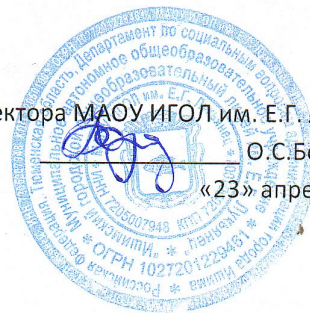




Замдиректора МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец
О.С.Бороздина
«23» апреля 2025г



МЕНЮ

Для обучающихся МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец
23 апреля 2025 г

Наименование блюда	№ рецепту ры	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Стоимост ь, руб.
			Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак (Комплекс № 1)			24,0	22,0	80,6	617,8	107,70
Гречка по-купечески	№444-2004	220	16,3	18,2	35,0	369,0	89,03
Кофейный напиток	№692-2004	200	3,2	3,1	19,0	116,7	13,14
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
			23,9	15,2	106,9	661,7	107,70

Ответственный по питанию:
Повар-бригадир:
Медицинский работник:

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



Замдиректора МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец

О.С.Бороздина

«23» апреля 2025г

МЕНЮ

Для обучающихся МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец

23 апреля 2025г

Завтрак (Комплекс № 2)			23,9	15,2	106,9	661,7	107,70
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе	№350-2021	90/30	10,50	8,10	12,10	164,00	57,53
Макаронные изделия отварные	№516-2004	180	6,7	6,0	35,5	221,4	27,28
Компотик теплый из свежих яблок и изюма	№507-2013, Пермь	200	0,5	0,2	23,1	96,2	15,38
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			32,9	31,1	115,8	868,6	138,40
Икра кабачковая (промышленного производства)	№150-2021	80	0,0	5,6	5,6	72,0	19,22
Суп гороховый с гречками	№139-2004	250/20	5,6	8,4	32,0	226,0	13,37
Окорочка куриные запеченные	№494-2004	100	19,2	12,1	0,7	188	71,21
Пюре картофельное	№520-2004	150	3,3	4,4	23,5	147,0	22,84
Компот из изюма	№638-2004	200	0,4	0,0	27,4	106,0	6,62
Хлеб пшеничный 1-й сорт		30	2,37	0,3	14,3	69,5	2,57
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	60,1	2,57

Ответственный по питанию:

Повар-бригадир:

Медицинский работник:

О.В. Куркова

Е.В. Пекшева

С.А. Нурахметова