



"Утверждаю"

И.о. директора ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Сундукова А.С.

Меню

16 мая 2024г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименс	Масса блю	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Салат из моркови с изюмом	100	486,2	46,39
2	Пудинг творожный с джемом	120/20	486,2	46,39
3	Масло сливочное	10	66	7,8
4	Яйцо отварное	40	63	8,51
5	Какао с молоком	200	118,6	16,25
6	Хлеб пшеничный	50	116	2,75
	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			1401,92	129,48
Обед				
1	Икра кабачковая	150	135	20,25
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
			1223,15	175,5

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

"Утверждаю"
И.о. директора ГБОУ РК
"Евпаторийский индустриальный
техникум"



Сундукова А.С.

Меню

16 мая 2024 г.

"Евпаторийский индустр: (дети - сироты)

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллори	Цена блюда
Завтрак				
1	Салат из моркови с изюмом	150	145,92	14,64
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
			843,02	76,2
Завтрак второй				
1	Сок фруктовый	200	136,4	18,4
2	Фрукты свежие	300	141	21
			277,4	39,4
Обед				
1	Помидор консервированный	100	11	15
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
			980,75	160,33
Полдник				
1	Простокваша	200	101	20,85
4	Кондитерские изделия (печенье)	30	243	4,95
			344	25,8
Ужин				
1	Фасоль консервированная	100	84	21,87
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



"Утверждаю"

И.о. директора ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Сундукова А.С.

Меню

17 мая 2024 г. (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименс	Масса блю	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Птица отварная	75	132,75	32,65
2	Каша пшеничная	125	226,56	5,82
3	Масло сливочное	10	89	7,8
4	Молоко кипяченое	200	107	15,47
5	Хлеб пшеничный	50	116	2,75
6	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
Обед				
1	Овощи отварные	100	26	3,75
2	Суп-лапша домашняя	320	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
			1345,09	137,59

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Пугачева О.В.

Лисовая М В

"Утверждаю"

И.о. директора ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Сундукова А.С.

17 мая 2024г

(дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блн	Каллори	Цена блюда
Завтрак				
1	Овощи натуральные консервирован	100	11	15
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
	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			982,1	112,43
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие (яблоки)	300	141	21
Обед				
1	Овощи отварные	150	33	5,82
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
			1254,29	119,09
Полдник				
1	Ряженка	200	101	28,08
2	Пудинг творожный	140	203	34,08
			304	62,16
Ужин				
1	Икра кабачковая	150	135	20,25
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
			1224,6	95,19

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В