

"Утверждаю"

Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Путинцева Н.Е.



Меню

16 ноября 2023г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п		Масса блю	Каллории	Цена блюда
	Наимено Завтрак			
1	Пудинг творожный с джемом	120/20	486,2	46,39
2	Масло сливочное	10	66	7,8
3	Яйцо отварное	40	63	8,51
4	Какао с молоком	200	118,6	16,25
5	Хлеб пшеничный	50	116	2,75
6	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			915,72	83,09
	Обед			
1	Овощи натуральные свежие (помид	50/50	22	8,93
2	Суп картофельный с фасолей	320	218,65	32,61
3	Рыба припущенная в молоке	125/50	258	77,48
4	Картофельное пюре	155	115,5	10,75
5	Компот из кураги	200	114,8	9,58
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,85
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
8	Фрукты свежие	275	136,4	19,25
			1110,15	164,18

Зам по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Ибраимова Н.В.



"Утверждаю"
Директор ГБПОУ РК
"Евпаторийский индустриальный
техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

16 ноября 2023

"Евпаторийский индустри (дети - сироты)"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллори	Цена блюда
Завтрак				
1	Овощи натуральные свежие	100	10	8,42
2	Яйцо отварное	40	31,5	8,51
3	Суп молочный с макаронами	250	150	12,24
4	Масло сливочное	10	66	7,8
5	Сыр твердый	20	72	15,23
6	Кофейный напиток с молоком	200	100,6	11,48
7	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
8	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			707,1	69,98
Завтрак второй				
1	Сок фруктовый	200	136,4	18,4
2	Фрукты свежие	300	141	21
			277,4	39,4
Обед				
1	Овощи натуральные свежие	120	20	10,71
2	Суп картофельный с фасолей	320	218,65	32,61
3	Рыба припущенная в молоке	125/50	258	77,48
4	Картофельное пюре	310	115,5	23,04
5	Компот из смеси сухофруктов	200	132,8	4,53
6	Хлеб пшеничный	100	162,4	5,5
7	Хлеб ржаной	50	82,4	2,17
			989,75	156,04
Полдник				
1	Простокваша	200	101	20,85
4	Кондитерские изделия (печенье)	30	243	4,95
			344	25,8
Ужин				
1	Салат из белокачанной капусты	150	90,6	8,11
2	Котлета рыбная	100	256	37,66
3	Рагу из овощей	300	429,4	26,96
4	Сырники с морковкой	130	203	31,36
5	Чай с сахаром	200	56	2,25
6	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1312	95,56

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Ибраимова Н.В.

"Утверждаю"

Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

17 ноября 2023 г. (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п		Масса блюд	Каллории	Цена блюда
	Наимено Завтрак			
1	Овощи натуральные свежие (помид.	50	11	4,72
2	Птица отварная	75	132,75	32,65
3	Каша пшеничная	125	226,56	5,82
4	Масло сливочное	10	89	7,8
5	Молоко кипяченое	200	107	15,47
6	Хлеб пшеничный	50	116	2,75
7	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
	Обед			
1	Салат из белокачанной капусты	150	90,6	8,11
2	Суп-лапша домашняя	330	302,28	13,05
3	Сердце тушеное в соусе	100/50	228,15	62,47
4	Рис припущенный	120/5	219,46	7,61
5	Сок фруктовый	200	136,4	18,4
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,85
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
8	Кекс "Творожный"	50	188	26,73
			1409,69	141,95

Зам по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Ибраимова Н.В.

"Утверждаю"

Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный
техникум"

Путинцева Н.Е.

17 ноября 2023г

(дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллори	Цена блюда
Завтрак				
1	Помидор свежий	100	22	9,44
2	Птица отварная	80/5	328	34,51
3	Картофельное пюре	310	31,5	23,04
4	Суп молочный с пшеном	250	89	13,52
5	Масло сливочное	10	66	7,8
6	Сыр твердый	20	72	15,23
7	Какао с молоком	200	118,6	12,03
8	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
9	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1004,1	121,87
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие (яблоки)	300	141	21
Обед				
1	Салат из белокачанной капусты	150	90,6	8,11
2	Суп-лапша домашняя	320	302,28	13,05
3	Сердце тушеное в соусе	100/50	228,15	62,47
4	Рис припущенный	150	219,46	11,68
5	Сок фруктовый	200	136,4	18,4
6	Хлеб пшеничный	100	232	5,5
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1311,89	121,38
Полдник				
1	Ряженка	200	101	28,08
2	Пудинг творожный	140	203	34,08
			304	62,16
Ужин				
1	Овощи натуральные свежие (огурец)	120	12	10,09
2	Шницель натуральный рыбный	105	256	41,19
3	Картофель отварной	310	257,6	19,95
4	Кондитерские изделия (вафли)	40	243	5,25
5	Чай с сахаром	200	56	2,25
6	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1101,6	85,03

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Ибраимова Н.В.