



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

Меню

03 марта 2023г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Овощи консервированные отварные	50	20	11,38
2	Омлет с морковкой	66	122	17,08
3	Суп молочный с макаронными издели	200	226,56	10,45
4	Масло сливочное	10	66	7,79
5	Чай с лимоном	200/7	56	2,08
6	Хлеб пшеничный	50	116	2,75
7	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			672,48	52,92
Обед				
1	Овощи натуральные консервированные	100	10	9,83
2	Суп картофельный с клецками	320	255,1	20,41
3	Оладьи с печени	100	328	47,67
4	Рис припущенный	125	199,9	6,8
5	Сок фруктовый	200	136,4	18,37
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,85
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
			1091,8	108,66
			1764,28	161,58

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

03 марта 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	9,81
2	Омлет с морковкой	132	244	34,24
3	Масло сливочное	10	66	7,79
4	Молоко кипяченое	200	107	15,48
5	Хлеб пшеничный	75	174	2,65
6	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1039	93,74
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие (яблоки)	300	141	24
Обед				
1	Овощи натуральные соленные	100	15	15,27
2	Суп картофельный с клецками	320	255,1	20,41
3	Оладьи с печени	100/10	328	54,11
4	Рис припущенный	150	199,9	8,34
5	Сок фруктовый	200	136,4	18,37
6	Хлеб пшеничный	100	232	4,64
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1269	123,31
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	79,71
3	Картофель отварной	310	257,6	20,23
4	Оладьи с джемом	165	203	18,75
5	Чай с лимоном	207	62	2,89
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,48
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			987,6	140,86
				416,76

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.

Скрипченко Е.Ф.



Директор ГБПОУ РК
"Евпаторийский индустриальный
техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

02 марта 2023г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Пудинг творожный с джемом	120/20	486,2	43,61
2	Масло сливочное	10	89	7,79
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	74,33
Обед				
1	Сельдь с луком	50	92,8	17,94
2	Суп из овощей	306	114,3	9,5
3	Рыба тушеная в томате с овощами	125/50	245,4	41,17
4	Картофель отварной	155	94	10,8
5	Кисель из джема	200	120	8,14
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,85
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
8	Фрукты свежие	275	136,4	19,27
			1047,7	112,4
				186,73

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Handwritten signatures in blue ink.

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.

Меню

02 марта 2023г

(дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса б/г	Каллс	Цена блюда
Завтрак				
1	Пудинг творожный с джемом	140	363	42,26
2	Суп молочный с хлопьями "Геркулес" 25	250	89	12,16
3	Сыр твердый	20	72	13,55
4	Масло сливочное	10	66	7,79
5	Какао с молоком	200	118,6	11,83
6	Хлеб пшеничный	75	174	2,65
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			985,6	92,41
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	34,17
3	Рыба тушеная в томате с овощами	125/50	245,4	41,17
4	Картофельное пюре	310	132,8	25,44
5	Сок фруктовый	200	136,4	17,27
6	Хлеб пшеничный	100	232	3,53
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1020	144,6
Полдник				
1	Ряженка	200	102	28,08
2	Запеканка творожная с морковкой	140	378	37,32
			480	65,4
Ужин				
1	Овощи отварные (свекла)	150	294	5,82
2	Суфле из кур	110	286	80,21
3	Макароны отварные	155	257,6	6,41
4	Булочка с повидлом обсыпная	100	203	17,67
5	Чай с сахаром	200	56	1,73
6	Хлеб пшеничный	75	174	2,65
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1374	116,66
				443,07

Зам. директора по УВР

Н.Е. Путинцева

Пугачева О.В.

Шеф повар

М.В. Лисовая

Лисовая М.В.

Бухгалтер

Е.Ф. Скрипченко

Скрипченко Е.Ф.