



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

Меню

16 февраля 2023г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блк	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Пудинг творожный с джемом	120/20	486,2	43,57
2	Масло сливочное	10	89	7,1
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	73,6
Обед				
1	Сельдь с луком	50	92,8	17,94
2	Суп из овощей	306	114,3	9,55
3	Рыба тушеная в томате с овощами	125/50	245,4	40,18
4	Картофель отварной	155	94	8,95
5	Кисель из джема	200	120	8,13
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,85
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
8	Фрукты свежие	275	136,4	22
			1047,7	112,33

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

16 февраля 2023г

(дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса б/л	Калл	Цена блюда
Завтрак				
1	Пудинг творожный с джемом	140	363	42,08
2	Суп молочный с хлопьями "Геркулес" 25	250	89	11,06
3	Сыр твердый	20	72	13,55
4	Масло сливочное	10	66	7,1
5	Какао с молоком	200	118,6	11,83
6	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			985,6	91,92
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие	300	141	24
Обед				
1	Сельдь малосольная с картофелем	100	15	20,85
2	Суп из овощей со сметаной	330	155,1	33,63
3	Рыба тушеная в томате с овощами	125/50	245,4	47,44
4	Картофельное пюре	310	132,8	24,54
5	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
6	Хлеб пшеничный	100	232	5,5
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1020	150,63
Полдник				
1	Ряженка	200	102	28,08
2	Запеканка творожная с морковкой	140	378	38,47
			480	66,55
Ужин				
1	Овощи отварные (свекла)	150	294	5,82
2	Суфле из кур	110	286	79,21
3	Макароны отварные	155	257,6	6,06
4	Булочка с повидлом обсыпная	100	203	16,49
5	Чай с сахаром	200	56	2,1
6	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1374	115,98

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

17 февраля 2023г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Овощи консервированные отварные	50	20	10,8
2	Омлет с морковкой	66	122	16,43
3	Суп молочный с макаронными издели	200	226,56	10,24
4	Масло сливочное	10	66	7,1
5	Чай с сахаром	200	56	2,08
6	Хлеб пшеничный	50	116	2,75
7	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			672,48	50,79
Обед				
1	Овощи натуральные консервированные	100	10	12,73
2	Суп картофельный с клецками	320	255,1	20,08
3	Оладьи с печени	100	328	47,4
4	Рис припущенный	125	199,9	6,91
5	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,85
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
			1174,2	109,2

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

17 февраля 2023г

(дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса бл	Калл	Цена блюда
Завтрак				
1	Овощи консервированные оварные (фасо	100	30	21,6
1	Суп молочный с рисом	200	315	9,68
2	Омлет с морковкой	132	244	31,72
3	Масло сливочное	10	66	7,1
4	Молоко кипяченое	200	107	15,47
5	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
6	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1039	91,87
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие (яблоки)	300	141	24
Обед				
1	Овощи натуральные соленные	100	15	12,73
2	Суп картофельный с клецками	320	255,1	24,93
3	Оладьи с печени	110/10	328	53,28
4	Рис припущенный	150	199,9	11
5	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
6	Хлеб пшеничный	100	232	5,5
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1269	126,11
Полдник				
1	Простокваша	200	101	20,85
2	Кондитерские изделия (вафли)	40	243	14
			344	34,85
Ужин				
1	Овощи натуральные соленные	100	20	13,63
2	Рыба запеченная	125/50	168	79,05
3	Картофель отварной	310	257,6	20,23
4	Оладьи с джемом	165	203	18,87
5	Чай с лимоном	207	62	2,89
6	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			987,6	140,97

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Скрипченко Е.Ф.