



Директор МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец
О.В.Афонасьева
«18» февраля 2026г

МЕНЮ
Для обучающихся МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец
18 февраля 2026г

Наименование блюда	№ рецепту ры	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Стоимо сть, руб.
			Белки, г	Жи ры, г	Угл. г		
Завтрак (Комплекс № 1)			29,4	14,9	77,4	565,6	107,70
Запеканка из творога со сгущенным молоком	№366- 2004	130/20	22,1	11,7	30,7	317,7	85,10
Чай с молоком	№630- 1996	200	2,8	2,5	20,1	114,1	16,05
Хлеб "Соловецкий" (йодированный)		30	2,5	0,4	14,3	72	3,51
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	61,8	3,04
Завтрак (Комплекс № 2)			19,2	22,3	87,1	627,3	107,70
Шницель мясной	№451- 2004	100	9,4	13,0	17,0	222,5	71,81
Капуста тушеная	№534- 2004	180	4,6	8,3	19,4	169	20,14
Отвар из шиповника	№685- 2004	200	0,70	0,30	24,10	102,00	9,20
Хлеб "Соловецкий" (йодированный)		30	2,5	0,4	14,3	72	3,51
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	61,8	3,04
Обед для обучающихся с ОВЗ, из семей военнослужащих, проходящих (проходивших) военную службу в ВС РФ и принимающих (принимавших) участие в СВО			33,9	29,6	94,3	777,3	138,40
Салат из белокочанной капусты с кукурузой	№4/1- 2011, Екатери нбург	100	1,5	5,0	3,6	65	18,05
Суп с крупой и куриными фрикадельками	№153- 2004	250/25	8,9	9,5	7,5	152,0	27,04
Рыба, запеченная с картофелем под сырной шапкой	ТТК	220	17,1	14,3	19,7	277,0	77,01
Компот из изюма	№638- 2004	200	0,4	0,0	27,4	106,0	8,32
Хлеб пшеничный 1-й сорт		50	3,95	0,5	23,8	115,5	4,94
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	61,8	3,04

Ответственный по питанию:
Повар-бригадир:
Медицинский работник:

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