



Замдиректора МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец

Е.А.Иванова

«20» мая 2026г



МЕНЮ

Для обучающихся МАОУ ИГОЛ им. Е.Г. Лукьянец

20 мая 2026г

Наименование блюда	№ рецептур ы	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Стоимос ть, руб.
			Белки, г	Жиры, 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	84,68
Чай с молоком	№630-1996	200	2,8	2,5	20,1	114,1	16,18
Хлеб "Соловецкий" (йодированный)		30	2,5	0,4	14,3	72	3,66
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	61,8	3,18
Завтрак (Комплекс № 2)			18,5	22,2	83,0	605,5	107,70
Шницель мясной	№451-2004	100	9,4	13,0	17,0	222,5	67,53
Капуста тушеная	№534-2004	180	4,6	8,3	19,4	169	24,95
Отвар из шиповника	№685-2004	200	0,70	0,30	24,10	102,00	9,44
Хлеб "Соловецкий" (йодированный)		30	2,5	0,4	14,3	72	3,66
Хлеб "Дарницкий"		20	1,3	0,2	8,2	40,0	2,12
Обед для обучающихся с ОВЗ, из семей военнослужащих, проходящих (проходивших) военную службу в ВС РФ и принимающих (принимавших) участие в СВО			32,2	31,6	84,2	748,7	138,40
Горошек зеленый консервированный с маслом растительным		55/5	1,4	7,2	3,0	82,4	14,10
Суп с крупой и куриными фрикадельками	№153-2004	250/25	8,9	9,5	7,5	152,0	28,10
Рыба, запеченная с картофелем под сырной шапкой	ТТК	220	17,1	14,3	19,7	277,0	80,87
Компот из изюма	№638-2004	200	0,4	0,0	27,4	106,0	9,03
Хлеб пшеничный 1-й сорт		30	2,37	0,3	14,3	69,5	3,12
Хлеб "Дарницкий"		30	2,0	0,3	12,3	61,8	3,18

Ответственный по питанию:

Повар-бригадир:

Медицинский работник

О.В.Куркова

Е.В.Пекшева

С.А.Нурахметова