


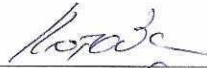
УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа



 М.И.Зуева
 "12" октября 2024 г.


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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Витаминный" из свежей капусты № 27-1994г. <small>капуста свежая, масло растительное, морковь, сахар, соль, лимонная кислота</small>	1/100	168.87	11.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист</small>	20/250/10	154.95	46.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	202.45	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, яйцо вареное и сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	170.84	42.00
Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 с6 2010 г <small>молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	152.58	20.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. <small>филе кури, яйцо вареное, сухари панировочные, яйцо, соль</small>	1/75	172.85	50.00
Филе хека запеченное со сливочным маслом 75\5 № 310\3 - 1994г. <small>филе хека и\б, масло растительное, яйцо вареное и сухари, соль</small>	75/5	158.56	114.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 <small>курица, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль</small>	100/50	443.94	86.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г <small>кетчуп, горчица, уксус, сахар, масло растительное, лук, яйцо растительное, сахар, соль</small>	1/50	35.21	6.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, яйцо вареное, 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, вода, соль, масло растительное, соль</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>сахар, чай</small>	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимон, чай</small>	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар</small>	1/200	92.22	16.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. <small>яблоки, сахар, ванильный сахар</small>	200.00	113.60	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>крупчатая</small>	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38	18.00
Кекс столичный 1\75 <small>мука, сахар, яйца, маргарин, ваниль, яйцо, масло растительное, сахарная пудра, соль, лимонная кислота, корица</small>	1/75	352.92	36.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 <small>мука, картофель, яйца в ассортименте, яйцо, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное</small>	1/100	300.78	17.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 <small>мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, лимонная кислота, соль, ванилин</small>	1/100	375.60	21.00

Заведующий столовой:  Когова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"12" 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
"12" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная геркулесовая с маслом <small>Геркулес, молоко, масло сливочное, сахар-песок</small>	200/10	242.40 <small>Белки - 7.54, Жиры - 10.06, Углеводы - 37.79</small>	18.00
Масло сливочное 1\20 <small>Масло сливочное</small>	1/20	132.18 <small>Белки - 0.16, Жиры - 14.50, Углеводы - 0.30</small>	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 <small>Белки - 2.28, Жиры - 0.21, Углеводы - 14.11</small>	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
 " 12" 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

" 12" октября 2024 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, говядина, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль, перец черный молотый</small>	20/250/10	154.95	40.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. <small>филе куриное, яйцо куриное, лук, сахар, картофель, перец черный молотый, соль</small>	1/75	172.85	43.00
Капуста св. тушеная П180 № 482 3 кол. - 1994г. <small>капуста свежая, морковь, лук, картофель, сахар, соль, масло растительное, специи</small>	180.00	149.33	16.00
Компот из яблок П200 № 586-1994г. д.л. <small>яблоки, сахар, лимонная кислота</small>	200.00	113.60	10.00
Хлеб ржаной порционный <small>мука ржаная</small>	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.Л. Зуева
«12» 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 12 октября 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 папированная 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:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«12» 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 12 октября 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 и сметаной</i>	20/250/10	40-00
<i>Котлета из филе курицы панированная 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.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.