

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "05" сентября 2024 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 05 " сентября 2024 г.

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|--|------------------|--|-------|
| ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА | | | |
| Салат из морской капусты с корейской морковью морковь по-корейски, морская капуста, масло растительное | 100.00 | 143.76 Белки - 2.35, Жиры - 12.34 Углеводы - 6.05 | 37.00 |
| Салат 'Цезарь' 1/100 салат, филе кури, хлеб пшеничный, майонез, помидоры, масло растительное, сыр в ассортименте, соус сметанный, чеснок | 1/100 | 202.43 Белки - 7.67, Жиры - 15.07 Углеводы - 9.03 | 42.00 |
| Салат из свежих помидор 1\100 № 39 - 1997 г. д.п. помидоры, масло растительное, соль | 100.00 | 109.37 Белки - 1.09, Жиры - 10.1 Углеводы - 3.46 | 33.00 |
| 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 Белки - 6.32, Жиры - 4.58, Углеводы - 20.05 | 32.00 |
| 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 - 2.12 Углеводы - 16.64 | 23.00 |
| ВТОРЫЕ БЛЮДА | | | |
| Сосиска отварная 1\50 сосиски | 1/50 | 130.35 Белки - 5.50, Жиры - 11.35, Углеводы - 0.29 | 24.00 |
| Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина б\к, карбонат б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль | 75/5 | 202.66 Белки - 10.96, Жиры - 14.56, Углеводы - 6.95 | 56.00 |
| Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист | 100.00 | 241.77 Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.41 | 64.00 |
| Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль | 1/300 | 395.19 Белки - 18.27, Жиры - 19.95, Углеводы - 35.64 | 59.00 |
| Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши мор., майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль | 1/80 | 226.19 Белки - 10.15, Жиры - 16.03, Углеводы - 2.85 | 67.00 |
| Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное, соль, сухари панировочные | 75/5 | 170.84 Белки - 13.14, Жиры - 10.16, Углеводы - 6.91 | 42.00 |
| Свинина по-мексикански 1/85 карбонат б\к, морковь, лук, масло растительное, кукуруза, перец, томат, фасоль в с\с, соль, чеснок | 1/95 | 232.92 Белки - 13.42, Жиры - 18.13, Углеводы - 3.89 | 62.00 |
| ГАРНИРЫ | | | |
| Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль | 1/50 | 33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.25 | 3.00 |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронки, масло сливочное, соль | 1/150 | 211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.34, Углеводы - 37.08 | 7.00 |
| Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль | 1/150 | 224.43 Белки - 3.84, Жиры - 3.43, Углеводы - 40.15 | 16.00 |
| Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль | 1/150 | 247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46 | 10.00 |

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|--|------------------|--|-------|
| НАПИТКИ | | | |
| Лимон порционный лимонный | 1/7 | 1.16 Белки - 0,06, Жиры - 0,01, Углеводы - 0,21 | 3.00 |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар | 1/200 | 60.80 Белки - 0,29, Углеводы - 15,01 | 3.00 |
| Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, лимонный сок | 1/200 | 61.92 Белки - 0,29, Углеводы - 15,22 | 5.00 |
| Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар | 1/200 | 92.22 Белки - 0,20, Жиры - 0,05, Углеводы - 22,72 | 16.00 |
| Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота | 1/200 | 79.84 Углеводы - 19,76 | 6.00 |
| ВЫПЕЧКА | | | |
| Сосиска запеченая в тесте 52,50\50 № 701-1994г. сосиска, мука, яйцо, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль | 50/50 | 330.14 Белки - 11,04, Жиры - 18,16, Углеводы - 30,23 | 33.00 |
| Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мас. яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин | 1/100 | 389.38 Белки - 9,72, Жиры - 7,66, Углеводы - 71,39 | 18.00 |
| Пицца ново-ярославская 1/110 яйца, майонез, яйцо, колбаса вареная, колбаса п/с, сыр в ассортименте, соусы, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль | 1/110 | 459.99 Белки - 12,96, Жиры - 28,66, Углеводы - 37,57 | 41.00 |
| Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной | 1/30 | 51.24 Белки - 1,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,92 | 3.00 |
| Булочка "Кранц" 1/110 мука, студень вареный, дрожжи, яйца, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин | 1/110 | 390.37 Белки - 8,02, Жиры - 14,34, Углеводы - 57,30 | 30.00 |
| Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйца, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль | 1/100 | 319.98 Белки - 5,64, Жиры - 8,94, Углеводы - 54,24 | 23.00 |
| Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 мука, картофель, сыр в ассортименте, яйца, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное | 1/100 | 300.78 Белки - 8,85, Жиры - 11,27, Углеводы - 41,14 | 17.00 |

Заведующий столовой: _____

Котова

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчева

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачсва

Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
" 05" сентября 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
" 05" сентября 2024 г


| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|--|------------------|--------------|-------|
| Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г молоко, макаронные изделия, яйцо соевое, сахар, соль | 1/250 | 94.08 | 20.00 |
| Ветчина порционная 1/30 ветчина | 1/30 | 37.86 | 22.00 |
| Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный | 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

" 05" сентября 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

" 05" сентября 2024 г.

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|---|------------------|--|-------|
| Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п <small>картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лук порейный лист</small> | 15/250 | 146.68 <small>Белки - 6.32, Жиры - 4.58, Углеводы - 20.05</small> | 26.00 |
| Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. <small>картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль</small> | 1/300 | 395.19 <small>Белки - 18.27, Жиры - 19.95, Углеводы - 35.64</small> | 46.00 |
| Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small> | 1/200 | 79.84 <small>Углеводы - 14.96</small> | 5.00 |
| Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small> | 1/30 | 51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02</small> | 2.00 |
| Итого: | | | 79.00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«05» сентября 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 05 сентября 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
 «05» сентября 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 05 сентября 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> | штг. | 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 штг. | 4-00 |
| Итого: | | 158=00 |

Заведующий столовой:  Котова С.Ю.
 Заведующий производством:  Степаньчева О.В.
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.