


УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.И.Зуева  
 "15" октября 2024 г.

**МЕНЮ**  
 дополнительного питания  
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа  
 на " 15 " октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 <small>капуста, морковь, лук, картофель, огурцы, свекла, помидоры, майонез, сахар, соль</small>	1/100	211.07	20.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. <small>картофель, свекла, морковь, лук, капуста, сметана, масло растительное, курица, сахар, соль, лимонная кислота, бульон куриный</small>	20/250/10	211.33	35.00
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 <small>картофель, свекла, морковь, лук, капуста, сметана, масло растительное, говядина, сахар, соль, лимонная кислота, бульон говяжий</small>	20/250/10	163.43	46.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе куриное, лук, морковь, картофель, яйцо, яйцо перепелиное, масло растительное, масло сливочное</small>	75/5	170.84	42.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г <small>рис, молоко, сахар, соль, сливочное масло</small>	200/10	233.94	26.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 <small>филе горбуши, помидоры, сыр, яйцо перепелиное, масло растительное</small>	1/80	226.19	68.00
Печень жареная с луком 75/20 № 386,489-1994г. <small>печень куриная, лук, масло растительное, яйцо перепелиное</small>	75/20	293.67	63.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 <small>картофель, капуста, лук, морковь, свекла, майонез, сметана, яйца, фарш говяжий</small>	100/100	222.92	57.00
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. <small>творог, сметана, сахар, соль, сгущенное молоко, яйца, мука</small>	150/25	435.53	57.00
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кетчуп, горчица, майонез, сахар, лимонная кислота, лук, яйцо перепелиное, сахар, соль</small>	1/50	35.21	6.00
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, масло растительное</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, вода, соль</small>	1/150	224.43	16.00
Картофель отварной № 470 - 1994г. <small>картофель, вода, соль</small>	1/150	149.97	13.00
<b>НАПИТКИ</b>			
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

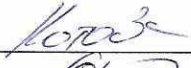





**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор колледжа  
  
 М.Л.Зуева  
 "15" октября 2024 г.

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

**ЗАВТРАК Комплекс**  
 "15" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. <small>творог, молоко сгущенное, мука пшеница, сахар, масло сливочное, сметана, сахар, пищевые добавки</small>	150/25	435.53	47.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80	2.00
<b>Итого:</b>			<b>49-00</b>

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

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.Л.Зуева  
 " 15" 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**

" 15" октября 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 <small>сметана, говядина, св. капуста, картофель, лук, морковь, сметана, чеснок, майонез, соль, сахар, специи, лимонный сок, уксус, лавровый лист</small>	20/250/10	163.43	38.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 <small>говядина, св. капуста, картофель, лук, морковь, сметана, чеснок, майонез, соль, сахар, специи, лимонный сок, уксус, лавровый лист</small>	100/100	222.92	50.00
Картофель отварной 1/180 № 470 - 1994г. <small>картофель, соль, специи, вода</small>	1/180	179.96	13.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.п. <small>яблоки, сахар, лимонный сок, вода</small>	200.00	113.60	6.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	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.И.Зуева  
«15» октября 2024 г.

**МЕНИЮ**  
**одноразового бесплатного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,**  
**обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих**  
**и служащих среднего профессионального образования**  
**на 15 октября 2024 г.**

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

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И.Зуева  
«15» 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 15 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
<i>Запеканка из творога со сгущенным молоком</i>	150/25	47-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<b>ОБЕД</b>		
<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 ржаной порционный</i>	1/30	2-00
<b>Итого:</b>		<b>158=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенापичева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.