

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"06" сентября 2024 г.


МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 06 " сентября 2024 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, яблоко растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76 Белки - 1.52, Жиры - 0.00, Углеводы - 6.00	15.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, морковь, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, сахарозаменитель	20/250	157.70 Белки - 4.60, Жиры - 3.00, Углеводы - 20.40	42.00
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой № 13 д\п картофель, куря, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	204.88 Белки - 10.18, Жиры - 4.00, Углеводы - 21.10	30.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, яйцо, панировка, масло растительное, масло сливочное, соль, сахарозаменитель	75/5	170.84 Белки - 13.14, Жиры - 10.10, Углеводы - 6.60	42.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1\200 д\п филе кури, рис, морковь, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/200	328.36 Белки - 10.40, Жиры - 10.00, Углеводы - 48.00	58.00
Филе хека в яйце 1\100 № 69 д\п филе хека, яйцо, лук, масло растительное, мука, соль	1/100	317.76 Белки - 17.61, Жиры - 24.00, Углеводы - 7.00	113.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сахарозаменитель, яйцо, соль	1/75	172.85 Белки - 15.70, Жиры - 11.00, Углеводы - 0.10	49.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	219.97 Белки - 11.06, Жиры - 11.00, Углеводы - 14.00	60.00
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 - 0.40, Жиры - 2.00, Углеводы - 1.20	3.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.80, Жиры - 1.10, Углеводы - 37.00	7.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, морковь, лук, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 12.10, Жиры - 1.10, Углеводы - 36.00	16.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, лук, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.03, Жиры - 0.00, Углеводы - 49.40	10.00
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г перловка, соль	1/180	188.87 Белки - 4.88, Жиры - 0.00, Углеводы - 39.00	4.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.00, Жиры - 0.00, Углеводы - 0.00	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80 Белки - 0.00, Жиры - 0.00, Углеводы - 1.00	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, сахар, лимонный сок	1/200	61.92 Белки - 0.00, Жиры - 0.00, Углеводы - 1.00	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня	1/200	92.22 Белки - 0.00, Жиры - 0.00, Углеводы - 1.00	16.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Вашицы, сахар		Белки - 0,20, Жиры - 0,66, Углеводы - 79,77	
Напиток клюквенный 1\200 № 647-1994г. апельсы, сахар	1/200	100,54	32,00
ВЫПЕЧКА			
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389,38	18,00
Хлеб ржаной порционный для ржаной	1/30	51,24	3,00
Булочка "Кранц" 1/110 мука, сливочное маргарин, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	390,37	30,00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. мука, творог, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/75	240,87	16,00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377,15	33,00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 мука, яйцо, ванилин, веста шоколад, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	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
" 06" 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
" 06" сентября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г <small>перловка, соль</small>	1/180	188.87 <small>Белки - 5,58, Жиры - 0,67, Углеводы - 30,13</small>	3.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. <small>свинина без шкуры, соль, масло растительное</small>	50/15	219.97 <small>Белки - 21,06, Жиры - 13,48, Углеводы - 3,00</small>	45.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80 <small>Белки - 0,20, Углеводы - 15,00</small>	2.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32 <small>Белки - 2,78, Жиры - 0,24, Углеводы - 14,70</small>	3.00
Итого:			53-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.Л.Зуева

" 06" 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

" 06" сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/п <small>картофель, говядина 0 кг, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, сахарный песок</small>	20/250	157.70 <small>Белки - 8.60, Жиры - 4.30, Углеводы - 20.03</small>	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 <small>филе куриное, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, сахарный песок</small>	1/300	492.78 <small>Белки - 27.09, Жиры - 18.30, Углеводы - 53.93</small>	50.00
Напиток клюквенный 1\200 № 647-1994г. <small>клубника, сахар</small>	1/200	100.54 <small>Белки - 0.12, Жиры - 0.00, Углеводы - 24.88</small>	21.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.10, Углеводы - 10.07</small>	2.00

Итого:

105-00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____



Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«06» 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 06 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с макаронными изделиями</i>	1/250	6-00
<i>Плов с филе курицы</i>	1/300	50-00
<i>Напиток клюквенный</i>	1/200	21-00
<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
«06» 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 06 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша перловая рассыпчатая</i>	1/180	3-00
<i>Поджарка из свинины</i>	1/75	45-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной</i>	20/250	32-00
<i>Плов с филе курицы</i>	1/300	50-00
<i>Попиток клюквенный</i>	1/200	21-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ию.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрacheва И.А.