

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "11" октября 2024 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 11 " октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной с растительным маслом <small>огурцы, помидоры, лук, масло растительное, соль</small>	1/100	107.01	29.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. <small>картофель, морковь, лук, бурый рис, говядина, маршала, сметана, лук, сельдерей, петрушка, укроп, капуста, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	185.75	47.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. <small>картофель, куриный бульон, морковь, сметана, помидоры, лук, масло растительное, петрушка, сельдерей, лавровый лист</small>	20/250/10	240.52	39.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, яйцо, картофель, куриный панлиоборочный, масло растительное, масло сливочное, лук</small>	75/5	170.84	42.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	86.04	20.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>курица, морковь, соль, лавровый лист</small>	100.00	241.77	64.00
Рыба тушеная с овощами (горбуша) № 309 - 1994г. 50\50 д.п. <small>филе горбуши, морковь, лук, масло растительное, томат, сахар, соль, лавровый лист, петрушка</small>	50/50	155.74	47.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. <small>печень, морковь, яйца, мука, масло растительное, соль, сахар</small>	1/100	274.42	57.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. <small>печень, морковь, сметана, картофель, яйца, мука, масло растительное, соль, сахар</small>	100/30	335.46	64.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кетчуп, томат, морковь, лук, чеснок, петрушка, сельдерей, сахар, соль</small>	1/50	35.21	6.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>крупка гречневая, 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 отварной, лук, соль, морковь, сельдерей</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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар</small>	1/200	92.22	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, растворимый кофе</small>	200.00	78.56	19.00
Напиток лимонный №95-2010 <small>сахар, лимон</small>	200.00	97.54	8.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>мука пшеница, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38	18.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 108 д.п. <small>мука пшеница, яйцо, сахар, масло сливочное, масло растительное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/75	227.42	13.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 <small>мука пшеница №1, яйцо, яйцо куриное перепел, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль</small>	1/60	189.49	30.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994 <small>мука пшеница №1, яйцо, яйцо куриное перепел, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль</small>	1/100	257.51	16.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 <small>мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарный песок, соль, ванилин</small>	1/100	375.60	21.00

Заведующий столовой: _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Стенаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"11" 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
"11" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>Молоко жирное (3,5% жирности), Масло сливочное высшего сорта</small>	200/10	86.04	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>Молоко, Сахар, растворимый напиток</small>	200.00	78.56	16.00
Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20 <small>Молоко, Сыр твердый, Масло сливочное высшего сорта, Хлеб пшеничный</small>	15/20	230.77	18.00
Итого:			50.00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством:  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
" 11" 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

" 11" октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. <small>барбарис, капуста, лук, морковь, сметана, гов. мясо, картофель, яйца, чеснок, уксус, майонез, лук</small>	20/250/10	185.75	40.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. <small>печень, морковь, яйцо, мука, растительное масло, соль</small>	1/100	274.42	50.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. <small>гречка, молоко, сахар, соль</small>	1/180	297.11	10.00
Напиток лимонный №95-2010 <small>лимон, сахар</small>	200.00	97.54	6.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	2.00
Итого:			108-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л. Зуева
«11» 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 11 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	9-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	50-00
<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	1/180	10-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30*2 шт.	4-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«11» октября 2024 г.

МЕНИЮ
двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 11 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша пшеничная молочная</i>	200/10	16-00
<i>Кофейный напиток на молоке</i>	1/200	16-00
<i>Бутерброд с сыром и маслом</i>	15/20/20	18-00
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной</i>	20/250	38-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	50-00
<i>Каша гречневая с рассыпчатая</i>	1/180	10-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30* 2 шт	4-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.