



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

Меню

20 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

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Скрипченко Е.Ф.

Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

20 февраля 2023г (дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	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

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

21 февраля 2023г. (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Калории	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	25/25	145	44,75
2	Суп картофельный с мясными фрик.	342	154,5	71,74
3	Говядина отварная	55	219,46	14,32
4	Рагу из овощей	150	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
8	Фрукты (яблоки)	275	103,4	17,6
			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

21 февраля 2023

(дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блк	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	160	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

Шеф повар

Бухгалтер

[Signature]

[Signature]

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.



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

Меню

22 февраля 2023г. (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блюда	Каллории	Цена блюда
	Завтрак			
1	Овощи консервированные (Помидор)	100	22	. 14
2	Макаронны отварные с сыром	150	250,8	19,84
3	Масло сливочное	10	66	7,8
4	Кофейный напиток с молоком	200	100,6	10,95
5	Хлеб пшеничный	50	116	2,54
6	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			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 тушенная	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

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М.В

Скрипченко Е.Ф.



Директор ГБПОУ РК
"Евпаторийский индустриальный
техникум"

Путинцева Н.Е

Меню

22 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	175	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.