


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "12" сентября 2024 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 12 " сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 <small>капуста, свекла, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота</small>	1/100	124.76	15.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п <small>свекла, картошка, говядина бл., морковь, лук, сметана, масло растительное, сахар, лимонный сок</small>	20/250/10	151.60	46.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п <small>свекла, курица, картошка, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лимонный сок</small>	20/250/10	198.78	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное, соль, сахар, специи</small>	75/5	170.84	42.00
Каша молочная геркулесовая с маслом <small>геркулес, молоко, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	242.40	21.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. <small>говядина бл., карбонат бл., хлеб пшеничный, сахар пшеничный, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	202.66	56.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 <small>филе горбуши, сыр, морковь, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, специи, соль</small>	1/80	226.19	67.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. <small>творог, повидло, яйца, сахар, яйца, манка, масло сливочное, сметана, уксус, лимонная кислота, соль, ванилин</small>	150/30	497.11	69.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 <small>курица, масло растительное, лук, чеснок, чеснок, сметана, соль</small>	100/50	443.94	86.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>морковь, лук, помидоры, специи, соль, масло растительное, 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 пропаренный, масло сливочное, соль</small>	1/150	224.43	16.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, соль, лук, лимонный сок</small>	1/200	177.60	21.00
Рататуй 1\150 ТТК <small>баклажан, кабачок, перец, помидоры, картошка, масло растительное, соль, чеснок</small>	1/150	130.78	85.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, масло сливочное, соль</small>	1/200	177.60 <small>Белки - 3.38, Жиры - 0.76, Углеводы - 37.06</small>	21.00
Рататуй 1\150 ТТК <small>баклажаны, кабачки, перец, помидоры, чеснок, масло растительное, соль, чеснок</small>	1/150	130.78 <small>Белки - 1.74, Жиры - 10.25, Углеводы - 7.96</small>	85.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный <small>лимон</small>	1/7	1.16 <small>Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21</small>	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80 <small>Белки - 0.20, Углеводы - 15.00</small>	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимон, чай</small>	1/200	61.92 <small>Белки - 0.26, Углеводы - 15.00</small>	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар</small>	1/200	92.22 <small>Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.77</small>	16.00
ВЫПЕЧКА			
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>булочки, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38 <small>Белки - 8.72, Жиры - 7.06, Углеводы - 71.39</small>	18.00
Пицца ново-ярославская 1/110 <small>мука, майонез, яйцо, колбаса вареная, колбаса п/к, сервелат, сыр в ассортименте, капуста, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль</small>	1/110	459.99 <small>Белки - 12.96, Жиры - 28.06, Углеводы - 37.57</small>	41.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.08, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02</small>	3.00
Сосиска запеченая в тесте 55\50 № 701-1994г. <small>сосиски, мука, яйцо, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль</small>	50/50	336.66 <small>Белки - 11.31, Жиры - 18.94, Углеводы - 33.23</small>	34.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. <small>яблочко, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль</small>	1/100	319.98 <small>Белки - 5.64, Жиры - 8.94, Углеводы - 54.74</small>	24.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 <small>мука, говядина 0\к, свинина 0\к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль</small>	1/60	189.49 <small>Белки - 9.28, Жиры - 6.87, Углеводы - 22.63</small>	30.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 <small>мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин</small>	1/100	375.60 <small>Белки - 7.08, Жиры - 12.44, Углеводы - 58.83</small>	21.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) <small>фарш куриный, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок</small>	1/60	270.09 <small>Белки - 13.63, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98</small>	38.00

Заведующий столовой: _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.


УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
" 12" сентября 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
" 12" сентября 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, мак по с широкое, сметана, сахар панировочное, соль, ванилин</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
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 " 12" сентября 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

" 12" сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/п <small>свекла, картофель, говядина, лук, морковь, лук, сметана, масло растительное, салат, приправы</small>	20/250/10	151.60	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г <small>говядина, свинина, лук, морковь, лук, приправы, соусы натуральные, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	202.66	39.00
Пюре картофельное I\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, масло сливочное, соль</small>	1/200	177.60	15.00
Сок I\200	200.00	0.00	15.00
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
«12» сентября 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 12 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<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
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«12» сентября 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 12 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	48-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной	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
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.