

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "16" ноября 2024 г.

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


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Витаминный" из свежей капусты № 27-1994г. <small>капуста свежая, морковь, свекла, лук, морковь, салат, майонез, соль</small>	1/100	168.87	11.00
Салат из свеклы с сыром и растительным маслом <small>свекла, морковь, растительное масло, сыр и специи</small>	1/100	216.49	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, говядина, лук, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль, перец</small>	20/250/10	154.95	46.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, свекла, сметана, масло растительное, соль, перец</small>	20/250/10	202.45	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, лук, морковь, яйца, сахар, панировочные, мука, растительное, соль</small>	75/5	170.84	43.00
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. <small>манная крупа, молоко, сахар, сливочное масло, соль</small>	200/10	225.67	17.00
Плов со свинойной № 403-1994г. <small>свиная вырезка, подорожник, лук, морковь, рис, морковь, перец, соль, специи</small>	1/250	467.55	59.00
Свинина по-варшавски 1/84 <small>свинина, лук, морковь, мука, растительное, соль</small>	1/84	288.33	64.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 с61994г. <small>фарш, морковь, лук, капуста, томатный соус, рис, приправы, соль</small>	100/100	315.52	61.00
Филе хека жареное 1/75 № 310\3 - 1994г. <small>филе хека, лук, морковь, растительное, соль</small>	75/5	125.47	107.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г <small>кетчуп, томатный соус, морковь, лук, 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, морковь, лук, специи</small>	1/150	224.43	16.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, вода, морковь, сливочное масло</small>	1/200	177.60	21.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00
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
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	7.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	18.00
Булочка "Кранц" 1/110	1/110	390.37	30.00

Заведующий столовой: Котова С.Ю. Котова С.Ю.

Заведующая производством Степаньчева О.В. Степаньчева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А. Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 "16" 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
 "16" ноября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г.	200/10	225.67	12.00
Масло сливочное 1\20	1/20	132.18	10.00
Сыр порционный 1\30	30.00	103.38	17.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	3.00
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	3.00

Итого:

45-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

 М.Л.Зуева
 " 16" 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 Комплекс


" 16" ноября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, говядина, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное рафинированное, соль, перец черный молотый</small>	20/250/10	154.95	40.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. <small>свинина, говядина, лук, морковь, картофель, помидоры, сметана, соль, перец черный молотый</small>	100/100	315.52	50.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, морковь, лук, масло сливочное, соль</small>	1/200	177.60	14.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сухофрукты, сахар, вода</small>	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2.00
Итого:			111.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«16» 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 16 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из свинины и говядины</i>	100/100	50-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	14-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:


 Котова С.Ю.

Заведующий производством:

 Степаныхчева О.В.

Бухгалтер:

 Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«16» 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 16 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша манная молочная</i>	1/200	12-00
<i>Сыр порционный</i>	1/30	17-00
<i>Масло сливочное порционное</i>	1/20	10-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	200/7	3-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с говядиной и сметаной</i>	20/250/10	40-00
<i>Тефтели из свинины и говядины</i>	100/100	50-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	14-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30* 2 шт	4-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенанпычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.