

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



**Меню**

10 февраля 2023г (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наимено	Масса блю	Каллории	Цена блюда
<b>Завтрак</b>				
1	Птица отварная	75	132,75	26,8
2	Каша пшеничная	125	226,56	7,15
3	Масло сливочное	10	89	7,1
4	Молоко кипяченое	200	107	14,49
5	Хлеб пшеничный	50	116	2,54
6	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			604,48	32,67
<b>Обед</b>				
1	Овощи отварные (свекла)	100	92,8	7,2
2	Суп-лапша домашняя	330	302,28	10,88
3	Сердце тушеное в соусе	100/50	228,15	79,79
4	Рис припущенный	120/5	219,46	10,20
5	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,55
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
8	Кекс "Творожный"	50	188	25,04
9	Фрукты свежие	275	136,4	22
			1548,29	176,89

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

10 февраля 2023г (дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"



№ п/п	Наименование блюда	Масса блю	Каллори	Цена блюда
<b>Завтрак</b>				
1	Птица отварная	110	328	44,38
2	Картофельное пюре	300	31,5	8,13
3	Суп молочный с пшеном	250	89	7,22
4	Масло сливочное	10	66	7,41
5	Сыр твердый	20	72	12,9
6	Чай с лимоном	200	100,6	6,65
7	Хлеб пшеничный	75	174	3,46
8	Хлеб ржаной	50	103	1,85
			964,1	92
<b>Завтрак второй</b>				
1	Фрукты свежие (яблоки)	300	141	21,03
<b>Обед</b>				
1	Овощи отварные (свекла)	160	139,2	9,23
2	Суп-лапша домашняя	320	302,28	10,88
3	Сердце тушеное в соусе	100/50	228,15	79,79
4	Рис припущенный	150	219,46	10,20
5	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
6	Хлеб пшеничный	100	232	4,62
7	Хлеб ржаной	50	103	1,85
			1360,49	133,07
<b>Полдник</b>				
1	Простокваша	200	101	18,91
2	Пудинг творожный	140	203	37,52
			304	56,43
<b>Ужин</b>				
1	Овощи натуральные консервированные(о	120	12	3,5
2	Шницель натуральный рыбный	105	256	35,98
3	Картофель отварной	310	257,6	23,23
4	Кондитерские изделия (пряник)	60	243	8,7
5	Чай с сахаром	200	56	1,86
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,46
7	Хлеб ржаной	50	103	1,85
			1101,6	78,58

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

13 февраля 2023г

(льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блюда	Калории	Цена блюда
<b>Завтрак</b>				
1	Горошек консервированный отварной	50	31	12,71
2	Омлет с сыром	56	68,6	16,24
3	Суп молочный с кукурузной крупой	200	266,4	9,67
4	Масло сливочное	10	89	7,8
5	Кофейный напиток с молоком	200	100,6	10,95
6	Хлеб пшеничный	50	116	2,54
7	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			737,52	61,3
<b>Обед</b>				
1	Помидор консервированный	100	32	6,65
2	Борщ с капустой и картофелем	310	140,4	7,92
3	Котлета рыбная	130	154,5	37,75
4	Картофельное пюре	155	219,46	10,5
5	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
6	Хлеб пшеничный	100	232	3,55
7	Хлеб ржаной	50	103	1,73
			1017,76	84,6

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.



**Меню**

13 февраля 2023г (дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блюда	Каллории	Цена блюда
<b>Завтрак</b>				
1	Горошек консервированный отвар	100	62	22,27
2	Омлет с сыром	115	266,4	39,57
3	Суп молочный с кукурузной крупо	250	89	11,49
4	Масло сливочное	10	66	7,8
5	Кофейный напиток с молоком	200	100,6	10,95
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			861	98,06
<b>Завтрак второй</b>				
1	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
<b>Обед</b>				
1	Овощи консервированные	100	20	14
2	Борщ с фасолью и картофелем	330	194,05	34,47
3	Котлета рыбная.	110	256	36,51
4	Картофельное пюре	310	247,05	22,32
5	Кисель из кураги	200	136,4	12,3
6	Хлеб пшеничный	100	232	5,08
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
8	Фрукты свежие	300	141	24
			1329,5	150,85
<b>Полдник</b>				
1	Простокваша	200	101	20,85
2	Запеканка из творога с м/с	160	378	46,71
			479	67,56
<b>Ужин</b>				
1	Салат из свеклы с курагой	150	90,6	7,12
2	Мясо тушеное	100	225	63,42
3	Каша гречневая	160	121,5	15,98
4	Кондитерские изделия (пряник)	60	121,5	8,7
5	Чай с лимоном	207	62	2,89
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			897,6	104,09

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

14 февраля 2023г. (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса	Каллории	Цена блюда
<b>Завтрак</b>				
1	Салат из моркови с курагой	100	438	43,83
2	Суп молочный с гречкой	200	266,4	9,79
3	Яйцо отварное	40	63	8,28
4	Масло сливочное	10	66	7,8
5	Какао с молоком	200	118,6	18,13
6	Хлеб пшеничный	50	116	2,54
7	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
8	Сыр твердый	20	72	13,55
			1205,92	105,31
<b>Обед</b>				
1	Овощи натуральные консервированные	100	10	14
2	Суп картофельный с макаронами	320	194,05	16,51
3	Котлета из говядины	100	157	66,77
4	Рагу из овощей	150	219,46	13,69
5	Напиток из шиповника	200	136,4	6,5
6	Хлеб пшеничный	70	162,4	3,55
7	Хлеб ржаной	40	82,4	1,73
8	Фрукты (яблоки)	275	103,4	17,6
			1065,11	140,35

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**

14 февраля 2023г.

(дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса блюда	Каллории	Цена блюда
<b>Завтрак</b>				
1	Салат из моркови с курагой	150	95,18	11,51
2	Яйцо отварное	80	63	16,56
3	Суп молочный с гречкой	200	335	8,77
4	Масло сливочное	10	66	7,8
5	Какао с молоком	200	118,6	11,5
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			954,78	62,12
<b>Завтрак второй</b>				
1	Фрукты свежие	300	141	24
<b>Обед</b>				
1	Овощи натуральные консервирован	120	12	8,4
2	Суп картофельный с макаронами	320	194,05	18,27
3	Котлета из говядины	100/10	157	66,76
4	Рагу из овощей	300	429,4	18,59
5	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
6	Хлеб пшеничный	100	232	5,08
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			1263,85	135,77
<b>Полдник</b>				
1	Простокваша	200	101	18,91
2	Блинчики	115	201	14,6
			302	33,51
<b>Ужин</b>				
1	Овощи натуральные консервирован	100	20	14
2	Рыба отварная	105	148	30,64
3	Котлета карофельная	300	456	21,26
4	Кондитерские изделия (печенье)	30	243	4,8
5	Чай с сахаром	200	56	2,1
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
8	Масло сливочное	10	66	7,1

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**

15 февраля 2023г. (льготники)

"Евпаторийский индустриальный техникум"

№ п/п	Наименование блюда	Масса	Каллории	Цена блюда
<b>Завтрак</b>				
1	Птица отварная	85	132,75	35,6
2	Макаронные изделия	125	226,56	5,59
3	Масло сливочное	10	66	7,8
4	Молоко кипяченое	200	107	14,77
5	Хлеб пшеничный	50	116	2,54
6	Хлеб ржаной	32	65,92	1,39
			581,48	32,09
<b>Обед</b>				
1	Овощи отварные (свекла)	80	32	6,65
2	Суп картофельный с горохом	320	177,9	29,35
3	Плов из говядины	175	154,5	63,17
4	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
5	Хлеб пшеничный	100	232	4,62
6	Хлеб ржаной	50	103	1,85
			835,8	122,14

Зам. директора по УВР

Шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М В

Скрипченко Е.Ф.

**Меню**

15 февраля 2023г. (дети - сироты)

"Евпаторийский индустриальный техникум"



№ п/п	Наименование блюда	Масса блюда	Каллории	Цена блюда
<b>Завтрак</b>				
1	Овощи натуральные консервирован	100	20	14
2	Птица отварная	80/5	328	43,57
3	Капуста тушенная	150	115,5	8,04
4	Суп молочный с макаронами	250	150	11,56
5	Масло сливочное	10	66	7,8
6	Кофейный напиток с молоком	200	100,6	10,95
7	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
8	Хлеб ржаной	50	103	2,17
9	Сыр твердый	20	72	13,55
			1129,1	101,45
<b>Завтрак второй</b>				
1	Сок фруктовый	200	136,4	16,5
<b>Обед</b>				
1	Овощи отварные свекла	150	33	11,51
2	Суп картофельный с горохом	320	177,9	29,23
3	Плов из говядины	200	157	19,14
4	Компот из смеси сухофруктов	200	132,8	4,7
5	Фрукты свежие (яблоки)	300	141	24
6	Хлеб пшеничный	100	232	5,08
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
			976,7	168,83
<b>Полдник</b>				
1	Простокваша	200	101	20,85
2	Полоска песочная	50	201	13,15
			302	34
<b>Ужин</b>				
1	Салат из моркови с изюмом	150	95,19	9,31
2	Фрикадельки из рыбы	110	310	30,52
3	Картофель отварной	300	257,6	19,58
4	Вареники ленивые с м/с	130	203	41,49
5	Чай с лимоном	207	62	2,89
6	Хлеб пшеничный	75	174	3,81
7	Хлеб ржаной	50	103	2,17
				109,77

Зам. директора по УВР

шеф повар

Бухгалтер

Пугачева О.В.

Лисовая М.В.

Скрипченко Е.Ф.