


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа


 М.И.Зуева
 "07" ноября 2024 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 07 " ноября 2024 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 <small>огурцы свежие, капуста салатная, морковь свежая, лук репчатый, помидоры, сахар, соль</small>	1/100	211.07	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п <small>свекла, капуста, морковь, лук репчатый, говядина, сметана, масло растительное, соль, перец</small>	20/250/10	151.60	46.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п <small>свекла, капуста, морковь, лук репчатый, курица, сметана, масло растительное, соль, перец</small>	20/250/10	198.78	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, яйцо, лук репчатый, морковь, картофель, масло растительное, соль</small>	75/5	170.84	43.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. <small>свинина, говядина, яйцо, лук репчатый, морковь, картофель, масло растительное, соль</small>	75/5	197.25	51.00
Рулет из горбуши с яйцом 75\5 <small>филе горбуши, яйцо, лук репчатый, морковь, картофель, масло растительное, соль</small>	75/5	200.61	53.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 <small>курица, лук репчатый, морковь, картофель, сметана, соль</small>	100/50	443.94	86.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>морковь, лук репчатый, томат, сметана, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, масло растительное, соль</small>	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронные изделия</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис отварной, соль</small>	1/150	224.43	16.00
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
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	18.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	38.00
Булочка с повидлом 1/100	100.00	354.40	21.00

Заведующий столовой:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Стенанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"07" 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 Комплекс
"07" ноября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. <small>пудинг, творог, яйца, повидло, сливки, сахар, ваниль, лимонная кислота, соевый лецитин, стабилизатор, ароматизатор, сахар</small>	150/30	497.11	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>чай, сахар</small>	1/200	60.80	2.00
Итого:			50.00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И.Зуева

" 07" 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

" 07" ноября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/ш <small>сметана, картофель, морковь, лук, говядина, свекла, растительное масло, соль, перец</small>	20/250/10	151.60	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. <small>сметана, картофель, морковь, лук, говядина, свинина, растительное масло, соль, перец</small>	75/5	202.66	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, сливочное масло, соль</small>	1/200	177.60	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2.00

Итого:

108-00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____




Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«07» 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 07 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему	1/250	8-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	39-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржасой 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.И.Зуева
«07» 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 07 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	48-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	37-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	39-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржано-пшеничный порционный	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаныхина О.В.

Бухгалтер:



Махрарева И.А.