



Директор МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец

О.В.Афонасьева

«13» декабря 2026г

МЕНЮ

Для обучающихся МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец

13 января 2026г

Наименование блюда	№ рецепту ры	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Стоимо сть, руб.
			Белки, г	Жиры , г	Угл. г		
Завтрак (Комплекс № 1)			29,7	21,1	72,9	602,6	107,70
Окорочка куриные запеченные	№494- 2004	100	19,2	12,1	0,7	188	64,86
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)	№520,53 4-2004	180	4,1	8,1	21,0	173,7	31,22
Чай с сахаром	№685- 2004	200	0,20	0,00	15,00	60,80	2,73
Хлеб (витамин.) "Соловецкий"		50	4,15	0,6	23,9	120	5,85
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	60,1	3,04
Завтрак (Комплекс № 2)			28,3	31,3	63,4	646,7	107,70
Омлет натуральный с маслом	№340- 2004	170	15,9	24,2	4,0	295,0	70,53
Сыр полутвердый (порциями)	№75- 2021	20	4,7	5,9	0	70,9	23,52
Чай с сахаром	№685- 2004	200	0,20	0,00	15,00	60,80	2,73
Хлеб (витамин.) "Соловецкий"		50	4,15	0,6	23,9	120	5,85
Хлеб "Дарницкий"		50	3,3	0,6	20,5	100	5,07
Обед для обучающихся с ОВЗ, из семей военнослужащих, проходящих (проходивших) военную службу в ВС РФ и принимающих (принимавших) участие в СВО			30,0	21,1	105,8	723,8	138,40
Нарезка из свежих овощей	№18- 2021 Пермь	60	0,6	0,1	2,2	12,0	21,90
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	№110- 2004	250/5	2,2	6,1	6,2	85,0	19,11
Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная)	№364- 2021	100	17,0	8,4	6,0	168,0	74,11
Перловка рассыпчатая	№207- 2021	180	5,4	5,9	37,4	223,2	9,07
Компот из изюма	№638- 2004	200	0,4	0,0	27,4	106,0	8,21
Хлеб пшеничный 1-й сорт		30	2,37	0,3	14,3	69,5	2,96
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	60,1	3,04

Ответственный по питанию:

Повар-бригадир:

Медицинский работник:

О.В. Куркова

Е.В. Пекшева

С.А. Нурахметова