

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "12" ноября 2024 г.

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


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Радужный" 1\100 <small>салат, овощи растительное, соевый соус, перец, кукуруза, сахар, соль, лимонная кислота</small>	100.00	212.02	34.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 <small>капуста, говядина, св. капуста, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист</small>	20/250/10	163.43	46.00
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. <small>капуста, курица, св. капуста, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист</small>	20/250/10	211.33	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
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
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 <small>филе горбуши, помидоры, сыр, лук, специи, масло растительное, мука, соль</small>	1/80	226.19	68.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 <small>капуста свежая, говядина, рис, лук, морковь, сметана, масло растительное, рис пропаренный, томат, соль</small>	100/100	222.92	57.00
Котлета домашняя 1/ 81 № 611- 2021г. <small>говядина, св. капуста, лук, морковь, сметана, масло растительное, специи</small>	81.00	164.53	54.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, хлеб пшеничный, сахар, морковь, лук, масло растительное, яйцо, специи, соль</small>	75/5	170.84	43.00
Печень тушенная в соусе 50\50 № 81д\п, № 408 сб 1994 г <small>печень говяжья, сметана, лук, морковь, масло растительное, томат, соль</small>	50/50	193.91	44.00
Котлета домашняя 1/ 81 № 611- 2021г. <small>говядина, св. капуста, лук, морковь, сметана, масло растительное, специи</small>	81.00	164.53	54.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>морковь, лук, томат, масло сливочное, лук, морковь, специи, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, молоко, сахар, соль</small>	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронные изделия, вода, соль</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, вода, соль, специи</small>	1/150	224.43	16.00
Рататуй 1\150 ТТК <small>капуста, морковь, лук, помидоры, картофель, лук, чеснок, специи, соль</small>	1/150	130.78	83.00
НАПИТКИ			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар</small>	1/200	92.22	16.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>мак, яйца, масло сливочное, дрожжи, сахар, ванилин</small>	1/100	389.38	18.00
Булочка "Кранц" 1/110 <small>яйца, мука, сахар, ванилин, орех грецкий, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, яйцо куриное, ванилин</small>	1/110	390.37	30.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. <small>яйца, творог, яйцо сахар, масло сливочное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/75	240.87	17.00

Заведующий столовой: Котова Котова С.Ю.

Заведующая производством Стенанычева Стенанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 " 12" ноября 2024 г.

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


ОБЕД Комплексе

" 12" ноября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10	20/250/10	163.43	38.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997	100/100	222.92	50.00
Картофель отварной 1/180 № 470 - 1994г.	1/180	179.96	13.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.п.	200.00	113.60	6.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2.00
Итого:			109.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зуева
«12» 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 12 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Борщ из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Голубцы любительские</i>	100/100	50-00
<i>Картофель отварной</i>	1/180	13-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	6-00
<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» 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 12 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Запеканка из творога со сгущенным молоком</i>	150/25	47-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Борщ из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	38-00
<i>Голубцы любительские</i>	100/100	50-00
<i>Картофель отварной</i>	1/180	13-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржасной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		158-00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрacheва И.А.