


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "26" декабря 2024 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 26 " декабря 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76	15.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68	32.00
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль	1/250	94.08	23.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	26.00
Котлеты натуральные из филе кури 1\75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85	60.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина б\к, карбонат б\к, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи	75/5	171.66	56.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль	1/300	395.19	60.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/50	158.88	57.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	16.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	18.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>чай, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84 <small>Углеводы - 19.9г</small>	7.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02</small>	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38 <small>Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39</small>	18.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 <small>мука, говядина 6%, свинина 6%, сало, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль</small>	1/60	189.49 <small>Белки - 9.28, Жиры - 6.87, Углеводы - 22.63</small>	30.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) <small>филе кури, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок</small>	1/60	270.09 <small>Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98</small>	38.00
Хачапури с сыром 1/75 <small>сыр в ассортименте, мука, яйцо, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи, масло растительное</small>	1/75	264.39 <small>Белки - 13.99, Жиры - 12.96, Углеводы - 22.95</small>	30.00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____



Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева


"26" декабря 2024 г.

МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

"26" декабря 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль	1/250	94.08 Белки - 2,23, Жиры - 5,07, Углеводы - 16,63	20.00
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	37.86 Белки - 5,28, Жиры - 4,80	22.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2,28, Жиры - 0,34, Углеводы - 14,70	3.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Итого:			60-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

" 26 " декабря 2024 г.

МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ОБЕД Комплекс

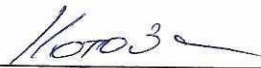
" 26 " декабря 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д/п картофель, говядина б.к., лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б.к., лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль	1/300	395.19	46.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00

Итого:

79-00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____



Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зусва
«26» декабря 2024 г.

МЕНЮ
одноразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 26 декабря 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	26-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	46-00
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«26» декабря 2024 г.

МЕНЮ
двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 26 декабря 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Суп молочный с макаронными изделиями	1/250	20-00
Ветчина порционная	1/30	22-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Сок	1/200	15-00
Кондитерское изделие	шт.	17-00
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	26-00
Жаркое по-домашнему	1/300	46-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт.	4-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Когова С.ИО.



Степаньчева О.В.



Махрacheва И.А.