

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

Меню

18 сентября 2023г (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блюд	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Овощи свежие (помидор)	50		4,72
2	Омлет натуральный	58	112	15,05
3	Сыр твердый	20	72	15,23
4	Масло сливочное	10	66	7,8
5	Молоко кипяченое	200	107	15,47
6	Хлеб пшеничный	50	116	2,75
7	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			538,92	62,41
Обед				
1	Овощи консервированные	100		8,4
2	Борщ с капустой и картофелем	310	140,4	9,03
3	Гуляш из говядины	100	221	59,3
4	Каша гречневая	125	171,6	9,3
5	Сок фруктовый	200	136,4	18,4
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,85
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
			914,2	110,01

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.



"Утверждаю"

Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

18 сентября 2023г (дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блк	Каллори	Цена блюда
Завтрак				
1	Помидор свежий	50	16,5	4,72
2	Омлет натуральный	58	208,5	15,05
3	Каша рисовая с изюмом	250	315	25,2
4	Масло сливочное	10	66	7,8
5	Сыр твердый	20	72	15,47
6	Какао с молоком	200	118,6	12,03
7	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
8	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1073,6	86,57
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие	300	141	21
Обед				
1	Овощи натуральные свежие	120	24	10,71
2	Борщ с капустой и картофелем	330	194,05	32,55
3	Гуляш из говядины	100	221	59,3
4	Каша гречневая	160	280	14,9
5	Сок фруктовый	200	136,4	18,4
6	Хлеб пшеничный	100	232	6,38
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1190,45	144,41
Полдник				
1	Ряженка	200	102	28,08
2	Вареники ленивые с сахаром	160	353,5	40,21
			455,5	68,29
Ужин				
1	Овощи свежие (огурец)	150	30	12,62
2	Шницель натуральный рыбный	105	223	39,54
3	Картофельное пюре	310	247,05	23,05
4	Кондитерские изделия (пряник)	60	243	9,9
5	Чай с сахаром	200	56	2,25
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1076,05	93,34

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.

"Утверждаю"

Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

19 сентября 2023г. (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/	Наименование блюда	Масса блю	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Запеканка творожная с м/с	160	438	46,3
2	Масло сливочное	10	66	7,8
3	Чай с молоком	200	62	5,14
4	Хлеб пшеничный	50	116	2,75
5	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			747,92	63,38
Обед				
1	Салат из белокачанной капусты	150	90,6	8,11
2	Суп картофельный с мясными фрик.	342	154,5	42,05
3	Говядина отварная	55	219,46	77,26
4	Рагу из овощей	150	132,8	13,48
5	Компот из смеси сухофруктов	200	132,8	4,53
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,85
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
8	Фрукты (яблоки)	275	103,4	19,25
			974,96	151,01
				214,39

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.

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

Меню

19 сентября 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	40,24
2	Суп молочный с манной крупой	200	201	9,72
3	Масло сливочное	10	66	7,8
4	Кофейный напиток с молоком	200	100,6	11,48
5	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
6	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1020,6	75,54
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие	300	141	21
Обед				
1	Салат из белокачанной капусты	150	56	8,11
2	Суп картофельный с мяс. фрикадель	342	145	42,05
3	Мясо духовое	322	468	97,32
4	Сок фруктовый	200	136,4	18,4
5	Хлеб пшеничный	100	232	5,82
6	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1140,4	173,87
Полдник				
1	Простокваша	200	101	20,85
2	Булочка ванильная	75	201	9,2
			302	30,05
Ужин				
1	Помидор свежий	150	33	14,16
2	Котлета куриная	110	286	47,37
3	Каша пшеничная	125	219	5,82
4	Кондитерские изделия (печенье)	30	203	4,95
5	Чай с лимоном	200	56	3,41
6	Хлеб пшеничный	75	174	4,13
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1074	82,01
				382,47

Зам. директора по УВР

Пугачева О.В.

Шеф повар

Лисовая М В

Бухгалтер

Скрипченко Е.Ф.

"Утверждаю"
Директор ГБПОУ РК
"Евпаторийский индустриальный
техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

20 сентября 2023г. (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса бли	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Овощи натуральные свежие (помидор)	100	22	16
2	Макаронны отварные с сыром	150	250,8	22,13
3	Масло сливочное	10	66	7,8
4	Кофейный напиток с молоком	200	100,6	18,4
5	Хлеб пшеничный	50	116	2,75
6	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			621,32	68,47
Обед				
1	Овощи натуральные свежие	100	10	8
2	Рассольник "Ленинградский"	306	128,7	9,12
3	Шницель из говядины	75	258	64,2
4	Капуста тушенная	150	115,5	10,38
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	Ватрушка с творогом	80	202	14,84
			893,4	130,52

Зам по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.

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

Меню

20 сентября 2023 (дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллори	Цена блюда
Завтрак				
1	Овощи свежие	150	33	14,16
2	Макаронны отварные с сыром	150	250,5	22,69
3	Суп молочный с пшеном	250	89	12,32
4	Масло сливочное	10	66	7,8
5	Какао с молоком	200	118,6	12,03
6	Хлеб пшеничный	75	174	4,17
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			834,1	75,34
Завтрак второй				
1	Сок фруктовый	200	136,4	18,4
2	Фрукты свежие	300	141	21
				39,4
Обед				
1	Огурец свежий	150	15	12
2	Рассольник "Ленинградский" со сме	330	128,7	33,74
3	Шницель из говядины	110	344	93,39
4	Капуста тушенная	150	115,5	10,38
5	Кисель из кураги	200	136,4	10,28
6	Хлеб пшеничный	100	232	5,5
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1074,6	167,46
Полдник				
1	Ряженка	200	102	28,08
2	Ватрушка с творогом	75	408	11,14
			510	39,22
Ужин				
1	Овощи свежие	150	33	12
2	Жаркое по-домашнему	325	547,8	126,92
3	Кондитерские изделия (вафли)	40		9,4
4	Масло сливочное	10	66	7,8
5	Чай с лимоном	207	62	3,41
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
6	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1495,8	204,73

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.