



"Утверждаю"

Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

09 ноября 2023г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блюда	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	Салат из белокачанной капусты	150	32	15
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
			986,9	109,46
				183,79

Зам по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Коваль Т.В.

"Утверждаю"

Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

09 ноября 2023г

(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 "Герк	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	Овощи натуральные свежие (огур	150	15	11,75
2	Суп из овощей со сметаной	330	155,1	34,17
3	Рыба тушеная в томате с овощам	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
			1020	135,5
Полдник				
1	Ряженка	200	102	28,08
2	Запеканка творожная с морковко	140	378	37,32
			480	65,4
Ужин				
1	Овощи натуральные свежие	150	24	23,5
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
			1104	134,34
				451,65

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Коваль Т.В.

"Утверждаю"

Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

10 ноября 2023г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блюда	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Овощи натуральные свежие (помидор)	100	22	16,52
2	Омлет с морковкой	66	122	17,08
3	Суп молочный с макаронными изделиями	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
			674,48	58,06
Обед				
1	Овощи натуральные свежие (огурец)	100	10	91
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	189,83
			1766,28	247,89

Зам по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Коваль Т.В.

"Утверждаю"

Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

10 ноября 2023г (дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса б	Калло	Цена блюда
Завтрак				
1	Помидор свежий	150	33	22,2
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
			1042	94,22
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие (яблоки)	300	141	24
Обед				
1	Овощи натуральные свежие (огур	150	15	11,75
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
			1269	130,31
Полдник				
1	Простокваша	200	101	20,85
2	Кондитерские изделия (вафли)	40	243	11,2
			344	32,05
Ужин				
1	Салат из свежих огурцов	120	20	13,63
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
			987,6	136,38
				416,96

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Коваль Т.В.