


УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
"03" октября 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 03 " октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из морской капусты с корейской морковью морковь, пекинская капуста, корейская капуста, масло растительное	100.00	143.76	37.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, морковь, лук, морковь, яйца, масло растительное, соль, душистый перец	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	24.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, яйцо, картофель, лук, морковь, масло растительное, масло сливочное	75/5	170.84	42.00
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, овсянка, сахар, соль	1/200	203.76	22.00
Филе горбуши в яйце 1\50 № 69 д\п филе горбуши, яйцо, масло растительное, мука, соль	50.00	189.00	38.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 курица, лук, морковь, чеснок, соль	100/50	443.94	86.00
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. гречка, молоко, сахар, соль	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, масло сливочное, соль	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, морковь, лук, морковь, соль	1/150	224.43	16.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, сахар, лимон	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	16.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сухофрукты, сахар, вода	1/200	79.84	7.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	3.00
		<small>Белки - 1.99, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02</small>	
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>Мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38	18.00
		<small>Белки - 3.72, Жиры - 7.06, Углеводы - 71.39</small>	
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 <small>Мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	375.60	21.00
		<small>Белки - 7.08, Жиры - 12.44, Углеводы - 59.83</small>	
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) <small>Курица, мука, сыр в рассольнике, лук, чеснок, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок</small>	1/60	270.09	38.00
		<small>Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98</small>	
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. <small>яблоки, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль</small>	1/100	319.98	24.00
		<small>Белки - 5.64, Жиры - 8.94, Углеводы - 54.24</small>	

Заведующий столовой:  Котова С.И.У.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"03" 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
"03" октября 2024 г


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г <small>Макароны - Макароны № 14 сб 2010; Масло сливочное; сахар; соль</small>	1/250	94.08	20.00
Ветчина порционная 1/30 <small>ветчина</small>	1/30	37.86	22.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	3.00
Сок 1/200	200.00	0.00	15.00

Итого:

60-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством:  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
" 03" 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

" 03" октября 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 Белки - 6.32, Жиры - 4.58, Углеб. сахара - 20.05	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б.к., лук, масло растительное, помидор, лавровый лист, соев.	1/300	395.19 Белки - 18.27, Жиры - 19.95, Углеб. сахара - 35.64	46.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Сахароза - 17.96	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 4.98, Жиры - 0.36, Углеб. сахара - 10.02	2.00

Итого:

81-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степаньчева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«03» 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 03 октября 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
«03» 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 03 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Суп молочный с макаронными изделиями</i>	1/250	20-00
<i>Ветчина порционная</i>	1/30	22-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<i>Кондитерское изделие</i>	шт.	17-00
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 шт.	4-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.