

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.И.Зуева
 "09" ноября 2024 г.

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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Витаминный" из свежей капусты № 27-1994г. <small>капуста белокочанная, морковь, лук, майонез, сахар, соль, лимонная кислота</small>	1/100	168.87	11.00
Салат из морской капусты с корейской морковью <small>морковь, капуста, морковь, капуста, масло растительное</small>	100.00	143.76	37.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста белокочанная, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное</small>	20/250/10	154.95	46.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. <small>капуста белокочанная, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное</small>	20/250/10	202.45	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 сб 2010 г <small>геркулес, сахар, масло растительное, сахар, соль</small>	200/10	152.58	20.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. <small>свинина, говядина, лук, морковь, картофель, яйца, масло растительное, соль</small>	75/5	197.25	51.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 <small>горбуша, помидоры, лук, морковь, сыр, масло растительное</small>	1/80	226.19	68.00
Котлеты отбивные 1/58 №381 сб1994 г <small>говядина, лук, морковь, картофель, яйца, масло растительное, соль</small>	1/58	200.74	51.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>цыпленок, лук, морковь, соль, лимонная кислота</small>	100.00	241.77	64.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кетчуп, томатный соус, лук, морковь, сахар, 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, соль</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, соль, лимонная кислота</small>	1/150	224.43	16.00
Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г. <small>капуста белокочанная, морковь, лук, морковь, соль, лимонная кислота</small>	1/150	124.62	16.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный <small>лимон</small>	1/7	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	16.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л.	200.00	113.60	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	18.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	21.00

Заведующий столовой: Котова С.Ю. Котова С.Ю.

Заведующая производством Степаньчева О.В. Степаньчева О.В.

Бухгалтер: Махрачсва И.А. Махрачсва И.А.


УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"09" 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
"09" ноября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная геркулесовая с маслом <small>Геркулес 100г, Масло сливочное 10г, Молоко 100г</small>	200/10	242.40	18.00
Масло сливочное 1/20 <small>Масло сливочное</small>	1/20	132.18	10.00
Молоко кипяченое 1/200 <small>Молоко</small>	1/200	0.00	16.00
Хлеб пшеничный порционный <small>Хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	3.00
Итого:			47-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 " 09" ноября 2024 г.

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

ОБЕД Комплексе

" 09" ноября 2024 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пци из свежей капусты с картофелем говяжьей и сметаной №120-1994г.	20/250/10	154.95	40.00
Котлеты натуральные из филе курицы 1/75 № 455-1994г.	1/75	172.85	43.00
Капуста св. тушеная 1\180 № 482 3 кол. - 1994г.	180.00	149.33	16.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л.	200.00	113.60	10.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2.00


Итого:

111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«09» 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 09 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты</i>	1/250	8-00
<i>Котлета из филе курицы паншированная жареная</i>	1/75	43-00
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	16-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	10-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«09» 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 09 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша геркулесовая молочная</i>	200/10	18-00
<i>Молоко кипяченое</i>	1/200	16-00
<i>Масло порционное</i>	1/20	10-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	40-00
<i>Котлета из филе курицы панцированная жареная</i>	1/75	43-00
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	16-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	10-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенापичева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.