



Директор ГБПОУ РК
"Евпаторийский индустриальный
техникум"
Путинцева Н.Е.

Меню

06 февраля 2023г (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/	Наименование блюда	Масса блю	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Горошек консервированный отварной	50	20	3,84
2	Омлет натуральный	58	112	14,3
3	Сыр твердый	20	72	13,55
4	Масло сливочное	10	66	7,8
5	Молоко кипяченое	200	107	15,47
6	Хлеб пшеничный	50	116	2,54
7	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			558,92	58,89
Обед				
1	Овощи консервированные	100	20	14
2	Борщ с капустой и картофелем	310	140,4	7,92
3	Гуляш из говядины	100	221	59,18
4	Каша гречневая	125	171,6	10,3
5	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,55
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
			934,2	113,18

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.



Директор ГБПОУ РК
Евпаторийский индустриальный
техникум

Путинцева Н.Е

Меню

06 февраля 2023г (дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса бли	Каллори	Цена блюда
Завтрак				
1	Горошек онсервированный оварной	100	30	22,27
2	Омлет натуральный	58	208,5	14,35
3	Каша рисовая с изюмом	250	315	23,5
4	Масло сливочное	10	66	78
5	Сыр твердый	20	72	13,55
6	Какао с молоком	200	118,6	11,5
7	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
8	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1087,1	169,15
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие	300	141	24
Обед				
1	Салат картофельный с морковкой и зелен	150	169	7,45
2	Борщ с капустой и картофелем	330	194,05	32,42
3	Гуляш из говядины	100	221	59,18
4	Каша гречневая	160	280	15,98
5	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
6	Хлеб пшеничный	100	232	5,08
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1335,45	138,78
Полдник				
1	Ряженка	200	102	28,08
2	Вареники ленивые с сахаром	160	353,5	40,47
			455,5	68,55
Ужин				
1	Салат из моркови с курагой	150	127,95	7,11
2	Шницель натуральный рыбный	105		39,54
3	Картофельное пюре	310	247,05	22,32
4	Кондитерские изделия (пряник)	60	243	8,7
5	Чай с сахаром	200	56	2,1
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			951	85,75
			1335,45	138,78

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.



Директор ГБПОУ РК
"Евпаторийский индустриальный
техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

07 февраля 2023г. (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/	Наименование блюда	Масса бли	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Запеканка творожная с м/с	160	438	43,83
2	Масло сливочное	10	66	7,8
3	Чай с молоком	200	62	2,91
4	Хлеб пшеничный	50	116	2,31
5	Хлеб ржаной	32	65,92	1,85
			747,92	58,7
Обед				
1	Сельдь с луком	342	145	44,75
2	Суп картофельный с мясными фрик.	55	154,5	71,74
3	Говядина отварная	150	219,46	14,32
4	Рагу из овощей	200	132,8	12
5	Компот из смеси сухофруктов	200	132,8	4,7
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	4,62
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,48
			1029,36	153,61

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Скрипченко Е.Ф.



Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

07 февраля 2023

(дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллори	Цена блюда
Завтрак				
1	Запеканка из творога с м/с	100/20	376	38,74
2	Суп молочный с манной крупой	250	251	10,81
3	Масло сливочное	10	66	7,1
4	Кофейный напиток с молоком	200	100,6	10,95
5	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
6	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1070,6	73,58
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие	300	141	24
Обед				
1	Сельдь с луком	50	90,6	7,12
2	Суп картофельный с мяс. фрикадель.	346	145	42,16
3	Мясо духовое	322	468	98,52
4	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
5	Хлеб пшеничный	100	232	5,08
6	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1175	171,55
Полдник				
1	Простокваша	200	101	18,91
2	Булочка ванильная	75	201	8,43
			302	27,34
Ужин				
1	Овощи отварные свекла	150	30	11,51
2	Котлета куриная	110	286	46,45
3	Каша пшеничная	125	219	7,15
4	Кондитерские изделия (печенье)	30	203	4,8
5	Чай с лимоном	200	56	1,86
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1071	77,75

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Скрипченко Е.Ф.



Директор ГБПОУ РК
"Евпаторийский индустриальный
техникум"
Путинцева Н.Е.

Меню

08 февраля 2023г. (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1		100	22	14
2	Овощи консервированные (Помидор)	150	250,8	19,84
3	Макаронны отварные с сыром	10	66	7,8
4	Масло сливочное	200	100,6	10,95
5	Кофейный напиток с молоком	50	116	2,54
6	Хлеб пшеничный	32	65,92	1,39
	Хлеб ржаной		621,32	56,52
Обед				
1	Винегрет	100	100,08	12,5
2	Рассольник "Ленинградский"	306	128,7	9,36
3	Шницель из говядины	75	258	65,21
4	Капуста тушеная	150	115,5	8,04
5	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	4,62
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,85
8	Ватрушка с творогом	80	202	15,27
			983,48	133,35

Зам по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Скрипченко Е.Ф.

Меню

08 февраля 2023г. (дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллори	Цена блюда
Завтрак				
1	Помидор консервированный	100	20	21,7
2	Макаронны отварные с сыром	155	250,5	21,19
3	Суп молочный с пшеном	250	89	11,56
4	Масло сливочное	10	66	7,1
5	Какао с молоком	200	118,6	11,5
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			821,1	79,03
Завтрак второй				
1	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
2	Фрукты свежие	300	141	24
				40,5
Обед				
1	Винегрет	150	18	15,2
2	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	330	128,7	10,44
3	Шницель из говядины	110	344	94,03
4	Капуста тушеная	150	115,5	8,04
5	Кисель из кураги	200	136,4	12,3
6	Хлеб пшеничный	100	232	5,08
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1077,6	147,26
Полдник				
1	Ряженка	200	102	28,08
2	Ватрушка с творогом	75	408	11,28
			510	39,36
Ужин				
1	Овощи натуральные консервированные	150	33	11,51
2	Жаркое по-домашнему	325	547,8	98,03
3	Кондитерские изделия (вафли)	40		14
4	Масло сливочное	15	99	10,65
5	Чай с лимоном	207	62	2,89
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
6	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1528,8	182,42

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.