

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
"05" октября 2024 г.


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


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Витаминный" из свежей капусты № 27-1994г. <small>капуста свежая, масло растительное, морковь, сахар, соль, лимонный сок</small>	1/100	168.87	11.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль, сахарный песок</small>	20/250/10	154.95	46.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, сахарный песок</small>	20/250/10	202.45	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе курицы, яйцо куриное, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное</small>	75/5	170.84	42.00
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. <small>манная крупа, молоко, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	225.67	15.00
Плов со свиной № 403-1994г. <small>свиная вырезка, лук, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, специи</small>	1/250	467.55	59.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. <small>лук, говядина, свинина, картофель, масло растительное, мука, рис пропаренный, соль, морковь, специи, сахар</small>	100/100	315.52	61.00
Филе горбуши запеченное со сливочным маслом 75\5 <small>филе горбуши, масло растительное, масло сливочное, мука, соль</small>	80.00	225.58	66.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кетчуп, томат, лук, морковь, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречиха, молоко, сахар, соль</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
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, сахар, соль</small>	1/200	177.60	21.00
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

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
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	7.00
Напиток из ананасов 1/200	1/200	51.92	23.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	18.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	338.88	26.00

Заведующий столовой:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаньчева О.В.

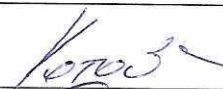
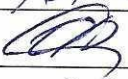

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.Л.Зуева
"05" 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
"05" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. <small>Манная крупа высшего сорта, мука высшего сорта, сливочное масло</small>	200/10	225.67	12.00
Масло сливочное 1\20 <small>Масло сливочное</small>	1/20	132.18	10.00
Сыр порционный 1\30 <small>Сыр порционный</small>	30.00	103.38	17.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>Чай с сахаром и лимоном</small>	1/200	61.92	3.00
Хлеб пшеничный порционный <small>Хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	3.00
Итого:			44-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.
 Заведующая производством  Степанычева О.В.
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.И.Зуева
 " 05" 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


" 05" октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говяжьей и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль, перец, зелень, уксус</small>	20/250/10	154.95	40.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. <small>свинина, говядина, лук, морковь, картофель, помидоры, чеснок, лук, специи, соль, сахар</small>	100/100	315.52	50.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, морковь, лук, сливочное масло</small>	1/200	177.60	14.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	2.00

Итого: 111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
«05» 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 05 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<i>ОБЕД</i>		
<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из свинины и говядины</i>	100/100	50-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	14-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
<i>Итого:</i>		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
«05» 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 05 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каши манная молочная	1/200	12-00
Сыр порционный	1/30	17-00
Масло сливочное порционное	1/20	10-00
Чай с сахаром и лимоном	200/7	3-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
ОБЕД		
Щи из свежей капусты с говядиной и сметаной	20/250/10	40-00
Тефтели из свинины и говядины	100/100	50-00
Пюре картофельное	1/200	14-00
Компот из сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт	4-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:

 Котова С.Ю.

Заведующий производством:

 Степаньчева О.В.

Бухгалтер:

 Махрачева И.А.