



Директор МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец
О.В.Афонасьева
«19» октября 2026г

МЕНЮ

Для обучающихся МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец

19 октября 2026 г

Наименование блюда	№ рецепту ры	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Стоимо сть, руб.
			Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак (Комплекс 1)			17,6	16,7	82,0	559,2	107,70
Каша пшеничная жидкая с маслом	№311-2004	200	7,7	7,9	27,6	212,1	42,95
Сыр полутвердый (порциями)	№75-2021	20	4,6	5,9	0	71	20,73
Чай с молоком	№630-1996	200	2,8	2,5	20,1	114,1	16,20
Хлеб "Соловецкий" (йодированный)		30	2,5	0,4	14,3	72	3,90
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	60,1	3,42
Сок "Фрукт Драйв" в инд.уп. 1 шт		200	0,0	0,0	20,0	90,0	20,50
Завтрак (Комплекс 2)			23,0	19,3	94,3	645,3	107,70
Плов из мяса по-узбекски	№444-2004	220	16,3	18,2	35,0	369,0	73,20
Компотик теплый из свежих яблок и ягод	№507-2013, Пермь	200	0,5	0,2	23,1	96,2	24,58
Хлеб "Соловецкий" (йодированный)		50	4,15	0,6	23,9	120	6,50
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	60,1	3,42
Обед для обучающихся с ОВЗ, из семей военнослужащих, проходящих (проходивших) военную службу в ВС РФ и принимающих (принимавших) участие в СВО			29,3	25,0	97,9	728,6	138,40
Свекла отварная	№ 26-2021	100	1,5	0,1	9,1	43,3	5,04
Уха рыбацкая	№120-2021	250	7,4	5,9	8,4	116	22,83
Кнели из птицы с рисом	№371-2021	100	11,5	10,3	5,4	160,0	71,27
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)	№520,53 4-2004	180	4,1	8,1	21,0	173,7	23,56
Компот из изюма	№638-2004	200	0,4	0,0	27,4	106,0	8,95
Хлеб пшеничный 1-й сорт		30	2,37	0,3	14,3	69,5	3,33
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	60,1	3,42

Ответственный по питанию:
Повар-бригадир:
Медицинский работник:

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