


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "17" октября 2024 г.

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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1/100 № 60 - 1994г. <small>картофель, морковь, лук, масло растительное, уксус, перец, сахар, соль</small>	100.00	174.64	14.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п <small>картофель, морковь, лук, яйцо, фарш, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	15/250	146.68	32.00
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г <small>молоко, макаронные изделия, яйцо, сливочное, сахар, соль</small>	1/250	94.08	23.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. <small>молоко, манка, сахар, сливочное, яйцо, сливочное, сахар, соль</small>	1/200	203.76	22.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, яйцо, лук, морковь, лук, перец, сливочное, майонез, соль</small>	75/5	170.84	43.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. <small>говядина, морковь, лук, картофель, капуста, перец, сливочное, майонез, соль</small>	1/300	395.19	60.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г <small>печень говяжья, лук, морковь, сметана, майонез, сливочное, майонез, соль</small>	50/50	184.68	44.00
Зразы рыбные рубленые 1/100 № 75 сб 2017 <small>рыба, картофель, морковь, лук, яйцо, фарш, хлеб пшеничный, масло растительное, соль</small>	1/100	228.88	80.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кетчуп, морковь, лук, чеснок, майонез, растительное, уксус, перец, сахар, соль</small>	1/50	35.21	6.00
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, сливочное</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис отварной, 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, вода</small>	1/200	92.22	16.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>Сахар, сухофрукты лимонная кислота</small>	1/200	79.84	7.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>Мука ржаная</small>	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>Мука пшеница, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38	18.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 <small>Мука пшеница "Веста шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	338.88	26.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) <small>Яйца курица, мука, сыр, масло растительное, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль</small>	1/60	270.09	38.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. <small>Мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль</small>	1/100	319.98	24.00

Заведующий столовой:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.Л.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"17" 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
"17" октября 2024 г


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г <small>Макаронные изделия, молоко, картофель, сахар, соль.</small>	1/250	94.08	20.00
Ветчина порционная 1/30 <small>Ветчина порционная</small>	1/30	37.86	22.00
Хлеб пшеничный порционный <small>Хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	3.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00

Итого:

60-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
" 17" 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

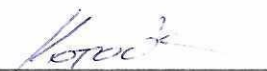
" 17" октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д/п <small>картофель, морковь, лук, мясной фарш, яйцо, масло растительное, соль, специи, перец</small>	15/250	146.68	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. <small>картофель, свинина, лук, масло растительное, томат, морковь, перец, соль</small>	1/300	395.19	46.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный <small>мука ржаная</small>	1/30	51.24	2.00

Итого:

79-00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____



Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
«17» октября 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 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	26-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	46-00
<i>Компот из смеси 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:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И.Зуева

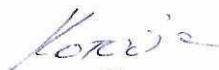
«17» октября 2024 г.

МЕНЮ

двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 17 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Суп молочный с макаронными изделиями</i>	1/250	20-00
<i>Ветчина порционная</i>	1/30	22-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<i>Кондитерское изделие</i>	шт.	17-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	26-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	46-00
<i>Компот из смеси 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:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.