


УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

 Д.В.Радовский
"09" октября 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 09 " октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из овощей с морской капустой 1/125 <small>сметана, морковка, морская капуста, консервированный лук, помидор, соль</small>	1/125	218.39	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. <small>картофель, морковь, лук, чеснок, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	144.13	43.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. <small>картофель, морковь, лук, морковь, рис пропаренный, 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 кури, хлеб пшеничный, сахар панировочный, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	170.84	42.00
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>пшено, молоко, сливочное масло, сахар, соль</small>	200/10	222.68	26.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. <small>филе горбуши, филе хека, хлеб пшеничный, сахар панировочный, масло растительное, соль</small>	1/100	184.10	72.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 с6 1994 г <small>печень, лук, морковь, масло растительное, мука, томат, соль</small>	50/50	184.68	44.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г <small>масло сливочное, томат, мука пшеничная, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, молоко, сливочное масло, сахар</small>	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронные изделия, сливочное масло</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, вода, сливочное масло, сливочное масло</small>	1/150	224.43	16.00
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. <small>картофель, морковь, лук, капуста, помидор, лук, масло растительное, соль, сахар, сливочное масло, 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

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

Д.В.Радовский
"09" 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
"09" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сахар рафинированный, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	170.84 Белки - 13.14, Жиры - 10.10, Углеводы - 6.70	34.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77, Жиры - 5.36, Углеводы - 43.15	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы - 20.36	9.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.78, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	3.00
Итого:			53-00

Заведующий производством: Котова С.Ю. Котова С.Ю.

Заведующая производством: Степанычева О.В. Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А. Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

Д.В.Радовский
" 09" 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

" 09" октября 2024 г.

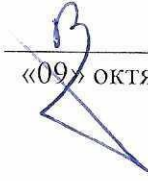
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. <small>картофель, говядина, лук, морковь, рис, пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	144.13	33.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. <small>филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сух.др. пшеничный, масло растительное, соль</small>	1/100	184.10	53.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 <small>картофель, капуста, сельдерей, морковь, лук, томаты, горошек, чеснок, растительное масло, сахар, соль, лавровый лист</small>	180.00	201.22	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>чай, сахар</small>	1/200	60.80	2.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	2.00
Итого:			105.00

Заведующий столовой Котова Котова С.Ю.

Заведующая производством Степанычева Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.О.директора колледжа


Д.В.Радовский
«09» 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 09 октября 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:



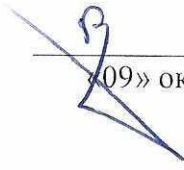
Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа


Д.В.Радовский
«09» 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 09 октября 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.