



"Утверждаю"

И.о. директора

"Евпаторийский индустриальный
техникум"

Сундукова А.С

Меню

14 марта 2024г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Пудинг творожный с джемом	120/20	486,2	43,61
2	Масло сливочное	10	89	7,79
3	Какао с молоком	200	118,6	18,79
4	Хлеб пшеничный	50	116	2,75
5	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			875,72	74,33
Обед				
1	Сельдь с луком	50	87	17,65
2	Суп из овощей	306	114,3	9,5
3	Рыба тушеная в томате с овощами	125/50	245,4	41,17
4	Картофель отварной	155	94	10,8
5	Кисель из джема	200	120	8,14
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,85
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
8	Фрукты свежие	275	136,4	19,27
			1041,9	112,11
				186,44

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Ибраимова Н.В.

"Утверждаю"
И.о. директора

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Сундукова А.С

Меню

14 марта 2024г.

(дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса б	Калло	Цена блюда
Завтрак				
1	Пудинг творожный с джемом	140	363	42,26
2	Суп молочный с хлопьями "Герн"	250	89	12,16
3	Сыр твердый	20	72	13,55
4	Масло сливочное	10	66	7,79
5	Какао с молоком	200	118,6	11,83
6	Хлеб пшеничный	75	174	2,65
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			985,6	92,41
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие	300	141	24
Обед				
1	Сельдь с картофелем отварным	25/75	328	19,89
2	Суп из овощей со сметаной	330	155,1	34,17
3	Рыба тушеная в томате с овоща	125/50	245,4	41,17
4	Картофельное пюре	310	132,8	25,44
5	Сок фруктовый	200	136,4	17,27
6	Хлеб пшеничный	100	232	3,53
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
	12		1333	143,64
Полдник				
1	Ряженка	200	102	28,08
2	Запеканка творожная с морковко	140	378	37,32
			480	65,4
Ужин				
1	Икра кабачковая	150	135	20,25
2	Суфле из кур	110	286	80,21
3	Макароны отварные	155	257,6	6,41
4	Булочка с повидлом обсыпная	100	203	17,67
5	Чай с сахаром	200	56	1,73
6	Хлеб пшеничный	75	174	2,65
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1215	131,09
				456,54

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Ибраимова Н.В.



"Утверждаю"
И.о. директора
"Евпаторийский индустриальный
техникум"
Сундукова А.С

Меню

15 марта 2024г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Овощи отварные (фасоль)	50	42	10,94
2	Омлет с морковкой	66	122	17,08
3	Суп молочный с макаронными издели	200	226,56	10,45
4	Масло сливочное	10	66	7,79
5	Чай с лимоном	200/7	56	2,08
6	Хлеб пшеничный	50	116	2,75
7	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			694,48	52,48
Обед				
1	Овощи консервированные (огурец)	100	10	12,74
2	Суп картофельный с клецками	320	255,1	20,41
3	Оладьи с печени	100	328	47,67
4	Рис припущенный	125	199,9	6,8
5	Сок фруктовый	200	136,4	18,37
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,85
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
			1091,8	111,57
			1786,28	164,05

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Ибраимова Н.В.

"Утверждаю"

И.о. директора

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Сундукова А.С.

Меню

15 марта 2024г

(дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса	Калло	Цена блюда
Завтрак				
1	Фасоль консервированная	100	84	21,87
1	Суп молочный с рисом	200	315	9,83
2	Омлет с морковкой	132	244	32,62
3	Масло сливочное	10	66	7,8
4	Молоко кипяченое	200	107	15,47
5	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
6	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1093	93,89
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие (яблоки)	300	141	24
Обед				
1	Овощи натуральные Консервиро	120	12	11,76
2	Суп картофельный с клецками	320	255,1	25,55
3	Оладьи с печени	100/10	328	58,33
4	Рис припущенный	150	199,9	8,51
5	Сок фруктовый	200	136,4	18,5
6	Хлеб пшеничный	100	232	5,5
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1266	130,32
Полдник				
1	Простокваша	200	101	20,85
2	Кондитерские изделия (вафли)	40	243	11,2
			344	32,05
Ужин				
1	Помидор консервированный	100	11	15
2	Рыба запеченная	125/50	168	79,74
3	Картофель отварной	310	257,6	22,32
4	Оладьи с джемом	165	203	11,5
5	Чай с лимоном	207	62	2,89
6	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			978,6	137,75
				418,01

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Ибраимова Н.В.