


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа


 М.И. Зуева
 "15" ноября 2024 г.


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


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1/100 № 60 - 1994г. <small>картофель отварной, морковь, лук, масло растительное, уксус, майонез, сахар, соль.</small>	100.00	175.85	14.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д\п <small>картофель, морковь, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, майонез, соль.</small>	20/250	157.70	42.00
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой № 13 д\п <small>картофель, морковь, лук, макаронные изделия, морковь, майонез растительное и яйцо.</small>	20/250	204.88	30.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, яйцо, лук, морковь, сахар, соль, масло растительное, майонез.</small>	75/5	170.84	43.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г <small>рис, молоко, сахар, соль, масло растительное, сахар, соль.</small>	200/10	233.94	26.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 <small>филе кури, лук, морковь, рис, лук, масло растительное, морковь, томат, соль.</small>	1/300	492.78	87.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. <small>свинина, лук, морковь, соль, масло растительное.</small>	50/15	219.97	60.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>курица, лук, морковь, соль, майонез растительное.</small>	100.00	241.77	64.00
Рыба жареная 100/7 №310-1994 <small>рыба, лук, морковь, соль, майонез растительное, перец.</small>	100.00	120.31	51.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кетчуп, уксус, майонез растительное, горчица, лук, масло растительное, 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, соль.</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, морковь, лук, майонез растительное, соль.</small>	1/150	224.43	16.00
Рататуй 1\150 ТТК <small>помидоры, лук, морковь, капуста, лук, майонез растительное, майонез, соль.</small>	1/150	130.78	83.00
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г <small>перловка, молоко, сахар, соль.</small>	1/180	188.87	4.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	16.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	18.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	21.00
Булочка с повидлом 1/100	100.00	354.40	21.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	38.00

Заведующий столовой:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаньчева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"15" ноября 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" ноября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г	1/180	188.87	3.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г.	50/15	219.97	45.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	2.00
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	3.00
Итого:			53-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
" 15" 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

" 15" ноября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/л <small>Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/л</small>	20/250	157.70	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 <small>Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300</small>	1/300	492.78	68.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7</small>	1/200	61.92	3.00
Хлеб ржаной порционный <small>Хлеб ржаной порционный</small>	1/30	51.24	2.00

Итого:

102.00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____




Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зусва
«15» 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 15 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с макаронными изделиями</i>	1/250	6-00
<i>Плов с филе курицы</i>	1/300	68-00
<i>Чай с лимоном</i>	1/200	3-00
<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
«15» 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 15 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша перловая рассыпчатая	1/180	3-00
Поджарка из свинины	1/75	45-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной	20/250	32-00
Плов с филе курицы	1/300	68-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махраева И.Л.