

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуева
 "02" октября 2024 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 02 " октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1/100 № 60 - 1994г. <small>картофель, свекла, морковь, лук, масло растительное, уксус, горчица, сахар, соль</small>	100.00	174.64	14.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. <small>картофель, говядина, лук, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, уксус, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	185.75	47.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. <small>картофель, курица, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, лук, масло растительное, уксус, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	240.52	39.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г <small>молоко, рис, сливочное масло, сахар, соль</small>	200/10	233.94	26.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе курицы, лук, петрушка, масло растительное, яйцо, сливочное, соль, уксус, лавровый лист</small>	75/5	170.84	42.00
Люля-кебаб № 428-1994г. 1\70 <small>говядина, лук, соль</small>	1/70	194.59	50.00
Плов со свиной № 403-1994г. <small>говядина, лук, морковь, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, чеснок, перец</small>	1/250	467.55	59.00
Рулет из горбуши с яйцом 75\5 <small>фарш, горчица, яйца, лук, петрушка, чеснок, растительное, масло сливочное, сметана, соль</small>	75/5	200.61	53.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кетчуп, томат, горчица, масло растительное, лук, чеснок, растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, вода, сливочное масло, соль</small>	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронные изделия, сливочное масло</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, вода, сливочное масло, соль</small>	1/150	224.43	16.00
НАПИТКИ			
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</small>	1/200	92.22	16.00

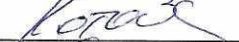
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зуева
"02" 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
"02" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г <small>молоко: рис, пропаренный, масло сливочное, сахар, соль.</small>	200/10	233.94 <small>Белки - 3.13, Жиры - 7.70, Углеводы - 37.93</small>	22.00
Яйцо вареное <small>яйцо</small>	1/40	62.84 <small>Белки - 5.08, Жиры - 4.60, Углеводы - 0.28</small>	15.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. <small>молоко, сахар, какао</small>	1/200	90.76 <small>Белки - 0.93, Жиры - 0.60, Углеводы - 20.56</small>	10.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32 <small>Белки - 3.28, Жиры - 0.14, Углеводы - 14.76</small>	3.00
Итого:			50-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством:  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.Л.Зуева
 " 02" 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

" 02" октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной рец.129/3 1994г. <small>картофель, говядина, лук, морковь, сельдерей, петрушка, уксус, масло растительное, перловая, соль, лимонная кислота</small>	20/250	165.35 <small>Белки - 8.19, Жиры - 1.70, Углеводы - 26.93</small>	37.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г <small>фарш кури, молоко, яйцо перепелиное, сахар и сахарозаменитель, масло растительное, соль</small>	100.00	169.14 <small>Белки - 17.54, Жиры - 7.00, Углеводы - 8.50</small>	49.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. <small>рис перламутровый, масло сливочное, соль</small>	180.00	269.32 <small>Белки - 4.61, Жиры - 6.52, Углеводы - 48.06</small>	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80 <small>Белки - 0.30, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.20</small>	2.00
Хлеб ржаной порционный <small>сдобный</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.00, Углеводы - 10.00</small>	2.00

Итого:

106-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

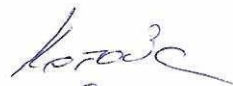
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«02» 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 02 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский со сметаной</i>	1/250	10-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	49-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<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.Л.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«02» 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 02 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша рисовая молочная</i>	1/200	22-00
<i>Какао на молоке</i>	1/200	12-00
<i>Яйцо вареное</i>	шт	15-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной</i>	20/250	37-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	49-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.