

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа




М.И.Зуева


"06" ноября 2024 г.


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


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 <small>капуста свежая, морковь растительное масло, перец, сахар, соль, лимонная кислота</small>	1/100	124.76	15.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. <small>картофель, морковь, лук, мякоть говяжья, рис, перец, петрушка, масло растительное, соль</small>	20/250	144.13	43.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. <small>картофель, морковь, лук, мякоть куриная, рис, петрушка, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	191.63	32.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе куриное, яйцо куриное, лук, морковь, петрушка, масло растительное, майонез, соль</small>	75/5	170.84	43.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. <small>филе горбуши, филе хека, лук, морковь, петрушка, сахар, майонез, соль, растительное масло</small>	1/100	184.10	72.00
Перец фаршированный мясом и рисом со сметаной 97\20 № 437-1994г. <small>мясо куриное, лук, сметана, рис, морковь, петрушка, масло растительное, соль, уксус, лавровый лист</small>	97/20	148.89	84.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 <small>курица, масло растительное, лук, помидор, чеснок, сметана, соль</small>	100/50	443.94	86.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г <small>ягоды перца, морковь, лук, чеснок, майонез, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, молоко сливочное, 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, морковь, лук, масло сливочное, соль</small>	1/150	224.43	16.00
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. <small>картофель, морковь, лук, капуста, перец, лук, чеснок, масло растительное, соль, уксус, лавровый лист</small>	1/150	134.52	17.00
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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>Кофе, молоко, сахар, ванилин</small>	200.00	78.56	19.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. <small>Молоко, сахар, какао</small>	1/200	90.76	15.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>Мука, дрожжи, соль, сахар</small>	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>Мука, сахар, яйца, масло сливочное, дрожжи, сода, ванилин</small>	1/100	389.38	18.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 <small>Мука, сахар, яйца, масло сливочное, сахар, шоколад, ванилин, макароны</small>	1/100	338.88	26.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 <small>Мука, картофель, яйца, сыр, масло сливочное, манная крупа, сахар, дрожжи, ванилин</small>	1/100	300.78	17.00

Заведующий столовой:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаньичева О.В.

Бухгалтер:  Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"06" ноября 2024 г.


МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплексе
"06" ноября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г: <small>филе курицы, яйцо куриное свежее, лук репчатый замороженный, майонез, масло сливочное, соль</small>	75/5	170.84	34.00
Макаронь отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г: <small>макаронь отварные, соль</small>	180.00	247.93	7.00
Какао с молоком № 642-1994г: 3 кол. <small>молоко, сахар, какао</small>	1/200	90.76	9.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	3.00
Итого:			53.00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 " 06" ноября 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" ноября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г.	20/250	144.13	33.00
Виточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г.	1/100	184.10	53.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 11180	180.00	201.22	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	2.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2.00

Итого:

105-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
«06» ноября 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 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой	1/250	7-00
Биточек рыбный	1/100	53-00
Рагу из овощей	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	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.Л.Зуева
«06» ноября 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 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/75	34-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	7-00
<i>Какао с молоком</i>	1/200	9-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с крупой и говядиной</i>	20/250	33-00
<i>Биточек рыбный</i>	1/100	53-00
<i>Рагу овощное</i>	1/180	15-00
<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:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.