

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

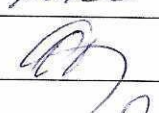

М.И.Зусва
"06" декабря 2024 г.

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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Витаминный" из свежей капусты № 27-1994г. капуста свежая, масло растительное, морковь, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	168.87	11.00
		Белки - 1.46, Жиры - 15.07, Углеводы - 6.85	
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75	47.00
		Белки - 8.35, Жиры - 9.85, Углеводы - 17.27	
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, кура, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52	39.00
		Белки - 10.28, Жиры - 13.83, Углеводы - 18.75	
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	170.84	43.00
		Белки - 13.14, Жиры - 10.16, Углеводы - 6.70	
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04	20.00
		Белки - 0.08, Жиры - 2.15, Углевод - 5.42	
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 60/50 № 423-1994г. говядина б\к, лук, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, соль, сахар	110.00	194.70	37.00
		Белки - 8.58, Жиры - 12.58, Углеводы - 11.78	
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42	57.00
		Белки - 13.39, Жиры - 16.70, Углеводы - 12.64	
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. печень говяжья, сметана, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	100/30	335.46	64.00
		Белки - 19.14, Жиры - 22.70, Углеводы - 13.65	
Рыба жареная 100/7 №310-1994 минтай б/г с/м, масло сливочное, масло растительное, мука	100.00	120.31	51.00
		Белки - 9.70, Жиры - 11.15, Углеводы - 4.49	
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33	64.00
		Белки - 16.79, Жиры - 20.87, Углеводы - 8.32	
Зразы рыбные рубленые 1/100 № 75 сб 2017 филе горбуши мор., филе хека мор., молоко, лук, хлеб пшеничный, масло растительное, яйцо, сухари панировочные, соль	1/100	228.88	80.00
		Белки - 14.60, Жиры - 14.16, Углеводы - 9.41	
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
		Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.35	
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	10.00
		Белки - 8.13, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.36	
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	8.00
		Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.07	
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	16.00
		Белки - 3.84, Жиры - 5.11, Углеводы - 40.05	

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Перловка тушеная с грибами № 271 - 1994г. Перловка, лук, шампиньоны в банках, масло растительное, соль, морковь, томат, мука, сахар, чеснок	1 425.00	189.51	11.00
Рататуй 1\150 ТК Баклажаны, кабачки, перец, помидоры, кетчуп, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.78	83.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный Лимоны	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. Сахар, чай	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 Сахар, лимонный чай	1/200	61.92	5.00
Компот из черной смородины 1/200 Сахар, черная смородина	1/200	104.66	19.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный Хлеб ржаной	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 Мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	18.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 Мука, говядина б\к, свинина б\к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	189.49	30.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 Мука, начинка веста шоколад, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	338.88	26.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 Капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51	16.00

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"06" декабря 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" декабря 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль.</small>	200/10	86.04	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофейный напиток.</small>	200.00	78.56	16.00
Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20 <small>масло сливочное, хлеб пшеничный, сыр в ассортименте</small>	15/20	230.77	18.00
Итого:			50-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
" 06" декабря 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" декабря 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец. 129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, петрушка, соль, заправочный лист	20/250/10	185.75	40.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, шипо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42	50.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/180	297.11	10.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимоны	200.00	97.54	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00

Итого:

108-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«06» декабря 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 декабря 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	9-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	50-00
<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	1/180	10-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30*2 шт.	4-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«06» декабря 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 декабря 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша пшеничная молочная</i>	200/10	16-00
<i>Кофейный напиток на молоке</i>	1/200	16-00
<i>Бутерброд с сыром и маслом</i>	15/20/20	18-00
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной</i>	20/250	38-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	50-00
<i>Каша гречневая с рассыпчатая</i>	1/180	10-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30* 2 шт	4-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.Л.