



Директор MAOU ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец
О.В.Афонасьева
«07» марта 2025г

МЕНЮ

Для обучающихся MAOU ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец
07 марта 2025 г

Наименование блюда	№ рецепту ры	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Стоимо сть, руб.
			Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак (Комплекс № 1)			18,2	21,8	80,1	591,1	107,70
Шницель мясной	№451- 2004	100	9,4	13,0	17,0	222,5	63,84
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)	№520,5 34-2004	180	4,1	8,1	21,0	173,7	29,87
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	№686- 2004	200	0,2	0,0	15,5	62,8	8,46
Хлеб (витамин.) "Соловецкий"		30	2,5	0,4	14,3	72	2,96
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	60,1	2,57
			25,3	20,7	92,7	658,9	107,70

Ответственный по питанию:
Повар-бригадир:
Медицинский работник:

О.В.Куркова
Е.В.Пекшева
С.А.Нурахметова



Директор МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец
О.В.Афонасьева
«07» марта 2025г

МЕНЮ

Для обучающихся МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец

07 марта 2025г

Завтрак (Комплекс № 2)			25,3	20,7	92,7	658,9	107,70
Рыба запеченая	№ 378 - 2004	100	14,4	9,9	9,1	183,1	63,00
Рис припущенный с овощами "Мозаика"	№416-2013, Пермь	180	3,2	7,0	38,0	227,0	23,58
Кофейный напиток	№692-2004	200	3,2	3,1	19,0	116,7	15,59
Хлеб (витамин.) "Соловецкий"		30	2,5	0,4	14,3	72	2,96
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	60,1	2,57
Обед для обучающихся с ОВЗ, из семей военнослужащих, проходящих (проходивших) военную службу в ВС РФ и принимающих (принимавших) участие в СВО			31,6	31,0	86,3	751,3	138,40
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пермь	60	0,6	0,1	2,2	12,0	21,28
Рассольник Ленинградский со сметаной	№100-2021	250/5	2,7	5,8	13,4	118,0	18,64
Фрикадельки мясные с соусом	№469,6 01-2004	100/50	13,2	12,4	11,5	210	57,66
Макаронные изделия отварные	№516-2004	180	6,7	6,0	35,5	221,4	9,43
Молоко кипяченое	№ 469-2021	200	6	6,4	9,4	120	28,82
Хлеб пшеничный 1-й сорт		30	2,37	0,3	14,3	69,5	2,57

Ответственный по питанию:

Повар-бригадир:

Медицинский работник:

О.В. Куркова

Е.В. Пекшева

С.А. Нурахметова