


УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа

 М.И.Зуева  
 "14" октября 2024 г.

**МЕНЮ**  
 дополнительного питания  
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа  
 на " 14 " октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 <small>капуста свежая, морковь растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота</small>	1/100	124.76	15.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Суп картофельный с фасолью и говядиной № 138 - 1994г. 20\250 <small>картофель, говядина, лук, фасоль, морковь, растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	189.10	49.00
Суп картофельный с фасолью и курой № 138 - 1994г. 20\250 <small>картофель, курица, фасоль, лук, морковь, растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	236.48	39.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе куриное, яйцо, лук, морковь, мука, растительное, масло сливочное</small>	75/5	170.84	42.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>пшеница, молоко, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	222.68	26.00
Котлета рубленая из говядины запеченная со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. <small>говядина, яйцо, лук, морковь, мука, растительное, масло сливочное, соль</small>	75.00	162.83	66.00
Плов со свиной № 403-1994г. <small>свинина, лук, рис, морковь, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист</small>	1/250	467.55	59.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п <small>филе хека, яйцо, масло растительное, мука, соль</small>	1/50	158.88	57.00
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кетчуп, майонез, мука, томат, масло сливочное, соль, растительное, сахар, соль</small>	1/50	35.21	6.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, молоко, сливочное масло</small>	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронные изделия, соль</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, вода, соль</small>	1/150	224.43	16.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный <small>лимон</small>	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>чай, сахар</small>	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>чай, сахар, лимон</small>	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар, вода</small>	1/200	92.22	16.00



УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И.Зуева  
"14" октября 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**  
"14" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>Молоко, пшеница, масло сливочное высшего сорта</small>	200/10	222.68	16.00
Сыр порционный 1\30 <small>Сыр 5-звездочный</small>	30.00	103.38	17.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>Молоко, сахар, кофе молотый высшего сорта</small>	200.00	78.56	15.00
Хлеб пшеничный порционный <small>Хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	3.00


Итого:

51-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством:  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.Л.Зуева  
 " 14" октября 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**

" 14" октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с фасолью и говядиной № 138 - 1994г. 20\250 <small>картофель, говядина, фасоль, лук, морковь, масло растительное, соль, перец</small>	20/250	189.10	37.00
Котлета рубленая из говядины запеченная со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. <small>говядина, лук, соль, перец, мука, сливочное масло</small>	75.00	162.83	59.00
Макароны отварные I\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. <small>макароны, вода, соль, перец, масло</small>	180.00	247.93	7.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80	2.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	2.00

Итого:

107-00

Заведующий столовой \_\_\_\_\_  Котова С.Ю.

Заведующая производством \_\_\_\_\_  Степанычева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
 М.И. Зуева  
«14» октября 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 14 октября 2024 г.**

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
Суп картофельный с фасолью	1/250	07-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	59-00
Макаронные изделия отварные	1/180	7-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт.	4-00
<b>Итого:</b>		<b>79=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С. Ю.

Заведующий производством:




Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И. Зуева  
«14» октября 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 14 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
<i>Каша тиенная молочная</i>	200/5	16-00
<i>Кофейный напиток</i>	1/200	15-00
<i>Хлеб тиеничный порционный</i>	1/30	3-00
<i>Сыр порционный</i>	1/30	17-00
<b>ОБЕД</b>		
<i>Суп картофельный с фасолью и говядиной</i>	20/250	37-00
<i>Котлета рубленая из говядины</i>	1/75	59-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	7-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
<b>Итого:</b>		<b>158=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махраева И.А.