



Директор МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец

О.В.Афонасьева

«29» сентября 2026г

МЕНЮ

Для обучающихся МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец

29 сентября 2026 г

Наименование блюда	№ рецептур ы	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	71,33
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)	№520,534 -2004	180	4,1	8,1	21,0	173,7	23,57
Чай с сахаром	№685- 2004	200	0,20	0,00	15,00	60,80	2,88
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
Завтрак (Комплекс 2)			25,8	29,5	55,2	589,1	107,70
Омлет натуральный с маслом	№340- 2004	170	15,9	24,2	4,0	295,0	79,10
Сыр полутвердый (порциями)	№75-2021	15	3,5	4,4	0	53,2	15,80
Чай с сахаром	№685- 2004	200	0,20	0,00	15,00	60,80	2,88
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			30,8	28,2	106,6	794,2	138,40
Горошек зеленый консервированный с маслом растительным		55/5	1,4	7,2	3,0	82,4	13,99
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	№110- 2004	250/5	2,2	6,1	6,2	85,0	19,87
Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная)	№364- 2021	100	17,0	8,4	6,0	168,0	73,46
Перловка рассыпчатая	№207- 2021	180	5,4	5,9	37,4	223,2	15,38
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