


УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа


С.А.Рыбалка
"17" сентября 2024 г.


МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 17 " сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 <small>капуста свежая, масло растительное, огурцы свежие, перцы, помидоры, сахар, соль</small>	1/100	211.07	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. <small>курица свежая, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист</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>свиная, говядина ту, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист</small>	20/250/10	163.43	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, хлеб пшеничный, масло растительное или подсолнечное, соль, укроп</small>	75/5	170.84	42.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>курица, лук, морковь, соль, лавровый лист</small>	100.00	241.77	64.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 <small>капуста белокочанная, говядина ту, сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис белый длинный, перец, соль</small>	100/100	222.92	57.00
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. <small>творог, молоко сгущенное в кг, крупа манная, сахар, яйцо, сливочное, сметана, корица, ванилин, соль, масло</small>	150/25	435.53	57.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>помидоры, мука, томат, масло сливочное, 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 пропаренный, масло сливочное, соль</small>	1/150	224.43	16.00
НАПИТКИ			
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
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>чай, сахар, лимон</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	1/30	51.24	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	18.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	338.88	26.00
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	377.15	33.00
Булочка с повидлом 1/100	100.00	354.40	21.00

Заведующий столовой:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 И.о. директора колледжа




 С.А.Рыбалка
 " 17" 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
" 17" сентября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. <small>Виды: Молоко (сливочное), Масло сливочное, Масло растительное, Сахар, Сахарозаменитель, Яйца, Молоко сгущенное, Мука пшеничная, Сметана, Сушеный лимонный сок, Яйца</small>	150/25	435.53	47.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>Виды: Чай</small>	1/200	60.80	2.00

Итого: 49-00

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

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
" 17" 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

" 17" сентября 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>Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем, лук, морковь, сметана, Масло растительное, уксус, сахар, соль, специи, перец черный, лавровый лист</small>	20/250/10	163.43	38.00
Полубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 <small>Полубцы из св. говядины сж. сметаны, лук, морковь, мука, масло растительное, перец, специи, сахар, соль</small>	100/100	222.92	50.00
Картофель отварной 1/180 № 470 - 1994г. <small>Картофель, Масло растительное, соль</small>	1/180	179.96	13.00
Напиток лимонный №95-2010 <small>Сахар, лимон</small>	200.00	97.54	6.00
Хлеб ржаной порционный <small>Мука, сахар, соль</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
И.о. директора колледжа

С. А. Рыбалка
«17» 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 17 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Борщ из свежей капусты с картофелем	1/250	8-00
Голубцы любительские	100/100	50-00
Картофель отварной	1/180	13-00
Напиток лимонный	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:




Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора колледжа

С. А. Рыбалка
«17» 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 17 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Запеканка из творога со сгущенным молоком</i>	150/25	47-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Борщ из свежей капусты с говядиной и сметаной</i>	20/250/10	38-00
<i>Голубцы любительские</i>	100/100	50-00
<i>Картофель отварной</i>	1/180	13-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.