

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И.Зусва

"24" октября 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 24 " октября 2024 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Радужный" 1\100 <small>сметана, майонез растительное; вареный картофель, морковь, кукуруза, сахар, соль, лимонная кислота</small>	100.00	212.02	34.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п <small>свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, сахар, лимонная кислота</small>	20/250/10	151.60	46.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п <small>свекла, карто, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лимонная кислота</small>	20/250/10	198.78	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, яйца, панировочны, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, лук</small>	75/5	170.84	43.00
Каша молочная геркулесовая с маслом <small>геркулес, молоко, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	242.40	21.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. <small>свинина б\к, говядина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, лук</small>	75/5	197.25	51.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 <small>хек, яйца, сыр, лук, растительное, масло сливочное, мука, соль</small>	1/100	139.62	111.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. <small>творог, яйца, повидло, яйцо - желток, мука пшеница, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, сахар, ванилин</small>	150/30	497.11	72.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кетчуп, майонез, томат, пахта, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	35.21	6.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, вода, соль, сливочное, сахар</small>	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронны, вода, сливочное, соль</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, вода, сливочное, морковь, лук, соль</small>	1/150	224.43	16.00
Рагатуй 1\150 ТТК <small>картофель, лук, морковь, вареный картофель, масло растительное, соль, чеснок</small>	1/150	130.78	83.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, вода, сливочное, лук</small>	1/200	177.60	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный <small>лимон, сахар</small>	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	16.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	18.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	38.00
Хачапури с сыром № 850 сб. 1997г. 1\150	1/150	528.78	60.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60	1/60	189.49	30.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	338.88	26.00

Заведующий столовой:  Когова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

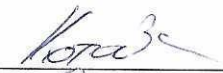
Бухгалтер:  Махрачева И.А.


УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"24" 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
"24" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. <small>творог, сметана, яйца, сахар, ваниль, мука, масло сливочное, сметана, сахар кандидировано в соответствии с рецептурой</small>	150/30	497.11	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>чай, сахар</small>	1/200	60.80	2.00
Итого:			50-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством:  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
"24" 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

" 24" октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/п <small>сваренный из свеклы, картофеля, моркови, лука, сметаны, мяса, перца, чеснока, соевых бобов</small>	20/250/10	151.60	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. <small>сваренная из свинины, говядины, лука, картофеля, моркови, перца, чеснока, соевых бобов</small>	75/5	202.66	39.00
Пюре картофельное П200 № 472 - 1994г. <small>сваренное из картофеля, лука, моркови, перца, чеснока, соевых бобов</small>	1/200	177.60	15.00
Сок П200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2.00

Итого:

108-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаньчева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
«24» 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 24 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему	1/250	8-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	39-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.И.

Стенаньчева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«24» 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 24 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	48-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	37-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	39-00
Щоре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.