

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "16" сентября 2024 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 16 " сентября 2024 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Витаминный" из свежей капусты № 27-1994г. <small>блюда та-симкан, масло растительное, морковь, сахар, соль, лимонная кислота</small>	1/100	168.87	11.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с фасолью и говядиной № 138 - 1994г. 20\250 <small>картофель, говядина блк, фасоль, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	189.10	49.00
Суп картофельный с фасолью и курой № 138 - 1994г. 20\250 <small>картофель, кури, фасоль, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	236.48	39.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная пшеничная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>молочко, пшено, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	222.68	26.00
Котлета рубленая из говядины запеченная со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. <small>говядина блк, хлеб пшеничный, сахар, лавровый лист, масло сливочное, масло растительное, соль</small>	75.00	162.83	66.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, хлеб пшеничный, яйца, растительное, масло сливочное, соль, сухари панировочные</small>	75/5	170.84	42.00
Плов со свиной № 403-1994г. <small>свинина блк, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист</small>	1/250	467.55	59.00
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 <small>филе кури, макароны изделия (фарфале), яйца и сыр в ассортименте, масло растительное, соль, чеснок</small>	215.00	505.70	90.00
Рыба, запеченная в омлете (хеќ) 1/100 № 70 сб.2018 <small>филе хеќ мол, яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль</small>	1/100	139.62	108.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. <small>свинина блк, лук, морковь, соль, масло растительное</small>	50/15	219.97	60.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>томатная паста, мука, яйцо, масло сливочное, лук, чеснок, лимонная кислота, 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 отварные, соль</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, морковь, лук, масло растительное, соль</small>	1/150	224.43	16.00
НАПИТКИ			
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>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
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>крупяной</small>	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>булка, сахар, мак, дрожжи, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38	18.00
Булочка "Кранц" 1/110 <small>мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, айран, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, мак, кориандр, ванилин</small>	1/110	390.37	30.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 <small>мука пшеничная высшего сорта, яйцо, масло растительное, лук, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль</small>	1/60	189.49	30.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 <small>капуста, яйцо, лук, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль</small>	1/100	257.51	16.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) <small>фарш куриный, яйцо, сыр, картофель, яйцо, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок</small>	1/60	270.09	38.00

Заведующий столовой: _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 " 16" 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
" 16" сентября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеница со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>Молоко - 100г, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	222.68	16.00
Сыр порционный 1\30 <small>сыр в десертном виде</small>	30.00	103.38	17.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>Молоко, сахар, кофеина напиток</small>	200.00	78.56	15.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	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
" 16" 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

" 16" сентября 2024 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с фасолью и говядиной № 138 - 1994г. 20\250 <small>картофель, говядина б.к, фасоль, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	189.10 <small>Белки - 11.30, Жиры - 7.30 Углеводы - 19.10</small>	37.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом № 416-1994г. <small>говядина б.к, хлеб пшеничный, сахар и сахарозаменитель, масло сливочное, масло растительное, соль</small>	75.00	162.83 <small>Белки - 11.30, Жиры - 9.90, Углеводы - 10.63</small>	59.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. <small>макаронная масса с яичным желтком, соль</small>	180.00	247.93 <small>Белки - 6.77, Жиры - 3.30, Углеводы - 43.18</small>	7.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>чай, сахар</small>	1/200	60.80 <small>Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.20</small>	2.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.30, Углеводы - 10.96</small>	2.00

Итого:

107.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«16» 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 16 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<i>ОБЕД</i>		
Суп картофельный с фасолью	1/250	07-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	59-00
Макаронные изделия отварные	1/180	7-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт.	4-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С. Ю.

Заведующий производством:

Степаньчсва О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«16» 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 16 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша пшеничная молочная	200/5	16-00
Кофейный напиток	1/200	15-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Сыр порционный	1/30	17-00
ОБЕД		
Суп картофельный с фасолью и говядиной	20/250	37-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	59-00
Макаронные изделия отварные	1/180	7-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:

Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.Л.