



Директор ГБПОУ РК

"Евпаторийский индустриальный
техникум"

Путинцева Н.Е.

Меню

06 марта

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/	Наименование блюда	Масса блю	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Горошек консервированный отварной	50	20	12,15
2	Омлет натуральный	58	112	14,86
3	Сыр твердый	20	72	14,16
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
			558,92	68,58
Обед				
1	Овощи консервированные	100	20	14,59
2	Борщ с капустой и картофелем	310	140,4	9,08
3	Гуляш из говядины	100	221	59,3
4	Каша гречневая	125	171,6	10,61
5	Сок фруктовый	200	136,4	18,37
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,85
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
			934,2	117,53

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 марта 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	14,86
3	Каша рисовая с изюмом	250	315	24
4	Масло сливочное	10	66	7,8
5	Сыр твердый	20	72	14,16
6	Какао с молоком	200	118,6	11,83
7	Хлеб пшеничный	75	174	4,78
8	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1087,1	101,87
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие	300	141	24
Обед				
1	Салат картофельный с морковкой и зелен	150	169	12,83
2	Борщ с капустой и картофелем	330	194,05	32,62
3	Гуляш из говядины	100	221	59,3
4	Каша гречневая	160	280	45,94
5	Сок фруктовый	200	136,4	18,37
6	Хлеб пшеничный	100	232	6,38
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1335,45	147,61
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

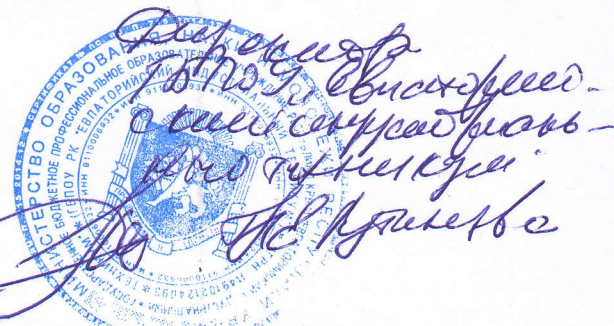
Скрипченко Е.Ф.

Меню

07 марта 2023г.

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"



№ п/	Наименование блюда	Масса бли	Каллории	Цена блюда
Завтрак				
1	Запеканка творожная с м/с	160	438	55,66
2	Масло сливочное	10	66	7,8
3	Чай с молоком	200	62	5,44
4	Хлеб пшеничный	50	116	2,75
5	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			747,92	73,04
Обед				
1	Сельдь с луком	25/25	145	17,94
2	Суп картофельный с мясными фрик.	342	154,5	45,12
3	Говядина отварная	55	219,46	77,27
4	Рагу из овощей	150	132,8	14
5	Компот из смеси сухофруктов	200	132,8	4,8
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,85
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
8	Фрукты (яблоки)	275	103,4	19,25
			1029,36	164,71
				237,75

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

07 марта 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	41,42
2	Суп молочный с манной крупой	250	251	11,89
3	Масло сливочное	10	66	7,8
4	Кофейный напиток с молоком	200	100,6	11,28
5	Хлеб пшеничный	75	174	4,37
6	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1070,6	78,93
Завтрак второй				
1	Фрукты свежие	300	141	24
Обед				
1	Сельдь с луком	50	90,6	17,94
2	Суп картофельный с мяс. фрикадель.	342	145	45,12
3	Мясо духовое	322	468	97,72
4	Сок фруктовый	200	136,4	17,27
5	Хлеб пшеничный	100	232	5,82
6	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1175	186,04
Полдник				
1	Простокваша	200	101	20,85
2	Булочка ванильная	75	201	8,23
			302	29,08
Ужин				
1	Овощи отварные свекла	150	30	5,82
2	Котлета куриная	110	286	47,37
3	Каша пшеничная	160	219	11,96
4	Кондитерские изделия (печенье)	30	203	5,25
5	Чай с лимоном	200	56	2,89
6	Хлеб пшеничный	75	174	4,37
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1071	79,83
				397,88

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.