




Директор МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец
О.В.Афонасьева
«14» февраля 2025г

МЕНЮ

Для обучающихся МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец
14 февраля 2025 г

Наименование блюда	№ рецепту ры	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Стоимо сть, руб.
			Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак (Комплекс № 1)			23,7	18,6	96,3	649,1	107,70
Биточки рыбные запеченные	№388- 2004	100	10,33	9,25	12,9 2	176,2 5	43,51
Пюре картофельное	№520- 2004	180	4,0	5,3	28,2	176,0	34,22
Кофейный напиток	№692- 2004	200	3,2	3,1	19,0	116,7	22,46
Хлеб (витамин.) "Соловецкий"		50	4,15	0,6	23,9	120	4,94
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	60,1	2,57
			21,9	16,5	84,8	576,9	107,70

Ответственный по питанию:
Повар-бригадир:
Медицинский работник:


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



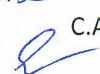


Директор MAOU ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец
О.В.Афонасьева
«14» февраля 2025г

МЕНЮ
Для обучающихся MAOU ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец
14 февраля 2025г

Завтрак (Комплекс № 2)			21,9	16,5	84,8	576,9	107,70
Кнели из птицы с рисом	№371-2021	100	11,5	10,3	5,4	160,0	63,17
Пюре картофельное	№520-2004	180	4,0	5,3	28,2	176,0	34,22
Чай с сахаром	№685-2004	200	0,20	0,00	15,00	60,80	2,80
Хлеб (витамин.) "Соловецкий"		50	4,15	0,6	23,9	120	4,94
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			35,1	29,1	129,9	912,3	138,40
Салат из капусты белокочанной с морковью	№4-2013, Пермь	100	1,8	5,3	10,0	91,0	10,69
Шулэн (суп-лапша с курой)	№ 188 - 1997 Москва	250	9,3	4,5	13,2	130,8	26,71
Гречка по-купечески	№444-2004	220	16,3	18,2	35,0	369,0	81,07
Компот из изюма	№638-2004	200	0,4	0,0	27,4	106,0	11,35
Хлеб пшеничный 1-й сорт		50	3,95	0,5	23,8	115,5	4,29
Хлеб "Дарницкий"		50	3,3	0,6	20,5	100	4,29

Ответственный по питанию:
Повар-бригадир:
Медицинский работник:

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