1-4 классы</b>					
0,22	0,04	0,76	4	Помидоры порционные	040
8	9,46	7,59	153	Пельмени отварные с бульоном	220
1,04		30,96	123	Компот из Кураги	200
1,102	0,2	6,416	38	Хлеб ржаной	020
1,52	0,18	9,94	45,2	Хлеб пшеничный	020
<b>11,882</b>	<b>9,88</b>	<b>55,666</b>	<b>363,2</b>	<b>Итого</b>	<b>500</b>
<b>Стоимость комплекса (руб.): 78.68</b>					

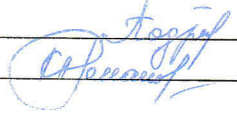
<b>Завтрак 5-11 классы</b>					
0,33	0,06	1,14	7	Помидоры порционные	050
8	9,46	7,59	153	Пельмени отварные с бульоном	250
1,04		30,96	123	Компот из Кураги	200
1,9	0,25	12,425	56,5	Хлеб пшеничный	025
1,378	0,25	8,02	47,5	Хлеб ржаной	025
<b>12,648</b>	<b>10,02</b>	<b>60,135</b>	<b>387</b>	<b>Итого</b>	<b>550</b>
<b>Стоимость комплекса (руб.): 104.00</b>					

<b>Обед 1-4 классы</b>					
0,75	0,06	7,14	31	Салат из свежих помидор и огурцов (масло растительное)	060
3,833	5,522	11,708	96,08	Борщ с капустой и картофелем	210
8	9,46	7,59	153	Люля-кебаб с соусом	090
16,131	4,924	40,345	260,286	Пюре из гороха	150
0,2	0,051	15,01	57,267	Чай с сахаром	200
1,52	0,18	9,94	45,2	Хлеб пшеничный	020
1,102	0,2	6,416	38	Хлеб ржаной	020
<b>31,536</b>	<b>20,397</b>	<b>98,149</b>	<b>680,833</b>	<b>Итого</b>	<b>750</b>
<b>Стоимость комплекса (руб.): 110.17</b>					

ООО "Детское питание"

Главный технолог \_\_\_\_\_ /Подrezова Е. В./

Бухгалтер-калькулятор \_\_\_\_\_ /Романова К. А./



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Детское питание"



Полуляхова Т. А.

12 марта 2025

СОГЛАСОВАНО

Директор Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Приморский муниципального района Ставропольский Самарской области



М.П.



**Меню Приморский САХАРНЫЙ ДИАБЕТ**

Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

<i>Завтрак 1-4 классы</i>					
0,22	0,04	0,76	4	<i>Помидоры порционные</i>	<i>040</i>
8	9,46	7,59	153	<i>Пельмени отварные с бульоном</i>	<i>220</i>
1,04		30,96	123	<i>Компот из кураги с сахорозаменителем</i>	<i>200</i>
5,07	0,54	32,4	159	<i>Хлеб ржаной</i>	<i>040</i>
<b>14,33</b>	<b>10,04</b>	<b>71,71</b>	<b>439</b>	<b>Итого</b>	<b>500</b>

**Стоимость комплекса (руб.): 78.68**

ООО "Детское питание"

Главный технолог  /Подрезова Е. В./  
 Бухгалтер-калькулятор  /Романова К. А./