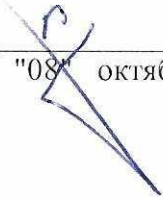


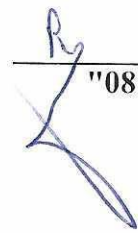
УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа


Д.В.Радовский
"08" октября 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 08 " октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из морской капусты с корейской морковью <small>морковь, капуста, морская капуста, масло растительное</small>	100.00	143.76	37.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. <small>говядина, картофель, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, лук, морковь, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	159.53	46.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. <small>курица, картофель, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	206.90	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе курицы, хлеб пшеничный, сахар, растительное, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	170.84	42.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. <small>говядина, картофель, морковь, лук, масло растительное, томаты, лавровый лист, соль</small>	1/300	395.19	59.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>курица, лук, морковь, соль, лавровый лист</small>	100.00	241.77	64.00
Люля-кебаб № 428-1994г. 1\70 <small>курица, лук, соль</small>	1/70	194.59	50.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. <small>яйца, молоко, сливочное масло, сахар, соль</small>	105.00	203.67	47.00
Рыба, запеченная в омлете (хеќ) 1/100 № 70 сб.2018 <small>рыба, яйца курица, молоко, масло сливочное, мука, соль</small>	1/100	139.62	111.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>картофель, морковь, лук, масло растительное, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, 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, морковь, лук, масло растительное, 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, соль</small>	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар, вода</small>	1/200	92.22	16.00

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа


Д.В.Радовский
"08" 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
"08" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. <small>яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	105.00	203.67	39.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофейный напиток</small>	200.00	78.56	14.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	3.00
Итого:			56-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа


Д.В.Радовский
" 08" 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

" 08" октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. <small>картофель, говядина 60 г, капуста 50 г, морковь, лук, петрушка, горошек, соль по вкусу, растительное масло, лавровый лист</small>	20/250	139.32 <small>Белки - 7.69, Жиры - 1.11 Углеводы - 11.10</small>	33.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>курица, лук, морковь, соль по вкусу, перец</small>	100.00	241.77 <small>Белки - 20.24, Жиры - 1.59 Углеводы - 0.48</small>	56.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. <small>макаронные изделия, масло сливочное, соль</small>	180.00	247.93 <small>Белки - 6.77, Жиры - 8.36 Углеводы - 33.17</small>	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84 <small>Углеводы - 19.96</small>	5.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.16 Углеводы - 10.17</small>	2.00

Итого:

102-00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____



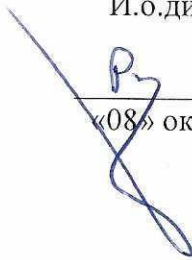
Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа


Д.В.Радовский
«08» 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 08 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп из овощей	1/250	8-00
Цыпленок отварной	1/100	56-00
Макаронные изделия отварные	1/180	6-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт.	4-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

 Д.В.Радовский
«08» 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 08 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Омлет натуральный со сливочным маслом</i>	105/5	39-00
<i>Кофейный напиток</i>	1/200	14-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
ОБЕД		
<i>Суп из овощей с говядиной</i>	20/250	33-00
<i>Цыпленок отварной</i>	1/100	56-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	6-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.