

"Утверждаю"

Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный
техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

26 октября 2023г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блюда	Калории	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

26 октября 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 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
			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

шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Коваль Т.В.

"Утверждаю"

Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный
техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

27 октября 2023г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блюда	Калории	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

27 октября 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.