

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.Л.Зусва  
 "13" сентября 2024 г.

**МЕНЮ**  
 дополнительного питания  
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа  
 на " 13 " сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат из свеклы с сыром и растительным маслом <small>свекла, масло растительное, сыр твердый, соль</small>	1/100	216.49	19.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. <small>картофель, говядина, лук, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перец острый, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	185.75	48.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. <small>картофель, курица, огурцы соленые, морковь, сметана, помидоры, масло растительное, перец острый, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	240.52	40.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе курицы, лук, масло растительное, масло сливочное, соль, сахар</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
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. <small>печень свиная, морковь, яйца, мука, масло растительное, мука, соль</small>	1/100	274.42	57.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. <small>печень свиная, сметана, морковь, яйца, масло растительное, мука, соль</small>	100/30	335.46	64.00
Ватрушка мясная запеченная с сыром и грибами 1/100 <small>фарш говяжий, картофель, лук, майонез, сыр в рассольнике, хлеб пшеничный, яйца, морковь, лук, сахар, перец острый, масло растительное, соль</small>	1/100	230.60	47.00
Свинина по-варшавски 1/84 <small>фарш свиной, лук, яйца, мука, масло растительное, соль</small>	1/84	288.33	64.00
Котлета рыбная из горбуши и хека со сл. маслом 75/5 № 324-1994г. <small>фарш рыбный, морковь, лук, хек, яйца, сахар, перец острый, масло растительное, мука, лавровый лист, соль</small>	75/5	163.30	57.00
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г <small>морковь, лук, сметана, майонез, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, масло сливочное, 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, морковь, лук, яйца, масло сливочное, соль</small>	1/150	224.43	16.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный <small>лимон</small>	1/7	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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>чай, лимон, сахар</small>	1/200	61.92	5.00
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, кофейный напиток</small>	200.00	78.56	19.00
Напиток лимонный №95-2010 <small>сахар, лимон</small>	200.00	97.54	8.00
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
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
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	3.00
Пирожок с картофелем и свиной 1/100 № 685,687,722- 1994 г. <small>мука, картофель, свиной фарш, лук, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль</small>	1/100	315.22	20.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 <small>мука, начинка "Веста Шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	338.88	26.00
Булочка с творогом 1/100 <small>мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	322.97	22.00

Заведующий столовой: \_\_\_\_\_

Котова С.Ю.

Заведующая производством \_\_\_\_\_

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_




Махрачева И.А.


**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор колледжа  
  
**М.Л.Зуева**  
 " 13 " 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**  
**" 13 " сентября 2024 г**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>пшеница, молоко, сливочное масло, сахар, соль</small>	200/10	86.04	16.00
Кофейный напиток на молоке П\200 № 98 - 2010г. <small>сахар, кофе, сливочный напиток</small>	200.00	78.56	16.00
Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20 <small>масло сливочное, хлеб пшеничный, сыр в рассольном масле</small>	15/20	230.77	18.00
Итого:			50-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.  
 Заведующая производством  Степаньичева О.В.  
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор колледжа  
  
**М.Л.Зуева**  
 " 13" 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**

" 13" сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. <small>картофель, морковь, лук, петрушка, сельдерей, морковь, капуста, лук, масло растительное, подсолнечное, лавровый лист</small>	20/250/10	185,75	40,00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. <small>печень, морковь, яйцо, мука, картофельная мука, соль</small>	1/100	274,42	50,00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. <small>гречка, масло сливочное, соль</small>	1/180	297,11	10,00
Напиток лимонный №95-2010 <small>сахар, лимон</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.И. Зуева  
«13» 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 13 сентября 2024 г.

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

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И. Зуева  
«13» 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 13 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
<i>Каша тиеничная 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
<b>ОБЕД</b>		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной</i>	20/250/10	40-00
<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	2-00
<b>Итого:</b>		<b>158=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.