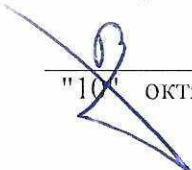


УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа

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

**МЕНЮ**  
**дополнительного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа**  
**на " 10 " октября 2024 г.**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат "Любимый" 1/100 <small>огурец, морковь, яблоко, сыр высшего сорта, чеснок, соль</small>	1/100	214.17	28.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п <small>картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист</small>	20/250/10	151.60	46.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п <small>картофель, морковь, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист</small>	20/250/10	198.78	35.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	170.84	42.00
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. <small>молоко, ваниль, рис пшеничный, масло сливочное, сахар, соль</small>	1/200	203.76	22.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. <small>говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	197.25	51.00
Перец фаршированный мясом и рисом со сметаной 97\20 № 437-1994г. <small>перец, говядина б\к, сметана, лук, рис пропаренный, масло растительное, соль, сухари панировочные</small>	97/20	148.89	84.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. <small>творог, повидло, изюм, яйца, сахар, крупа манная, Масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин</small>	150/30	497.11	72.00
Рыба, запеченная в омлете (хеб) 1/100 № 70 сб.2018 <small>филе хеба, сыр, яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль</small>	1/100	139.62	111.00
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кetchup, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>греча, масло сливочное, соль</small>	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронид, масло сливочное, соль</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис пропаренный, Масло сливочное, соль</small>	1/150	224.43	16.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, соль, молоко, масло сливочное, соль</small>	1/200	177.60	21.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00



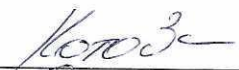
УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа

  
Д.В.Радовский  
"10" 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**  
"10" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. <small>творог, повидло, яйцо, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сахар ванильный, соль, лимон</small>	150/30	497.11	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80	2.00
Итого:			50-00

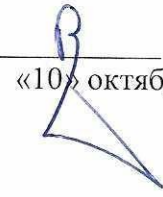
Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.



УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора колледжа

  
Д.В.Радовский  
«10» 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 10 октября 2024 г.**

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
<i>Свекольник по-домашнему</i>	1/250	8-00
<i>Котлета рубленая из свинины и говядины</i>	1/75	39-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
<b>Итого:</b>		<b>79=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



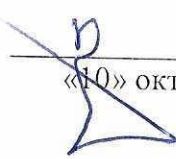
Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа

 Д.В.Радовский  
«10» 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 10 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	48-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
<b>ОБЕД</b>		
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 ржаной порционный	1/30	2-00
<b>Итого:</b>		<b>158=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.